



NAUKA GOTOWANIA

DO UŻYTKU LUDU POLSKIEGO

ułożona z prac konkursowych Marii Reszelskiej,
Stanisławy Mittmann i Stefanii Królikowskiej

opracowali

Jarosław Dumanowski i Maciej Mazurkiewicz



Grudziądz 2012

Dawne książki kucharskie z regionu Kujaw i Pomorza

pod redakcją
Jarosława Dumanowskiego

TOM I



NAUKA GOTOWANIA DO UŻYTKU LUDU POLSKIEGO

ułożona z prac konkursowych Marii Reszelskiej,
Stanisławy Mittmann i Stefanii Królikowskiej

opracowali i wydali
Jarosław Dumanowski i Maciej Mazurkiewicz

Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły

Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia
(stacja naukowa Polskiego Towarzystwa Historycznego)


Urząd Miejski w Grudziądzu



Grudziądz 2012



Redakcja: Jarosław Dumanowski
Korekta: Katarzyna Dumanowska
Projekt graficzny, skład i łamanie tekstu: Dorota i Piotr Piotrowiak
Rysunki: Łukasz Lewandowski

Przygotowanie do druku:  **PZITS GRAFIKA**
grafikastudio.pl

Druk: Drukarnia Księży Werbistów



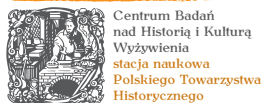
Publikacja współfinansowana
ze środków Urzędu Miejskiego w Grudziądzu:



Wydawca:
Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły



Centrum Badań
nad Historią i Kulturą Wyżywienia
(stacja naukowa
Polskiego Towarzystwa Historycznego)



Urząd Miejski w Grudziądzu



ISBN 978-83-61821-26-7

Spis treści

Wstęp: grudziądzka książka kucharska
Kuchnia i historia
Najstarsze pomorskie książki kucharskie
Wiktor Kulerski
„Gazeta Grudziądzka”
Projekt wydania książki kucharskiej
„Nauka gotowania do użytku ludu polskiego”

Maria Reszelska, Stanisława Mittmann, Stefania Królikowska,
Nauka gotowania do użytku ludu polskiego
Część I Ogólne uwagi o kuchni i gotowaniu
Część II Przepisy
1. Zupy
2. Zupy na śniadanie i wieczerze
3. Różne dodatki do zup
4. Sosy
5. Potrawy mięsne
6. Ryby
7. Jarzyny
8. Jaja i potrawy mięsne
9. Soki i konfitury
10. Kompoty
11. Chleb i ciasto
12. Peklowanie i robienie kiszek
13. Zabijanie i paproszenie drobiu
Szwedzka skrzynka do gotowania
Słownik

Fotografia z Grudziądza

Fotografia z Grudziądza



Wstęp: Grudziądzka książka kucharska

Kuchnia i historia

Badacze przeszłości długo uważali, że kuchnia nie jest odpowiednim tematem dla historyków, gdyż jest ona czymś niezmiennym, a nie zmienia się dlatego, że historycy się na kuchni nie znają i się nią nie zajmują¹. W ten sposób znawcy dziejów rzeczywiście sprawili, że kuchnia była powszechnie postrzegana jako niehistoryczna (niezmienna). Historyczne były za to (i ciągle są) tematy dotyczące polityki, wojen i opowiadające o wielkich czynach wielkich ludzi.

Taka wizja historii została osłabiona w wyniku rozwoju badań nad historią gospodarczą, wielkimi procesami ekonomicznymi i przemianami demograficznymi. W kręgu zainteresowań badaczy przeszłości znalazły się także kwestie dotyczące wyżywienia. Historycy interesowali się jednak nie tyle jedzeniem, ile raczej produkcją żywności, rolnictwem i handlem towarami rolnymi. Tego typu zainteresowanie historią jedzenia kończy się właśnie tam, gdzie zaczyna się jedzenie. Milcząco przyjmowano bowiem, że jedzeniem są właśnie płody rolne i towary, a to co się z nich przyrządza, w jaki sposób te towary się przetwarza i jak się takie przetworzone produkty je, dla poważnej, czyli tym razem gospodarczej historii, znaczenia już właściwie nie ma.

Dzisiaj, gdy historycy rezygnują już z arbitralnego określania, co jest w historii ważne, a co nieważne, próbujemy się skupiać na tym, co wydawało się ważne ludziom żyjącym w przeszłości. Nie rozstrzygamy już, że ważne w historii Polski istotne było np. wszystko to co, co od średniowiecza miało już w prostej linii prowadzić do rozbiorów albo to, co doprowadziło do przejścia władzy przez komunistów lub jakąś inną grupę ludzi

¹ J. Dumanowski, *O lekturze i edycji dawnych ksiąg kucharskich*, „Wiek Oświecenia” 2011, nr 27, ss. 99-121.

albo ruch polityczny, który chciałby mieć kronikarsko-dworską historię o swojej wyjątkowości i wspaniałości. Oczywiście i dziś nie brak historyków uprawiających taką naiwną, ideologiczną i dworską historię, a dotyczy to zwłaszcza dziejów najnowszych.

Interesuje nas dziś przede wszystkim to, jak żyli ludzie w przeszłości i co im się wydawało ważne, jak rozumieli otaczający ich świat, w co wierzyli, jak sobie wyobrażali samych siebie i jaki sens nadawali swojemu życiu, swoim zajęciom i temu wszystkiemu, co ich w tym życiu spotykało. Historycy piszą więc prace o czarach i o modzie, o starości i rozrywkach, o śmierci i seksie. Staramy się nie oceniać postaw, zachowań i wyobrażeń naszych przodków, ale przede wszystkim spróbować je zrozumieć, opisać i choćby w minimalnym stopniu wnikać w dawny, nie istniejący i bardzo różny od naszego świat.

Wychodząc z takiego punktu widzenia interesujemy się również tym, co ludzie jedli, jak to jedzenie przygotowywali i jak im ono smakowało. Ciekawi nas, co uważali za jedzenie zdrowe, swojskie albo eleganckie i odpowiednie dla siebie. Jedzenie i kuchnia może mieć cechy narodowe, czyli być uważane za polskie, niemieckie czy rosyjskie. Kuchnia może być też regionalna, miejska albo wiejska, katolicka (post i potrawy świąteczne) albo np. żydowska (system koszerny), może być wreszcie wyrefinowana albo prosta.

Zróżnicowanie dawnej kuchni, to nie tylko kulinarna ciekawostka. Jedzenie, czynność codzienna, jednocześnie konieczna i przyjemna, było zwykle najważniejszym momentem dnia i efektem wielu wyęteżonych działań związanych ze zdobyciem żywności, jej wyborem i przygotowaniem. Większości ludzi te zabiegi zabierały całość lub większą część dnia. Wytworzenie żywności, jej przygotowanie, zakup i zarobienie na nią, wymagało ciężkiej, mozolnej pracy. Im dalej w przeszłość, tym zdobycie jedzenia zabierało ludziom więcej czasu, było bardziej pracochłonne i wymagało większego wysiłku większej grupy ludzi.

Jedzenie, na zdobyciu i przygotowaniu którego koncentrowało się większość codziennych zabiegów ludzi żyjących w przeszłości, miało dla naszych przodków w dużej mierze zapomniany już dziś sens społeczny, kulturowy i religijny. Rytm posiłków, rodzinne spotkanie przy stole, dobór potraw, ich religijna i społeczna symbolika, hierarchia w dostępie do stołu, posiłki codzienne, postne i świąteczne – to wszystko układa się w opowieść o życiu ludzi

w przeszłości z perspektywy tego, jak to życie było zorganizowane i na czym się koncentrowało. Taką opowieść tworzy więc jedzenie, które jest nie tylko celem czy przedmiotem opowieści, ale samą opowieścią: językiem, który przez smak, produkty i ich kompozycje tworzy dzieło artysty albo rzemieślnika. Odczytanie tej opowieści może być fascynującym doświadczeniem.

Przyjemności takiej lektury posmakowaliśmy kilka lat temu, gdy dzięki współpracy z Muzeum Pałacem w Wilanowie rozpoczęliśmy publikację najstarszych polskich książek kucharskich. W serii zatytułowanej „Monumenta Poloniae Culinaria” (Polskie Zabytki Kulinarne) wydaliśmy dwa staropolskie traktaty kulinarne z XVII wieku². W druku jest już trzeci tom, a w przygotowaniu kolejne.

Książki kucharskie sprzed kilkuset lat przenoszą nas w zupełnie inny, nie tyle kuchenny, ale od kuchni widziany świat. Surowy, polski post (bardziej restrykcyjny od postu katolickiego), postrzeganie archaicznej, europejskiej kuchni średniowiecza jako czegoś typowo polskiego i narodowego, kulinaryny patriotyzm czy wręcz szowinizm przy jednoczesnym skwapliwym naśladowaniu wzorów obcych i uznawaniu ich za swojskie, typowo polskie i sarmackie, mówią nam o naszych przodkach więcej niż ich głośne deklaracje o wierze, patriotyzmie i niechęci czy otwartości wobec świata.

Taką właśnie opowieść przekazał nam Stanisław Czerniecki, autor najstarszej polskiej książki kucharskiej wydanej w 1682 roku w Krakowie. We wstępie do swojego dzieła z naciskiem podkreślał przewagę kuchni polskiej (zwłaszcza nad kuchnią francuską) i potępiał nowomodne zapożyczenia znad Sekwany: dodawanie wina do potraw, modę na francuskie zupy (potazie) i przyrządzanie mięs w panierce (nie wiedział przecież, że kilkaset lat później uznamy to za oznakę polskości). Z deklaracji Czernieckiego wynika, że kuchnia polska jest doskonała. Polscy kuchmistrzowie mogą, a nawet powinni uczyć się innych sposobów gotowania, ale z natury rzeczy nie wpłynie to na kuchnię polską. A gotować na modłę włoską czy francuską trzeba umieć, by dogodzić gustom gości z Włoch lub Francji.

2 S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. i wyd. J. Dumanowski, M. Spychaj, z przedmową S. Lubomirskiego, „Monumenta Poloniae Culinaria”, wyd. 2 poprawione i uzupełnione, t. 1, pod red. J. Dumanowskiego, Warszawa 2010; *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarstwie i kuchenne*, oprac. i wyd. J. Dumanowski, R. Jankowski, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. 2, pod red. J. Dumanowskiego, Warszawa 2011.

Tymczasem w swoich recepturach autor często sięga po wino, z ochotą posypuje mięsa i ryby tartą bułką i dosyć dokładnie opisuje nowomodne francuskie „potazie” (zupy). Wiele jego przepisów wprost nawiązuje do dań kuchni francuskiej, włoskiej, niemieckiej czy czeskiej. Najślynniejsze i jednocześnie najdziwniejsze przepisy Czernieckiego na kapłona we flaszy oraz podanego w całości, a częściowo upieczonego, częściowo ugotowanego i częściowo usmażonego szczupaka, zostały uznane za typowo polskie i „sarmackie”. Te trzy kulinarne dowcipy nie były jednak ani typowe, ani polskie. Przepisane z receptur francuskich i niemieckich, zostały mimo to uznane za charakterystyczne tylko dla Polaków. Francuskie i niemieckie koncepty stały się w ten sposób dowodem na brak zainteresowania Polaków kuchnią, smakiem i jedzeniem.

Z lektury receptur Czernieckiego wyłania się zupełnie inny obraz polskiej kuchni, polskości i stosunku do obcych niż z propagandowych, politycznych haseł czy sformułowanych przez samego autora ideowych zapewnień o wyższości kuchni polskiej nad sztuką kulinarną innych narodów.

Czy skromna książeczka Kulerskiego, wydana sto lat temu w Grudziądzu, może nam opowiedzieć coś więcej oprócz tego, co jedli mieszkańcy ziemi chełmińskiej, Pomorza i zaboru pruskiego sto lat temu?

Najstarsze pomorskie książki kucharskie

W czasach zaborów, wraz z pogłębiającymi się między różnymi ziemiami polskimi różnicami cywilizacyjnymi i kulturowymi, doszło również do ostatecznego ukształtowania się odmiennych, regionalnych zwyczajów żywieniowych i powstania różnych stylów kuchni polskiej. Takie zróżnicowanie istniało zapewne i wcześniej, ale wiemy o nim niewiele³, tak jak w ogóle niewiele wiemy o dawnej kuchni, sztuce kulinarnej i preferencjach żywieniowych.

Próbując tę lukę w naszej wiedzy choćby częściowo wypełnić, zaczęliśmy naszą pracę od wyszukiwania i publikowania źródeł. Obok wydawanych przez nas razem z Muzeum Pałacem w Wilanowie najstarszych polskich książek kucharskich z XVII i XVIII wieku będziemy publikować także najstarsze zbiory przepisów kulinarnych z regionu kujawsko-pomorskiego.

3 J. Dumanowski, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej* [w:] *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, pod red. S. Achremczyk, Olsztyn 2008, ss. 306-320.

Na Kujawach i Pomorzu książki kucharskie w języku polskim zaczęto wydawać dopiero w XIX wieku. Tego typu publikacje wcześniej wydawano po niemiecku w Gdańsku, gdzie w 1800 roku opublikowano książkę „Danziger Kochbuch welches als erster Leitfaden für junge Frauenzimmer zu gebrauchen”⁴.

Również pierwszą grudziądzką książkę kucharską opublikowano najpierw po niemiecku. Było nią obszernie, liczące 500 receptur dzieło zatytułowane „Martha: eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft”⁵, które potem ukazywało się także w Toruniu i Lipsku. Pierwsze, grudziądzkie wydanie było opublikowane anonimowo, ale kolejne edycje opatrzone już nazwiskiem Minny Hooff. Publikacja powstała jako wynik pracy autorki w ewangelickim sierocińcu dla dziewcząt w Grudziądzu, a zawarte w niej przepisy, porady i wskazówki stanowiły materiał, który miał przygotować dziewczęta do prowadzenia domu⁶. Pierwodruk ukazał się u znanego wydawcy Gustawa Röthe, właściciela wychodzącego w Grudziądzu niemieckiego pisma „Der Gesellige”⁷. Wiktor Kulerski, zakładając w 1894 roku „Gazetę Grudziądzką”, rzucił w ten sposób wyzwanie wydawcom „Der Gesellige”, następcom i kontynuatorom Röthe’go. „Nauka gotowania” byłaby więc w tym kontekście odpowiedzią na niemiecką książkę kucharską z Grudziądza. Tekst niemiecki był o wiele obszerniejszy (liczył 324 strony) od mającej postać skromnej broszurki „Nauki gotowania” i zawierał systematyczny wykład na temat wszystkich najważniejszych działów kuchni.

4 „Gdańska książka kucharska, która może być używana jako pierwszy przewodnik dla młodych panien”.

5 „Martha: godna zaufania doradczyni w sztuce kucharskiej i w wielu innych dziedzinach gospodarstwa domowego. Zawiera 500 sprawdzonych przepisów obejmujących całość sztuki kulinarnej, jak również niezawodne porady dotyczące wekowania owoców, prania, praktyki gospodarskiej, sposobów hodowli oraz pielęgnacji zwierząt i inne porady gospodarskie”, opublikowanie przez kuratorium sierocińca dla dziewczynek wyznania ewangelickiego w Grudziądzu, Grudziądz 1866.

6 M. Hooff, *Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft. Enthaltend: 500 erprobte Kochrezepte, das ganze Gebiet der Kochkunst umfassend, sowie zuverlässige Anweisungen zum Einmachen von Früchten, zur Behandlung der Wäsche, zu wirthschaftlichen Einrichtungen, zur Zucht und Pflege von Hausthieren und sonstigen wirthschaftlichen Verrichtungen u.s.w.* Hrsg. vom Curatorium des Waisenhauses für evang. Mädchen in Graudenz, Graudenz 1866; *Börsenblatt für den deutschen Buchhandel*, 33, 1, Leipzig 1866, s. 546.

7 T. Cieślak, *Konkurent „Gazety Grudziądzkiej” – „Der Gesellige” (1826-1945)*, „Rocznik Historii Czołpismnictwa Polskiego” 1965, t. IV, z. 2, ss. 25-42.

Wydana w Grudziądzu niemiecka książka kucharska opisywała w dużej mierze kuchnię regionalną, ponadnarodową, wspólną dla zamieszkujących Prusy Zachodnie Niemców i Polaków. Jest tam i czernina, i seria potraw z gęsi, a także „Polnische Satschierkien”, czyli polskie zacierki z żytniej mąki, barszcz czy nie wymagające już chyba żadnego tłumaczenia „Polnische Zrazy”. Z całą pewnością ta książka również zasługuje na przypomnienie, i to nie tylko w Grudziądzu, a jej zawartość jest niezwykle interesująca nie tylko z kulinarnego punktu widzenia.

Pierwsza tego typu publikacja w języku polskim ukazała się na Pomorzu w 1885 roku w Toruniu w znanym wydawnictwie Ernsta Lambecka. Opatrzono ją bardzo długim i szczegółowym tytułem, który dokładnie przedstawiał jej zawartość i zachęcał do zakupu – „Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego zawierający najlepsze przepisy przyrządzania najrozmaitszych potraw, obejmujący całe pole sztuki kucharskiej a zarazem podający jak najpewniejsze wskazówki względem konserwowania różnych owoców, przyrządzania w domu smacznych ciast, napojów gorących i zimnych, chodowania [sic!] i pielęgnowania zwierząt domowych oraz innych zajęć w gospodarstwie domowym wydany podług wypróbowanych recept znakomitych kucharzy, kucharek i gospodyń”. Pierwsza toruńska książka kucharska szybko stała się bardzo popularna i doczekała się szeregu wznowień.

Ten najpopularniejszy przed laty w naszym regionie zbiór przepisów kulinarnych został opublikowany przez znane wydawnictwo Ernsta Lambecka. Ernst Georg Maximilian Lambeck (1814-1892) był zasłużonym toruńskim wydawcą i księgarzem, społecznikiem i politykiem. Oprócz różnego rodzaju wydawnictw niemieckich opublikował także około 60 pozycji w języku polskim, wśród których znalazły się podręczniki do nauki języka polskiego, publikacje religijne, popularne kalendarze oraz książka kucharska. Lambeck zasłynął m. in. jako wydawca „Pana Tadeusza”, którego opublikował w 1859 roku⁸.

Wydany przez Lambecka zbiór przepisów po raz pierwszy ukazał się, jak już wspomnieliśmy, w 1885 roku⁹, a jego właściwym autorem, a raczej redaktorem był Hieronim Derdowski, znany poeta kaszubski i toruński dziennikarz, którego wydawca zatrudnił w 1885 roku do zebrania receptur

8 A. Bukowski, *Ernest Lambeck*, [w:] *Polski słownik biograficzny*, t. XVI-1, z. 68, Wrocław 1971, s. 422; Tenże, *Ernst Lambeck*, [w:] *Słownik biograficzny Pomorza Nadwiślańskiego*, t. 3, pod red. S. Gierszewskiego, Gdańsk 1997, ss. 24-25; T. Zakrzewski, *Ernst Georg Maximilien Lambeck*, [w:] *Toruński słownik biograficzny*, pod red. K. Mikulskiego, Toruń 1998, ss. 147-149.

9 K. Estreicher, *Bibliografia polska XIX stulecia. Lata 1881-1900*, cz. 4, t. II, Warszawa 1977, s. 388.

kulinarnych i opracowania tekstu książki kucharskiej. Derdowski zbierał przepisy wśród pracujących w toruńskich restauracjach i hotelach kucharzy, mamy więc w efekcie do czynienia z tekstem, który rzeczywiście opisuje lokalną kuchnię. Praca ta była mozolna, a nawet niebezpieczna, gdyż liczne odwiedziny w toruńskich restauracjach nie sprzyjały systematycznej pracy redakcyjnej. Redaktor ukończył swą pracę dopiero wtedy, gdy wydawca zamknął go w na kilka dni w drukarni, w wyniku czego znawca lokali gastronomicznych w grodzie Kopernika zdołał wreszcie ukończyć tekst pierwszej toruńskiej książki kucharskiej¹⁰. Wkrótce po zakończeniu pracy Derdowski, z powodu trudności ze znalezieniem stałego zajęcia i zagargów z władzami pruskimi, wyemigrował do Ameryki¹¹.

Zebrany przez niego zbiór przepisów spotkał się z dużym zainteresowaniem czytelników, w efekcie czego książka doczekała się całej serii wydań. Wiele z nich jest dziś trudno dostępnych, ale z 1897 roku pochodzi już czwarta edycja „Kuchni polskiej”. Wydanie piąte ukazało się w 1901 roku. Tę właśnie, opublikowaną chyba w największym nakładzie i najlepiej dziś zachowaną edycję, udostępniła Cyfrowa Biblioteka Narodowa, a wydawnictwo Volumina wydrukowało jako reprint.

Choć Ernest Lambeck był wydawcą i księgarzem toruńskim, to jego firma działała też w Inowrocławiu, a nawet w Poznaniu. Jedno z wydań „Kuchni polskiej: niezbędnego podręcznika dla kucharzy i gospodyń...” ukazało się w 1912 roku w Inowrocławiu nakładem księgarni Stefana Knasta.

Zebrane podobno przez Hieronima Derdowskiego, a wydane przez Lambecka przepisy cieszyły się dużą popularnością, ponieważ książka dostarczała czytelnikom uporządkowanej, rozległej wiedzy na temat kuchni, opisując wszystkie główne działy sztuki kulinarnej.

Licząca 320 stron książka kucharska wydana przez Ernesta Lambecka składa się z trzydziestu rozdziałów. Opisano w nich poszczególne rodzaje potraw, takie jak zupy, potrawy z warzyw, ryb, jaj i różnych rodzajów mięsa. Osobne rozdziały dotyczą ciast, przetworów owocowych i warzywnych, napojów (w tym także nalewek), lodów i deserów. Obok przepisów kulinarnych zamieszczono w niej także porady dotyczące hodowli zwierząt, uprawy warzyw, zakupów żywności oraz lekarstw.

10 A. Bukowski, *Moja korespondencja z młodokaszubami z lat 1936-1948*, „Rocznik Gdański” 1991, t. XLIX, z. 2, s. 204; S. Janke, *Derdowski*, Gdańsk 2002, s. 91.

11 Tenże, *Hieronim Derdowski*, [w:] *Słownik biograficzny Pomorza Nadwiślańskiego*, t. 1, pod red. S. Gierszeuskiego, Gdańsk 1992, ss. 320-322.

Sztuka kulinarna opisana w „Kuchni polskiej..” jest jednocześnie polska i pomorska. Obok wielu potraw znanych i popularnych w różnych zaborach (rosół, barszcz, pierogi, zrazy, głowa wieprzowa) opisano w niej także dania szczególnie cenione w zaborze pruskim, ziemi chełmińskiej, na Kujawach i Pomorzu. Obok czarniny znalazły się w niej receptury na potrawy z gęsi, słynne pomorskie półgęski, karp w sosie piernikowym i klopsy gotowane na kwaśno (podobne do słynnych klopsów królewieckich). Wiele z tych potraw wykazuje wyraźny wpływ kuchni niemieckiej, zwłaszcza pruskiej. Niektóre z nich określano jako „królewieckie”, „brunświuckie”, przyrządzone „po niemiecku” lub „po elbląsku”, przy czym czasem nazwy niektórych dań podawano jednocześnie w wersji polskiej i niemieckiej¹².

W książce Lambecka szczególne miejsce zajmują pierniki. Obok dwóch receptur na same pierniki toruńskie, pojawiają się one także jako dodatek do mięs i ryb. Pomorska i toruńska czarnina różniły się np. od wielkopolskiej wersji tego dania właśnie używaniem piernika do zagęszczania i przyprawiania zupy. Z kolei dodawany do karpia sos piernikowy nadawał tej rybce niezwyklej aromat, smak i kolor. O ile jednak w toruńskiej książce kucharskiej karpia z toruńskim piernikiem nazwano „Karpiem po niemiecku”, to bardziej dokładna receptura z książki wydanej przez Wiktora Kulerskiego w 1915 roku opisuje już „Karpia w polskim sosie na wilją”. Oznacza to, że karp w piernikach był potrawą wigilijną, niezwyklej i cenioną. Wydaje się, że warto dziś wrócić do tego pomysłu, by nieco zapomnianemu i często lekceważonemu dziś karpiowi przywrócić jego dawny, tradycyjny smak.

Z 1885 roku pochodzi również napisana przez Marię Rosnack „Gdańska książka kucharska”. Przetłumaczony na polski w 2007 roku zbiór przepisów¹³ opisuje kuchnię bardzo zróżnicowaną, właściwie światową, która dzisiaj wydaje nam się wręcz egzotyczna. Obok wielu potraw prostych czy swojskich pojawiają się w nich dania z produktów pochodzących z odległych krajów, wcześniej i szybko zaadoptowanych w Gdańsku – wielkim, portowym mieście. Obok zupy z sago (kaszy palmowej) na winie mamy więc tutaj kilka zup czekoladowych, tzw. aromel (skrobia z maranty trzcinowatej *maranta arundinacea*), zupy, mleczka i soki z migdałów oraz szereg innych specjałów.

12 *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego*, Toruń 1885, ss. 6, 54, 67, 70, 74, 79, 94, 144, 185-186, 213-214, 218.

13 M. Rosnack, *Gdańska książka kucharska*, pod red. i opr. A. Grzyba, Pelplin 2007.

Większość z nich to jednak receptury oparte na produktach lokalnych lub z dawna w polskiej kuchni oswojonych. Uwagę zwracają zwłaszcza raki w sosie śmietanowym, a także zupa rakowa, sos rakowy do ryb, buraki z rakami, szczupak z rakami, zielony groszek z rakami, szparagi ze smardzami i oczywiście rakami oraz pudding rakowy i „wieniec” z raków.

Popularnym dodatkiem smakowym do drobiu, ryb i mięs, a także kanapek, były sardele (anchois). Mimo bliskości morza w gdańskiej książce kucharskiej królują ryby słodkowodne, przede wszystkim szczupak, karp, okoń i sandacz.

Wśród mięs, zgodnie ze staropolską jeszcze tradycją (a niezgodnie ze nieznaną jeszcze wówczas dzisiejszą dominacją przemysłowej wieprzowiny), królowała cielęcina, baranina i jagnięcina, drób oraz dzikie ptactwo.

Kuchnia pomorska czy raczej zachodniopruska z XIX wieku była kuchnią mocno zakorzenioną w niemieckiej i polskiej tradycji kulinarnej. Obok upodobania do dużych ryb słodkowodnych, drobiu, dzikiego ptactwa i delikatnych mięs, zwraca uwagę doprawianie potraw kaparami, sardelami, cytryną, pieprzem, gałką muszkatołową i rakami, co było reliktem dawnego zamięłowania do ostrych i kwaśnych dodatków. Trzeba jednak pamiętać, że elitarna i miejska kuchnia bardzo się różniła od wyżywienia mieszkańców wsi, które charakteryzowało się szczególnie dużymi różnicami regionalnymi¹⁴.

Co ciekawe książka Marii Rosnack była dużo wcześniej (w 1845 roku) wydana jako „Szczecińska książka kucharska”. Ta starsza, szczecińska wersja, stała się punktem wyjścia dla pracy Grażyny Zaremby-Szuby¹⁵. Autorka wybrała część oryginalnych przepisów niemieckich i na ich podstawie proponowała ich dzisiejszą interpretację. Opisy sosu do szparagów, ciasteczek ze skwarkami, faszerowanych ogórków, instrukcja przyrządzania jarmużu czy tajemniczo brzmiącego „pomorskiego kawioru” układają się w opowieść o regionie i jego dawnych mieszkańcach. Ta opowieść jest nie tylko zrozumiała, czyli strawna, ale i atrakcyjna, a więc smakowita. A przede wszystkim autentyczna i oryginalna, mogąca stanowić inspirację tak dla domowych obiadów, jak i dla gastronomii, gdy w końcu ta dojrzeje do docenienia lokalności, świeżości i tradycji.

Najwyższy czas wrócić do grudziądzkiej książki kucharskiej, opublikowanej w 1915 roku przez Wiktora Kulerskiego.

14 U. Tolksdorf, *Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen*, Marburg 1975; G. Szelągowska, *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń 2011.

15 G. Zaremba-Szuba, *Pomorska książka kucharska*, Szczecin 2011.

Wiktor Kulerski

Wiktor Kulerski, wydawca przypominanej przez nas książki kucharskiej i redaktor słynnej „Gazety Grudziądzkiej”, urodził się 20 marca 1865 roku w Grucie niedaleko Grudziądza¹⁶. Ojciec Wiktora, Tomasz Kulerski, był ziemczonym Polakiem i nauczycielem pruskim, matka Maria z domu Musolff była rodowitą Niemką. W domu rozmawiano po niemiecku. Szkołę ludową ukończył Wiktor w Radzynie Chełmińskim, na progimnazjum w Lubawie zabrakło już funduszy¹⁷.

Wiktor na swoją przyszłą profesję wybrał, podobnie jak ojciec (i zapewne nie bez jego przemożnego wpływu), zawód nauczycielski. Młody Kulerski trafił do Królewsko-Pruskiego Seminarium Nauczycielskiego w Grudziądzu, w którym miał spędzić trzy lata, zwieńczone egzaminem maturalnym. Był to okres młodzieńczego buntu, który w połączeniu z budzącą się w Kulerskim polskością, okazał się zarazem tragiczny i twórczy w skutkach. Według słów Kulerskiego, prawdziwy powód jego relegacji ze szkoły został zatuszowany. Z oficjalnego protokołu, podpisanego zresztą przez Wiktora w nadziei uniknięcia surowej kary, wynikało, że przewodniczył towarzystwu pijackiemu i zorganizował libację. Rzeczywiście sprawa dotyczyła skromnych obchodów dwusetnej rocznicy zwycięstwa Jana III Sobieskiego pod Wiedniem w grudziądzkim lokalu „Concordia”. Podczas uroczystości Kulerski wygłosił okolicznościowy wykład (choć jeszcze w języku niemieckim)¹⁸.

W rezultacie, Tomasz Kulerski wydalil syna z domu. Wiktor musiał rozpocząć życie na własny rachunek. Pracował jako nauczyciel w dworach ziemiańskich w Wielkopolsce i na Pomorzu. W bibliotekach Działowskich i Siemieńskich, jak sam przyznaje we wspomnieniach, zetknął się z polską historią oraz literaturą. Inspiracji do podjęcia działań narodowych dostarczyły mu dzieła wieszczów, pisane ku pokrzepieniu serc. Mickiewicz,łowacki i Sienkiewicz byli nauczycielami polskości Kulerskiego, który z domu rodzinnego wyniósł niewiele ponad doskonałą znajomość języka niemieckiego¹⁹.

16 *Przywódcy ruchu ludowego*, pod red. A. Więzikowej, Warszawa 1960, s. 138.

17 W. Kulerski, *I. Z moich wspomnień. Przed 50-ciu laty*, pod red. T. Rauchfleisza i in., Grudziądz 2004, s. 2.

18 A. Notkowski, *Hetman ludu czy sprzedajny wydawca? (Wiktor Kulerski)*, „Kwartalnik Historii Prasy Polskiej” 1992, r. XXXI, nr 3-4, s. 76.

19 W. Kulerski, *I. Z moich wspomnień...*, s. 10.

Upór Wiktora oraz części jego rodzeństwa zniwelował wpływ germanizacji. W pełni świadomie opowiedzieli się oni za polskością²⁰. Cztery lata po wydaleniu ze szkoły grudziądzkiej, w 1887 roku, Kulerski zdał egzamin eksternistyczny w Tucholi. Dzięki niemu zyskał uprawnienia nauczycielskie i od tej pory mógł nauczać w szkołach ludowych. Niedługo popracował w zawodzie, bowiem już w 1890 roku zaprzestał pracy w sopockiej szkole katolickiej wskutek nacisków władz szkolnych, by przenieść go w głąb Rzeszy. Na tę propozycję Kulerski przystać nie chciał, i w efekcie musiał zrezygnować ze stanowiska.

W tym samym roku ożenił się z co najmniej pięć lat starszą od siebie, majątną Józefą Kolską. Mariaż ten nie był dla Kulerskiego udany. Państwo Kulerscy zdecydowali się zakupić dom w Sopocie i w 1890 roku utworzyli pierwszy w mieście ośrodek dla polskich kuracjuszy, znany jako „Dom Polski”. Pensjonat działał czternaście lat, doczekał się nawet własnego pisma dla wypoczywających w nim gości pt. „Cpocka Gazetka Kąpielowa”. Gazetka wychodziła prawie do końca działalności ośrodka, który przeżył swój organ prasowy o rok. Zainteresowania krajoznawcze Kulerskiego i jego pobyt w Sopocie zaowocowały wydawnictwem o charakterze turystycznym pt. „Przewodnik po Copotach i okolicy, poprzedzony krótkim rysem dziejów okolicznego wybrzeża”, napisanym pod pseudonimem Wiktora Radzyńskiego.

W 1891 roku, już po otwarciu sopockiego pensjonatu, Kulerski udał się do Berlina, gdzie pracował w redakcji „Gazety Polskiej”. W stolicy Rzeszy napisał i wydał broszurę pt. „Der nachste Krieg und Stellung der Polen”, w której analizował rolę Polaków w przyszłym konflikcie zbrojnym i podkreślał konieczność odrodzenia niepodległego państwa polskiego²¹. Szlify dziennikarskie po powrocie z Berlina Kulerski zdobywał w Gdańsku, pracując dla polskiej „Gazety Gdańskiej” utworzonej przez Bernarda Milskiego. Szybko jednak musiał stamtąd odejść, co było wynikiem jego radykalnej postawy antyniemieckiej podczas kandydowania do Reichstagu w 1893 roku. Po rozstaniu z „Gazetą Gdańską” próbował zdobyć posadę w „Dzienniku Kujawskim”, tworzoną właśnie w Inowrocławiu. Pracy tej Kulerski jednak nie otrzymał²².

20 T. Astramowicz-Leyk, *Wiktor Kulerski (1865-1935). Polityk-wydawca-dziennikarz*, Toruń 2006, s. 24.

21 W. Kulerski, *II. Z Moich Wspomnień. Dlaczego założyłem „Gazetę Grudziądzką” Jakże były jej cele?*, pod red. T. Rauchleisza i in., Grudziądz 2004, s. 3.

22 T. Krzemiński, *Polityk dwóch epok: Wiktor Kulerski (1865-1935)*, Toruń 2008, ss. 24-26.

W 1894 roku postanowił rozwinąć własną działalność prasową. Jego pomysł polegał na redagowaniu własnego pisma o profilu ludowym, przeznaczonym dla katolików. Na siedzibę redakcji wybrał Grudziądz, jedyne większe miasto zachodniopruskie bez polskiej gazety. W mieście wydawano wtedy niemiecki dziennik „Der Gesellige”, którego wydawcy i dziennikarze powstającą u ich boku polską gazetę traktowali z lekceważeniem. Początkowo Kulerski spotkał się z brakiem zrozumienia także u Polaków, którzy na jego buńczuczne zapowiedzi powstania nowego, prężnego pisma odpowiadali często kpina. W odezwie do „ludu polskiego” z sierpnia 1894 roku, przyszedł redaktor naczelny „Gazety Grudziądzkiej” uzasadniał powody podjęcia przedsięwzięcia:

„Jak Bolesław Chrobry stawiał tu u nas, w pobliżu Grudziądza, słupy w Osie, by niemi znaczyć granice potęgi Państwa Polskiego i dać oparcie ludności tych naszych kresów, tak ja chcę postawić w zniemczonym Grudziądzu, w siedzibie polakożerczego «Geselligera» – słup żelazny w postaci gazety polskiej, któryby dał oparcie ludowi polskiemu całego zaboru pruskiego”²³.

23 W. Kulerski, *II. Z Moich Wspomnień...*, s. 6.

„Gazeta Grudziądzka”

Pierwszy numer „Gazety Grudziądzkiej” ukazał się z datą 2 października 1894 roku. Gazeta miała początkowo nakład zaledwie 500 egzemplarzy. Wiktor Kulerski na potrzeby redakcji wynajął pomieszczenia magazynowe u stolarza Karla Hapkego przy Rynku Zbożowym pod numerami siódmym i ósmym. Gazeta musiała jednak szybko szukać nowej siedziby. Właściciel lokalu wymówił redakcji umowę najmu z dniem 1 kwietnia 1898 roku. Od tej pory gazetę redagowano w dwóch piętrowych budynkach pod numerami drugim i trzecim, nadal przy Rynku Zbożowym. Kulerski odkupił je za 70 000 marek od małżeństwa de la Grange²⁴.

Pomieszczenia w Grudziądzu z czasem stały się za ciasne dla prężnie rozwijającego się wydawnictwa. W 1910 roku w Tuszewie koła Grudziądzka wzniesiono zakłady graficzne i reprezentacyjną, trzypiętrową siedzibę pisma. Oba główne gmachy zespolono łącznikiem. Oprócz tego głównego kompleksu wybudowano też składnicę papieru i elektrownię. Drukarnię wyposażono w dziewięć maszyn do produkcji gazet, kalendarzy, książek, dodatków ilustrowanych i druków kolorowych. Z czasem do zakładów zbudowano nawet specjalną bocznice kolejową, ułatwiającą dowóz materiałów i dystrybucję coraz liczniejszych i coraz bardziej zróżnicowanych wydawnictw Kulerskiego²⁵.

Zgodnie z zapowiedzią redaktora „Grudziądzkiej”, gazeta szybko stała się ostoją polskości w samym mieście, na Pomorzu i wreszcie w całych Prusach. W okresie świetności pisma abonowano je w najdalszych zakątkach Rzeszy – wszędzie tam, gdzie mieszkali Polacy. Swój największy w historii nakład osiągnęła „Grudziądzka” w pierwszym roku Wielkiej Wojny. Wyniósł on około 128 tysięcy egzemplarzy, co dało „Grudziądzkiej” tytuł największej gazety polskiej w kraju i trzeciej wśród czasopism wydawanych w Rzeszy²⁶. O popularności „Gazety” świadczy również ilość dodatków regionalnych: od trzech w 1912 roku (edycje: A, B i C) do czterech rok później (edycja D) oraz pięciu w 1916 roku (edycja E). Ta ostatnia była

24 T. Krzemiński, *Polityk dwóch epok...*, s. 56.

25 E. Chmielewski, *Drukarnie i Zakłady Graficzne Wiktora Kulerskiego*, [w:] *Kalendarz Grudziądzki 2003*, pod red. K. Skowrońskiej i in., Grudziądz 2002, ss. 93-95.

26 W 100-lecie „Gazety Grudziądzkiej” (1894-1994), pod red. E. Brzostowskiego i in., Grudziądz 1994, s. 7; B. Woźniczka-Paruzel, *Polski ruch wydawniczy w Prusach Zachodnich 1848-1914. Próba syntezy*, Toruń 1993, s. 78; T. Krzemiński, *Polityk dwóch epok...*, s. 124.

wydawana z myślą o czytelnikach z ziem zaboru rosyjskiego, wówczas znajdujących się pod okupacją niemiecką²⁷.

Kulerski potrafił utrzymywać ścisły związek z czytelnikami. Zwracał się do nich na łamach gazety *per* „Bracia Wiarusy”, często prosząc o nie tylko materialne wsparcie. Informując o swojej chorobie, oczekiwał modlitwy w intencji odzyskania zdrowia. Zabiegał o głosy czytelników w wyborach do Parlamentu Rzeszy Niemieckiej w Berlinie. Jego rozpoczęta rok przed wyborami agitacja okazała się na tyle skuteczna, że potrafił, wbrew negatywnemu stanowisku polskiej komisji wyborczej, zdobyć mandat deputowanego. Sprawował go przez dwie kadencje w latach 1903-1911.

W czasie kampanii wyborczej ujawniły się szczególnie silnie kontrowersje, dotyczące osoby Kulerskiego. Był on zwalczany zarówno przez sfery konserwatywne, jak i władze kościelne²⁸. Ksiądz Stanisław Kujot wy stosował nawet specjalną odezwę do wyborców powiatów chojnickiego i tucholskiego, w której opisał dotychczasową działalność przyszłego posła. Duchowny zarzucał Kulerskiemu przedkładanie prywatnego interesu i osobistych sukcesów nad sprawę narodową. „Grudziądzką” określał mianem „śmiertelnej trucizny”²⁹, a jej naczelnego jako przynależącego do tych „co po polsku mówią, nie z Polaków”³⁰. Gorzkich słów nie szczędzili Kulerskiemu i inni działacze ludowi: Leon Czarliński oraz Władysław Berkan. Podsumowując swoją krytykę Kulerskiego, ksiądz Kujot w imieniu wyborców wzywał środowisko „Gazety Grudziądzkiej” do ujawnienia szczegółów kontrowersyjnych i niewyjaśnionych dotąd spraw:

„...niech powiedzą szczegółły o niebożczyku R., o błogosławieństwie papieskiem rozsyłanem podobno Lewinkom i hakatystom gwoli interesu, dwa słowa na karcie do p. Willamowskiego, błogosławieństwo gnieźnieńskie, uporzycywe kłamanie obu główaczy w sprawie uwolnienia Kulerskiego na przypadek wyboru, i przechwałki o dzwonach w Rytle”³¹.

27 S. Poręba, *W kręgu „Gazety Grudziądzkiej” (1894-1939). Artykuły, szkice, notatki*, Grudziądz 2005, ss. 6-7.

28 W. Zuchniewicz, *Wiktor Kulerski: dziennikarz i trybun ludowy*, „Prasa Polska. Pismo Stowarzyszenia Dziennikarzy polskich” 1979, nr 11, s. 35.

29 ks. S. Kujot, *Pan Wiktor Kulerski jako kandydat na posła*, Toruń 1903, s. 89.

30 Tamże, s. 100.

31 Tamże, s. 69.

Wiktor Kulerski potrafił doskonale wyczuwać nastroje społeczne i umiał je przekuć na wymierne korzyści. Na łamach „Grudziądzkiej” propagował polskie czytelnictwo, popierał polski handel i usługi pod hasłem „swój do swego”, wreszcie rozpoczął walkę z alkoholizmem. Priorytetowym zadaniem pisma była według Kulerskiego „oświata ludu przez lud”. Dbał również o uświadomienie narodowo-religijne³². Redaktor rzucił rękawicę władzom pruskim i ostro przeciwstawiał się polityce germanizacyjnej. Na łamach gazety często zamieszczał ostre polemiki, nie bał się publikować materiałów, za które spotykały tak jego, jak i jego współpracowników, kary pieniężne, a nawet więzienia. Kulerski przedstawiał rzeczywistość w biało-czarnych barwach, konsekwentnie podkreślając opozycję między Polakami i Niemcami, biednymi i bogatymi. W ten sposób definiował grupę swych wrogów, którzy „w łyżce wody by go utopili”³³.

W latach 1894-1914 przeciwko Kulerskiemu wytoczono kilkadziesiąt spraw sądowych. Najczęściej oskarżano go o obrazę organów administracji państwowej, władz kościoła ewangelickiego, hakatystów, a nawet rządu niemieckiego. Przedmiotem pozostałych spraw były publikowane przez „Grudziądzką” artykuły o wymowie antyniemieckiej. Kulerskiego wielokrotnie skazywano na kary więzienia, musiał on również płacić wysokie grzywny i pokrywać koszty procesów³⁴.

Do „Gazety Grudziądzkiej” dołączano wiele bezpłatnych dodatków. Były wśród nich publikacje o profilu rolniczym, zawierające porady gospodarskie, religijny „Kalendarz Maryjański”, reprodukcje znanych wizerunków świętych i błogosławionych, dodatki humorystyczne, nie brakowało również dodatku dla dzieci pt. „Przyjaciel Działy” czy młodzieży pt. „Przyjaciel Młodzieży”. Kulerski nie zapomniał o kobietach, dla których wydawał piśmko pt. „Dobra Gospodyni”. Ukazywało się ono z nieregularną częstotliwością w latach 1912-1917 i 1931-1938³⁵. „Gospodyni...” radziła w jaki sposób zbudować i prowadzić prawdziwie polski dom, uczyła jak gotować i dbać o odżywianie oraz zdrowie rodziny, wreszcie opisywała metody

32 W. Kulerski, *II. Z moich wspomnień...*, ss. 8-13.

33 *Grudziądzki Kalendarzyk Marjański na rok 1924. Bezpłatny dodatek dla Czytelników Gazety Grudziądzkiej*, Grudziądz-Tuszewo 1923, s. 18.

34 G. Gzella, *Procesy prasowe redaktorów „Gazety Grudziądzkiej” w latach 1894-1914*, Toruń 2010, passim.

35 S. Poręba, „Gazeta Grudziądzka” i jej dodatki. Słowniczek, Grudziądz 2004, s. 5.

konserwacji żywności, hodowli zwierząt i uprawy roślin³⁶. Nazwa tego dodatku nawiązywała do tradycji wydawanego od 1901 roku w Warszawie periodyku pt. „Dobra gospodyni. Pismo tygodniowe ilustrowane dla kobiet”.

Oprócz załączników do gazety, zakłady graficzne Kulerskiego wydawały książki historyczne, powieści, bajki czy poradniki, które osiągały często bardzo wysoki nakład. Niektóre z nich, zwłaszcza śpiewniki czy elementarz osiągały w kilku wydaniach łączny nakład kilkuset tysięcy egzemplarzy. Nie zabrakło wśród nich także książek związanych z tematem żywienia. Od 1913 do prawdopodobnie 1925 roku ukazał się w trzech edycjach „Lekarz domowy: opis ciała ludzkiego, zasady zdrowia, pokarmy, rośliny lecznicze i inne środki domowe i zabiegi lecznicze, wodolecznictwo, światło i powietrze, gimnastyka: przyczyny, objawy i leczenie wszelkich chorób” autorstwa Stanisława Breyera. Kolejne wydania świadczą o popularności poradnika, który m. in. wskazywał na konieczność stosowania odpowiedniej diety³⁷. Publikacje Kulerskiego, zważywszy na powiązanie dystrybucji z prenumeratą poczytnej „Gazety Grudziądzkiej”, miały szansę dotrzeć wprost pod strzechy, do ludu, który Kulerski pragnął pozyskać dla sprawy narodowej.

Interesujący jest sposób, w jaki Kulerski odnosił się do swoich czytelników, o czym już wcześniej wspomnieliśmy. Nie mniej frapujący jest przekaz medialny płynący z „Grudziądzkiej”. Kulerski informował nawet o niektórych aspektach swojego życia osobistego. W serii niezliczonych apeli redaktor naczelny zwracał się do czytelników z wieloma prośbami, ale także pouczał ich, wysuwał żądania, a nawet groził. W rezultacie potrafił skutecznie realizować swoje zamierzenia, pokonać konkurencję w ilości rozprowadzonego nakładu, zebrać pieniądze na dzwon kościelny i wreszcie zdobyć mandat w parlamencie niemieckim.

W tym okresie nastąpiły znaczące zmiany w życiu Kulerskiego. W 1910 roku w Krakowie zmarła jego pierwsza żona. We wrześniu tego roku wstąpił w związek małżeński z Leontyną Trawińską z Łowicza. Miał z nią syna Witolda Zygmunta, adoptował również córkę nowej wybranki, Leontynę³⁸. Jeszcze przed wojną, w 1913 roku, został członkiem poznańskiej Rady Na-

36 T. Astramowicz-Leyk, *Wiktor Kulerski (1865-1935)...*, ss. 45-47; T. Perkowska, *Zakłady graficzne Wiktora Kulerskiego w Grudziądzu i ich działalność wydawnicza (1894-1939)*, „Roczniki Biblioteczne”, t. 9, 1965, nr 3/4, s. 324.

37 J. Hinz, S. Poręba, *Bibliografia wydawnictw zwartych opublikowanych przez „Gazetę Grudziądzką” Wiktora Kulerskiego w Grudziądzu*, Grudziądz 2006, ss. 17-18.

38 T. Krzemiński, *Polityk dwóch epok...*, s. 120.

rodowej, działającej na terenie całego zaboru pruskiego. Rok wcześniej założył Katolicko-Polską Partię Ludową³⁹, której przewodniczył.

Będąc u szczytu powodzenia, Kulerski zdecydował się na krok, który doprowadził do załamania się wpływów bijącej wydawnicze rekordy „Gazety Grudziądzkiej” i osłabienia jego własnej pozycji. Dwa lata po wybuchu Wielkiej Wojny redaktor przychylnie odniósł się do deklaracji państw centralnych zawartych w Akcie 5 Listopada, zapewniając pruski rząd o swojej wierności. Tak radykalnej zmiany frontu nie wybaczyli Kulerskiemu czytelnicy już nigdy. Fakt ten został odpowiednio wykorzystany przez przeciwników redaktora. Nie pomogło zaangażowanie Kulerskiego w pracę narodową, nie pomogła i praca w komisji granicznej, gdzie udało mu się przekonać ekspertów do polskiego stanowiska. Nawet propagandowe druki⁴⁰ i biogram w Kalendarzu Mariańskim⁴¹, umieszczony obok prezentacji sylwetek prezydenta Stanisława Wojciechowskiego i marszałka Sejmu Macieja Rataja, w którym Kulerski zapewniał o roli „Grudziądzkiej” w odbudowie ruchu ludowego, zdały się w rezultacie na niewiele.

Po wojnie „Gazeta Grudziądzka” nigdy już nie odzyskała tak silnej pozycji i znaczących wpływów. Stała się wkrótce organem prasowym Polskiego Stronnictwa Ludowego „Piast” Wincentego Witosa, z którym Kulerski powiązał swą dalszą karierę polityczną. Został nawet wybrany senatorem z ramienia partii ludowej w 1928 roku. Sukces powtórzył w wyborach w 1930 roku, kiedy ostro występował przeciwko rządowi sanacyjnemu⁴². Był on świadkiem obrony wraz z księdzem Józefem Panasem, redaktorem naczelnym „Grudziądzkiej”, w osławionym procesie brzeskim.

Wiktor Kulerski zmarł 18 września 1935 roku na zawał serca w podgrudziądzkich Owczarkach. Pochowano go trzy dni później na Cmentarzu Katolickim w Grudziądzu⁴³.

Zasłużony redaktor zostawił „Gazetę” z około szesnastotysięcznym nakładem. Od śmierci Kulerskiego wydawnictwem kierował Witold, jego syn. W wyniku problemów finansowych w 1938 roku przeniósł on redakcję do Poznania, na ulicę Franciszka Ratajczaka 9. „Grudziądzką” drukowano wówczas w Drukarni Wielkopolskiej, przy ulicy 27 Grudnia. W marcu

39 G. Gzella, *Twórcy „Gazety Grudziądzkiej” w latach 1894-1918*, „Rocznik Historii Prasy Polskiej” 2009, t. XII, z. 1, s. 32.

40 *30 lat Gazety Grudziądzkiej*, Grudziądz 1924.

41 *Grudziądzki Kalendarzyk Marjański na rok 1924...*, s. 18.

42 *Polski Słownik Biograficzny...*, s. 218.

43 S. Poręba, *W kręgu „Gazety Grudziądzkiej”...*, ss. 13-14.

1939 pismo zmieniło nazwę na „Gazeta Ludowa dawniej Gazeta Grudziądzka” i ukazywało się do 31 sierpnia tegoż roku. Do tradycji „Grudziądzkiej” nawiązywało wydawane jeszcze przed końcem wojny w 1945 roku pismo „Polska Ludowa”, organ Stronnictwa Ludowego w Wielkopolsce.

„Grudziądzka” nigdy już nie wróciła do swojej pierwotnej siedziby. Zakłady tuszewskie zostały wysadzone w powietrze przez wycofujących się Niemców w 1945 roku, maszyny drukarskie wywieziono do Rzeszy⁴⁴. Nie oszczędzili oni nawet grobu jej legendarnego założyciela. Sprofanowali i zbezczeszili miejsce pochówku Kulerskiego już w październiku 1939 roku.

Projekt wydania książki kucharskiej

Będąca wielkim sukcesem wydawniczym i finansowym „Gazeta Grudziądzka” obrosła z czasem całą serią dodatków, a Kulerski rozwinął wokół „Gazety” szereg inicjatyw wydawniczych. Jednym z najciekawszych pomysłów redaktora było opublikowanie własnej książki kucharskiej.

Problematyka kulinarna i żywieniowa, jako bliska i ważna dla jej czytelników, była na łamach „Gazety” stale obecna. W zamieszczanych na łamach pisma ogłoszeniach pojawiały się np. informacje o książkach kucharskich i najróżniejszych poradnikach żywieniowych. W wydaniu „Gazety” z 11 IX 1915 roku, w obszernym ogłoszeniu-reklamie „Książki na czasie” znalazła się m. in. informacja o książce kucharskiej pod charakterystycznym tytułem „Tania kuchnia na ciężkie czasy”⁴⁵. W tym samym numerze wydawnictwo „Gazety Grudziądzkiej” proponowało swym czytelnikom cały zestaw książek tworzących „biblioteczkę domową”, na którą obok powieści przygodowych, elementarza i wydawnictw religijnych składały się m. in. „Lekarz domowy” oraz „Ogród owocowy i warzywny”.

Pod koniec września 1915 roku przedstawiono na łamach gazety ofertę książkową wysyłkowej księgarni Wiktora Kulerskiego. Wśród proponowanych publikacji najwięcej chyba należało do działu zatytułowanego „Książki i broszury o pielęgnowaniu zdrowia”, w którym znalazły się poradniki lekarskie, książki o ziołarstwie i najróżniejsze publikacje o żywieniu. Obok pozycji zatytułowanej „Chleb nasz powszedni. Praktyczne przepisy wyrobienia dobrego chleba” znalazły się tam np. książki zatytułowane „Sałaty. Wypróbowane nowe przepisy sposoby przyrządzania”, „Wpływ diety na długość życia” oraz „Pościć – ale jak i po co”. Czytelnikom „Gazety” propo-

⁴⁴ E. Chmielewski, *Drukarnie i Zakłady Graficzne Wiktora Kulerskiego...*, s. 95.

⁴⁵ „Gazeta Grudziądzka” nr 109 z 11 IX 1915 roku, chodzi o wydaną w Poznaniu pracę E. Kierskiej.

nowano także wycenione na 50 fenigów publikacje pt. „Chudość, jej przyczyny, objawy leczenia” oraz „Otyłość, jej przyczyny, objawy, zapobieganie i usuwanie”⁴⁶.

Cała seria książek dotyczyła natomiast potraw wegetariańskich, czy jak wtedy mówiono, jarskich. Czytelnikom zachwalano więc „Opiekanki jarskie. Wypróbowane nowe przepisy i sposoby przyrządzania smacznych i zdrowych potraw” (25 fenigów), a nawet „Historię ruchu jarskiego w Polsce” za jedne 25 fenigów. W tym zestawie książek specjalne miejsce zajmowały publikacje znanego propagatora diety jarskiej, lekarza-amatora Konstantego Moesa-Oskargiełły. „Gazeta” zachwalała swoim prenumeratom np. napisaną przez niego pracę o wymownym tytule „Jarosz i jarstwo. Przyczynki do nauki o pożywieniu wyłącznie roślinnym jako jedynym środkiem wyzwolenia się od chorób fizycznych, moralnych i społecznych, słowem odrodzenia się rodzaju ludzkiego”. Ruch wegetariański miał już wtedy swoją historię i ideologię, którą Oskargiełło przedstawił w książce „Jarstwo i wełniarstwo w dziejach Słowiańszczyzny”, wycenioną przez „Gazetę” aż na 2 marki i 50 fenigów.

Jak ciekawostka i nowość brzmią natomiast tytuły proponowanych przez wydawnictwo książek „Jogurt (zaczyn bułgarski) jako środek przedłużenia życia” czy „Kefir. Sposób łatwego wyrabiania oraz zastosowania kuracji kefirowych”.

Oprócz niewielkich broszurek i tanich zbiorów przepisów proponowano również czytelnikom i większe, znane w całej Polsce dzieła kulinarne, przede wszystkim te publikowane w zaborze pruskim. Za przykład może tu posłużyć wydana w 1867 roku w Poznaniu, a potem wielokrotnie wznawiana książka „Makarego 730 obiadów wielkich, średnich i małych, mięsnych i postnych, z opisem śniadań i wieczerzy, tudzież spiżarni, sklepu i kuchni dla chorych oraz pieczenia ciast i robienia konfitur”, którą księgarnia „Gazety Grudziądzkiej” polecała w listopadzie 1915 roku⁴⁷.

Zapowiedziane w tytule jednej z książek kucharskich „ciężkie czasy” dawały o sobie znać na kartach „Gazety Grudziądzkiej” poprzez charakterystyczne informacje, ogłoszenia i porady dotyczące jedzenia. W lipcu 1915 roku informowano np. o braku raków. Według zamieszczonej na łamach „Gazety” informacji aż 85-90% spożywanych w Niemczech raków importo-

46 „Gazeta Grudziądzka” nr 116 z 28 IX 1915 roku.

47 „Gazeta Grudziądzka” nr 139 z 20 XI 1915 roku.

wano z Rosji, a tylko niewielką ich część sprowadzano z jezior mazurskich, Prus Zachodnich i Pomorza. Jak stwierdzono w komentarzu, kłopoty z zaopatrzeniem wynikały z tego, że „dziś brak i ludzi do chwytania raków, i ruch kolejowy nie jest taki, aby żywe i świeże raki dostarczyć można na targ”⁴⁸.

O ile smutny los smakoszy raków można traktować jako ciekawostkę, to kolejne, związane z wojną kłopoty z zaopatrzeniem, dotyczyły już podstawowych artykułów żywnościowych. Na łamach „Gazety” systematycznie informowano o coraz to nowych problemach, ograniczeniach i drobiazgowych regulacjach dotyczących kwestii aprowizacji i wyżywienia. Już na wiosnę 1915 roku pisano o zakazie wyrobu ciast drożdżowych jako artykułu luksusowego i mało pożywnego⁴⁹. 26 X szczegółowo opisywano ograniczenia w sprzedaży śmietany i zakaz jej dodawania do słodyczy i ciast. Surowo, pod groźbą wysokich kar pieniężnych, zabraniano też używania tłustego mleka, z którego należało zbierać śmietanę konieczną do wyrobu deficytowego masła⁵⁰. Na tego rodzaju zakazy szybko odpowiedzieli producenci urządzeń do przetwarzania oraz przygotowywania żywności i na łamach „Gazety” pojawiły się np. reklamy „separatorów”, czyli wirówek do mleka (wydanie z 21 XII 1915 roku), które zaczynały się od płomiennego wezwania „Wszystek tłuszcz na masło trzeba wydobyć w obecnym czasie z mleka!”

Zwracano uwagę na wzrost cen i trudności w zakupie artykułów importowanych. Interesująca notatka pod wymownym tytułem „Ryż jako delikatesy” dotyczyła produktu, który był dotąd artykułem pierwszej potrzeby, dostępnym, tanim i porównywanym z ziemniakami. Jego cena od wybuchu wojny do jesieni 1915 roku wzrosła prawie trzykrotnie i ten powszechny dotąd produkt stał się luksusem⁵¹.

Wobec pogłębiających się trudności w zaopatrzeniu i postępującej drożyzny, popularność zaczęły zyskiwać produkty tanie i najróżniejsze artykuły zastępcze. Na łamach „Gazety” reklamowano np. „sztokfisz” (suszonego dorsza), gdyż „sztokfisz na pół suszony, najtańszy artykuł spożywczy zamiast mięsa, trzyma się miesiącami. Napęcznieje przy moczeniu, dlatego bardzo wydajny. Przepisy do gotowania się dostarcza”. Najwyraźniej ma-

48 „Gazeta Grudziądzka” nr 83 z 13 VII 1915 roku.

49 „Gazeta Grudziądzka” nr 39 z 1 IV 1915 roku.

50 „Gazeta Grudziądzka” nr 128 z 26 X 1915 roku.

51 „Gazeta Grudziądzka” nr 113 z 21 IX 1915 roku.

jący zastępować mięso sztokfisz, popularny w czasach staropolskich, był czymś mało już wówczas znanym i należało do niego dołączać instrukcję o sposobach jego wykorzystania. Przepisy na jego przyrządzanie znajdujemy zresztą w „Nauce gotowania”.

Wiktor Kulerski był zbyt doświadczonym publicystą, by wzorem wielu innych wydawców dokonać prostej kompilacji przepisów kulinarnych. Zdając sobie sprawę z własnej niekompetencji w tej dziedzinie, bądź też po prostu z braku czasu i środków, redaktor „Gazety Grudziądzkiej” uciekł się do pomysłu, który w efekcie przyniósł mu wiele korzyści. Inaczej niż toruński wydawca Ernst Lambeck, Kulerski nie zatrudnił dziennikarza czy redaktora do opracowania zbioru przepisów. Potrafiący skupiać na sobie uwagę czytelników przedsiębiorca postanowił ogłosić konkurs na napisanie książki kucharskiej. W ten sposób zapewniał sobie skierowaną do właściwie dobranego grona odbiorców reklamę oraz obniżał do minimum koszt przygotowania samego tekstu.

Z naszego punktu widzenia najważniejsze jest to, że powstały w ten sposób zbiór przepisów kulinarnych nie jest kolejną kompilacją, ale stanowi interesującą dokumentację upodobań kulinarnych i zwyczajów żywieniowych panujących na początku XX wieku w zaborze pruskim.

Ogłoszenie o konkursie opublikowano w „Gazecie Grudziądzkiej” z 13 czerwca 1914 roku⁵². Jego przedmiotem miała być „nauka gotowania wraz z przepisami na 200-300 potraw”. Myślano więc najprawdopodobniej nie tyle o samej książce kucharskiej, ile raczej o podręczniku, kursie kulinarnym, do którego załącznikiem miały być same przepisy. W ogłoszeniu podkreślono, że wśród składających się na książkę receptur mają się koniecznie znaleźć zupy. Potrawy opisywane w tych recepturach miały być przeznaczone „dla ludu wiejskiego i miejskiego”, co w rozumieniu redakcji oznaczało, że mają one być „jak najtańsze, a jednak smaczne i pożywne”. Podkreślono także, że przepisy mają być napisane prostym, zrozumiałym językiem, a ich autorzy mają się w szczególności wystrzegać jakichkolwiek obcych słów (najpewniej niemieckich). Zwrócono uwagę na konieczność odpowiedniej redakcji prac konkursowych, które miały być wyposażone w skorowidze i podzielone na rozdziały. Najprawdopodobniej ogłoszeniodawca chciał sobie ułatwić tak lekturę nadsyłanych propozycji, jak i prze-

52 „Gazeta Grudziądzka” nr 71 z 13 VI 1914 roku.

widywane prace redakcyjne nad najlepszym zbiorem przepisów, który miał zostać opublikowany drukiem.

W anonsie konkursowym podkreślono, że redakcja zastrzega sobie prawo zakupienia najlepszych prac. Dla autorów najlepszych z nich wyznaczono dosyć wysokie nagrody. Zdobycza pierwszego miejsca miał otrzymać 200 marek, drugą lokatę premiowano nagrodą w wysokości 150 marek, a zajęcie trzeciego miejsca wiązało się z wygraną 100 marek. W jury miały zasiąść „kompetentne osoby”. Receptury miano nadsyłać do 1 VIII. Okres ich opracowywania był więc krótki, wynosił zaledwie sześć tygodni.

O projekcie wydania książki kucharskiej przypomniano jeszcze w „Gazecie” z 23 VI 1914 roku. Zbiór przepisów kulinarnych miał zostać dołączony do pisma w „przyszłym kwartale, jeżeli się uda”⁵³. 1 VIII 1914 roku, w przewidzianym dniu zakończenia nadsyłania zbiorów przepisów, nie pamiętano jednak o rozstrzygnięciu konkursu. W tym dniu Niemcy wypowiedziały wojnę Rosji i konflikt na Bałkanach przerodził się w wojnę europejską.

W „Gazecie Grudziądzkiej” z 15 XII 1914 roku zamieszczono notatkę dotyczącą nadesłanych prac i spodziewanego ogłoszenia wyboru najlepszych z nich. W nieco zagadkowy sposób stwierdzono, że „otrzymaliśmy takich prac kilka a między nimi kilka dobrych”. Najlepsza z nich miała być wydrukowana i dołączona do gazety jako bezpłatny dodatek. Przyczyną opóźnienia był „czas wojny”. Redakcja tłumaczyła się, że „gdyby nie czas wojny, to już dawno ta książeczka byłaby w posiadaniu naszych czytelniczek. Ale czas wojenny i niepokoje z nim połączone są powodem opóźnienia tej sprawy”. Po czasowym wstrzymaniu wydawania „Gazety” na rozkaz władz niemieckich, różne materiały redakcyjne zostały spakowane i.. zapomniane. W notatce z 15 XII stwierdzono, że odnaleziono nadesłane prace konkursowe i właśnie trwa ich przeglądanie. Informację zakończono solennym zapewnieniem, że cała akcja zakończy się ostatecznym wydaniem książki kucharskiej, niepewny jest tylko czas, w którym może to ostatecznie nastąpić: „bo w tym czasie wojennym trudno obiecać coś na pewno”⁵⁴.

Po tej zapowiedzi redakcja chyba rzeczywiście wzięła się do pracy. 11 III na łamach „Gazety” informowano, że jest przewidziane na „przyszły kwartał”. Skrupulatnie wyliczono, że samo napisanie książki kosztuje wy-

53 „Gazeta Grudziądzka” nr 75 z 23 VI 1914 roku.

54 „Gazeta Grudziądzka” nr 150 z 15 XII 1914 roku.

dawnictwo kilkaset marek (najprawdopodobniej kwota przewidziana na nagrody zapowiedziane w ogłoszeniu konkursowym), a jej wydanie drukiem i rozesłanie do prenumeratorów „Gazety Grudziądzkiej” to już wydatek rządu kilku tysięcy marek. Dlaczego wydawnictwo zdecydowało się na tak kosztowne i pracochłonne przedsięwzięcie? W notatce z 11 III dano nam od razu dwie odpowiedzi. W pierwszej z nich wskazywano, że wydanie książki kucharskiej to „rzecz bardzo pożyteczna dla każdej rodziny. Gdy kobieta nie umie dobrze gotować, to nieraz z tego powodu jest niezgoda w rodzinie. To też dla tego pomyślała „Grudziądzka” o tem, by dla czytelniczek swoich dobrą, zrozumiałą książkę kucharską ułożyć. I matki i córki będą więc z łatwością mogły się nauczyć dobrego i smacznego a przytem oszczędnego i taniego gotowania, co jest bardzo ważną rzeczą, szczególnie w tych czasach tak wielkiej drożyzny”.

Druga odpowiedź była jednocześnie konkluzją całego wywodu. Pokazanie, jak „Gazeta” dba o wygodę, zdrowie i wydatki swych czytelników uprawniało redakcję do wystosowania płomiennego, powtarzanego zresztą przy najróżniejszych okazjach apelu: „Niechaj więc Czytelniczki nasze dbają o to, by w przyszłym kwartale była «Grudziądzka» w domu. A niechaj też zachęcając znajome i sąsiadki dla zapisania sobie «Grudziądzkiej» na nowy kwartał. Niechaj każda już teraz przygotowuje pieniądze na gazetę, bo za parę dni zaczną już listowi chodzić i odbierać pieniądze”.

O projektowanym wydawnictwie przypomniano jeszcze 20 III, obiecując, że prace redakcyjne skończą się „w tym miesiącu”. 15 VI donoszono, że „trzeci arkusz nauki gotowania w tym tygodniu jeszcze będzie wykończony i zaraz zaczną stawiać 4-ty”, a opóźnienie tłumaczono poborem pracowników gazety do wojska. Obiecano, że książka będzie gotowa do końca czerwca, a „przynajmniej o to się będziemy starali”. Jak podkreślano nie było to łatwe, bo do wojska powołano kolejnych dwóch pracowników drukarni.

Dwa tygodnie później poinformowano, że do drukarni dostarczono czwarty arkusz, a 17 VII raportowano, iż przygotowywany jest już piąty arkusz⁵⁵. Ciągłe opóźnienia miały wynikać z tego, że aż trzy czwarte pracowników drukarni wysłano na front.

55 „Gazeta Grudziądzka” nr 85 z 17 VII 1915 roku.

Ostatecznie książka trafiła do czytelników we wrześniu 1915 roku. W wydaniu „Gazety Grudziądzkiej” z 23 IX informowano już o jej rozesłaniu książki do prenumeratorów⁵⁶. Publikację miał otrzymać każdy z abonentów i nowi prenumeratory, którzy dostaliby dowód wpłaty na „Gazetę”. Oznaczałoby to, że nakład tej publikacji był gigantyczny – mimo związanych z wojną problemów, w 1915 roku „Gazeta” wychodziła w nakładzie ponad 60 tysięcy egzemplarzy. O możliwości otrzymania „Nauki gotowania” przez nowych abonentów przypomniano jeszcze 25 IX, a potem regularnie powiadamiano o tym przy okazji ogłoszeń o zbliżających się terminach wpłaty na nową prenumeratę i przy zachęcaniu nowych czytelników do abonowania „Gazety”⁵⁷.

Wydana po wielu trudach i serii opóźnień książka kucharska stała się ważnym narzędziem w promowaniu „Gazety” i zachęcaniu do niej nowych czytelników. Opublikowana w bardzo dużym jak na owe czasy, kilkudziesięcioletnim nakładzie, oparta na przepisach nadsyłanych przez gospodynie z regionu, „Nauka gotowania”, mimo swych niewielkich rozmiarów, jest książką ważną i interesującą. Jej popularność sprawiła, że publikowano ją jeszcze dwukrotnie, w 1922 i 1925 roku. Wszystkie trzy edycje zawierają taką samą treść. Niewielkie różnice dotyczą okładki książki. W 1922 roku zmieniono ją w niewielkim stopniu, a w 1925 roku „Naukę gotowania” wydano już w innej, nowej okładce. W drugim i trzecim wydaniu ponumerowano strony, na których umieszczono spis treści, stąd też w opisach bibliograficznych wydania te mają różną ilość stron⁵⁸.

56 „Gazeta Grudziądzka” nr 114 z 23 IX 1915 roku.

57 „Gazeta Grudziądzka” nr 121 z 9 X, nr 122 z 12 X, nr 128 z 26 X, nr 140 z 23 XI, nr 141 z 25 XI, nr 152 z 21 XII, nr 154 z 25 XII, nr 155 z 28 XII, nr 156 z 30 XII 1915 roku.

58 *Grudziądzki Kalendarz Maryjański na rok 1925*, Grudziądz 1925, s. 153.

„Nauka gotowania do użytku ludu polskiego”

Wydana w 1915 roku przez Wiktora Kulerskiego „Nauka gotowania do użytku ludu polskiego” to niewielkich rozmiarów książeczka o skromnym, niepozornym wyglądzie. Liczący 89 stron zbiór przepisów kulinarnych składa się z zawierającej ogólne uwagi o gospodarstwie domowym części wstępnej oraz z liczącej trzynaście rozdziałów części głównej.

Jako autorki zbioru na karcie tytułowej wskazano Marię Reszelską⁵⁹, Stanisławę Mittmann i Stefanię Królikowską⁶⁰. Wskazano przy tym, iż „Nauka gotowania” została „ulożona z prac konkursowych” wymienionych pań, co sugerowałoby, że redakcja wybrała różne przepisy z propozycji zgłoszonych przez te właśnie uczestniczki konkursu. Według Stanisława Poręby nagrodzone prace były najpierw drukowane w odcinkach w dodatku „Dobra Gospodyni”⁶¹.

W liczącym kilkanaście stron wstępie znalazły się uwagi o roli jedzenia, życiu rodziny i przede wszystkim obowiązkach gospodyni domowej, a zwłaszcza skutkach ich zaniedbywania. Dowiadujemy się, że „bez jedzenia nikt obejść się nie może” i że wszystkie sprawy związane z przygotowaniem posiłków są obowiązkiem kobiet. „Nauka gotowania” jest więc adresowana do gospodyń domowych z niezamożnych domów, które nie mogą sobie pozwolić na kucharkę lub pomoc kuchenną.

Autorki tekstu wyraźnie zwracają się właśnie do kobiet. We wstępie odwołują się do „Kochanych Czytelniczek”, a w końcowej partii tekstu, opisującej cudowne działanie „szwedzkiej skrzynki do gotowania” użyto też żeńskiej formy czasownika („Będąc u wód poznałam kilka rodzin”).

W planowaniu posiłków i przy zakupach gospodynie muszą kierować się przede wszystkim oszczędnością, z czego wynika potrzeba starannego planowania i dobrej organizacji pracy. Skutki zaniedbań w tej dziedzinie mogą być opłakane. Brak smacznego, podanego na czas obiadu może zagrozić rodzinnemu szczęściu. Zawiedziony w swych oczekiwaniach mąż może bowiem w takim wypadku wybuchnąć słusznym (według autorów wstępu) gniewem. Gdy będzie musiał zaspokoić głód i ukoić nerwy, to uda

59 Na karcie tytułowej nie podano jej imienia.

60 S. Poręba, Wiktor Kulerski (1865-1935), [w:] *Kalendarz Grudziądzki 2000*, pod red. K. Skowrońskiej i in., Grudziądz 2000, s. 90.

61 Tenże, *Mały słownik dodatków do „Gazety Grudziądzkiej”*, [w:] *Kalendarz Grudziądzki 2001*, pod red. K. Skowrońskiej i in., Grudziądz 2001, s. 121.

się do „szynkowni”, a to będzie kosztować już znacznie więcej niż najdroższy nawet domowy obiad.

Wizja głodnego i rozgniewanego męża przepijającego w gospodzie skromne środki przeznaczone na utrzymanie rodziny miała skłonić żonę do poważnego traktowania kobiecych obowiązków. A były one liczne i uciążliwe. Zakupy trzeba było planować z dużym wyprzedzeniem, tak, by np. drób zdążył jeszcze skruszeć, warzywa do obiadu należało przygotować już dzień wcześniej, a całość wstawić już rano tak, by móc podać obiad na czas. W ten sposób w domu zapanuje radość i szczęście, bo „zanim się domownicy poschodzą i przejrzą gazetę, już będzie obiad na stole”.

Żona, sprawnie i smacznie przyrządzająca swemu mężowi posiłki, musi też w odpowiedni sposób o siebie zadbać. Uwagi o higienie, czystości i porządku splatają się tu ze spostrzeżeniami typu „Jak może smakować mężowi i domownikom jedzenie podane im przez gospodynię brudną z rozczochranymi włosami, ubraną niedostatesznie i obdartą”.

Tego rodzaju uwagi o roli kobiety i mężczyzny w gospodarstwie uzupełnione są fachowymi poradami dotyczącymi długości gotowania poszczególnych mięs, wyboru odpowiednich garnków, komponowania menu, używania w kuchni owoców i wyposażenia kuchni.

W osobnym podrozdziale zawarto rady dotyczące przechowywania mięsa i tłuszczów, a cały wstęp zakończono wyjaśnieniami dotyczącymi miar i wielkości porcji jedzenia.

Właściwy, składający się z trzynastu rozdziałów zbiór przepisów kulinarnych, zawiera receptury na przyrządzanie zup, sosów, mięs, ryb, jaj i potraw mącznych, a także soków, konfitur i przetworów. W kolejnych rozdziałach opisano wypiek chleba i ciast oraz wyrób wędlin. W ostatniej, trzynastej części książki omówiono sposoby zabijania i patroszenia drobiu, a także zajęcy i królików oraz przedstawiono zasady działania tzw. szwedzkiej skrzynki (urządzenia do utrzymywania ciepła i dogotowywania potraw).

Niektóre z omówionych podziałów są bardziej rozbudowane, a tytuły innych nie zawsze dokładnie odpowiadają ich treści. W książce położono duży nacisk na zupy, jako dania tanie i pożywne, których według autorek jadało się zbyt mało. Miało to być częściowo wynikiem rozpowszechnienia się zwyczaju picia herbaty i kawy, które uznano za mało wartościowe, a na-

wet szkodliwe, i które koniecznie należało by zastąpić polewkami mlecznymi i mącznymi.

Z tego zapewne powodu zaraz po bardzo obszernym rozdziale o zupach zamieszczono jeszcze krótki passus o zupach na śniadanie i wieczerzę, zastępujących krytykowaną kawę i herbatę. Następny, trzeci rozdział poświęcono jeszcze dodatkom do zup.

Mniej przepisów niż w części o zupach umieszczono w partii opisującej potrawy mięsne. Opisano tu tak potrawy z wołowiny, cielęciny i wieprzowiny, jak i z drobiu oraz zajęcy i królików. Raz tylko w tej części wymieniono baraninę (skopowinę).

Wśród opisanych w naszym zbiorze potraw rybnych przeważają dania z ryb słodkowodnych, przede wszystkim karpia, szczupaków i węgorzy. Z ryb morskich zdecydowanie przeważają śledzie, obok których pojawiają się dorsze. Solone śledzie i suszony dorsz (stokfisz) były najtańszymi rybami morskimi i z tego zapewne wynika ich obecność w naszym zbiorze.

Szczególnie interesujące są zamieszczone w „Nauce gotowania” rzadziej publikowane w tego typu wydawnictwach receptury na wypiek chleba i wyrób wędlin oraz cała seria praktycznych porad skierowanych do kucharek i zajmujących się wyżywieniem swoich rodzin gospodyń.

Zamieszczone w grudziądzkiej książce kucharskiej receptury opisują kuchnię prostą i domową. Autorki starały się jak najbardziej urozmaicić posiłki przygotowywane przez swoje „Kochane Czytelniczki”, dając przy tym wyraźnie do zrozumienia, że należy wiele zmienić w tej materii. Niektóre porady wydają się elementarne i oczywiste, ale ich zamieszczenie w tekście wydaje się jednak istotne, jak np. uwaga o możliwości i konieczności zakładania ogrodów warzywnych na wsi. Oprócz nacisku na konieczność przygotowywania większej ilości zup, autorki radzą właśnie, by przyrządzać także więcej potraw z warzyw. Podkreślając konieczność jedzenia większej ilości owoców, radzą, by używać np. tanich spadów i przyrządzać z nich przetwory.

Większość opisywanych w recepturach produktów to wyroby lokalne. Nieliczne tylko składniki opisywanych dań to towary importowane lub kolonialne. Należy do nich np. czekolada, używana do przyrządzania słodkich zup na mleku (dwie receptury) i słodkiej kaszki na mleku. W całej serii przepisów pojawia się natomiast ryż, który często był głównym składnikiem potraw (zupa ryżowa, ryż z cukrem i cynamonem, ryż z jabłkami,

„legumina” z ryżu, ryż z sosem grzybowym, ryż z sosem pomidorowym). Jeszcze częściej autorki receptur zalecały używanie ryżu jako dodatku do zup (rosółu, pomidorowej, słodkiej zupy z maku, szczawiowej) oraz do delikatnych mięs (potrawki z kurcząt, królika).

Spośród egzotycznych owoców najczęściej pojawia się cytryna, zwykle pod postacią skórki lub soku, dodawanych najczęściej do zup, mięs i zwłaszcza ryb. Drogą cytrynę zaczęto już jednak w tym czasie zastępować kwaskiem cytrynowym. O wiele częściej w wielu recepturach występują natomiast rodzynki i migdały, których używano przede wszystkim jako dodatku do zup, a także ryb i ciast.

Smak przyrządzanych według tych receptur potraw był znacznie łagodniejszy, niż w dawnej, szlacheckiej kuchni staropolskiej, charakteryzującej się upodobaniem do bardzo ostrych dodatków. W „Nauce gotowania” najczęściej występującą przyprawą jest sól, często używano też pieprzu oraz „angielskiego korzenia” (ziela angielskiego). Jako przyprawy używano także octu albo wspomianej już wyżej cytryny. Goździki pojawiają się tylko w recepturach na przetwory z owoców i warzyw (gruszki, wiśnie, dynia, rabarbar, jabłka). Popularny w kuchni staropolskiej imbir w naszych przepisach pojawia się tylko raz w opisie przyrządzania flaków. Ani razu nie pojawia się natomiast będący symbolem kuchni staropolskiej szafran, w opisach przyrządzania potraw brak również gałki muszkatołowej czy kwiatu muszkatołowego.

Użytkiwany w ten sposób smak potraw był więc zapewne dosyć łagodny, choć w wielu recepturach widać, że ceniono zwłaszcza smak kwaśny. Ocet dodawano do czerniny, barszczu, szeregu sosów i mięs, podrobów i ryb. Łączono go czasem jeszcze z sokiem cytrynowym, a mocno kwaśny smak lekko łagodzono cukrem.

Wśród zamieszczonych przepisów zwraca uwagę duża ilość i zróżnicowanie zup. Na konieczność ich zamieszczenia i szczególnie dokładnego przedstawienia zwrócono uwagę już w ogłoszeniu konkursowym, a we wstępie do książki podkreślono, że jednym z celów publikacji jest zwiększenie ilości spożywanych zup, które uznano za pokarm zdrowy i tani. Spis zup otwiera wymieniany zawsze na początku takich zestawień rosół, po nim opisano popularną na Pomorzu i w ziemi chełmińskiej czerninę.

Opisana w naszym zbiorze czernina miała być przyrządzana z gęsi albo kaczki. Jest to o tyle interesujące, że w kuchni staropolskiej (w XVI-XVII wieku), przyrządzano ją przede wszystkim z gęsi (w czasach współczesnych przede wszystkim z kaczki). W grudziądzkiej książce kucharskiej najwyraźniej mamy do czynienia z sytuacją przejściową. Czernina po grudziądzku była podobna do jej wersji toruńskiej, opisanej w 1885 roku w wydanej przez Ernsta Lambecka „Kuchni polskiej”. Drobne różnice dotyczyły tego, że w czerninie toruńskiej zalecano m. in. użycie piernika, a w wypadku zbyt małej ilości mięsa z kaczki lub gęsi dopuszczano użycie kawałków wieprzowiny. W książce wydanej w Grudziądzu jest natomiast mowa także o gotowaniu czerniny z samej tylko wieprzowiny. W rozdziale „Zabijanie i paproszenie drobiu” wspomniano jeszcze o żołądkach kaczych i gęsich owijanych flakami na nóżkach, które najprawdopodobniej podawano z czerniną (zwyczaj ten ciągle jeszcze się gdzieś utrzymuje).

W „Nauce gotowania” opisano też kilka rodzajów „barszczu”, tak z buraków, jak i na mleku i mące, czy też żuru, a także dwa rodzaje zupy kartoflanej i grochówki (postnej oraz na wędzonce). W wydanych przez Kulerskiego przepisach na zupy zwracają uwagę receptury na dania proste i lekkie, np. zupę z korbała (tzn. z dyni), maku, konopi, owoców, powideł, maślanek czy warzyw.

Te proste, tanie i szybkie w wykonaniu zupy, przygotowywane z niewielkiej ilości składników i lokalnych, świeżych, sezonowych produktów, wydają się czymś wręcz wymarzonym dla dzisiejszych miłośników kuchni. Historia może być wreszcie nauczycielką życia...

Spśród opisanych w zbiorze potraw mięsnych zwraca uwagę większe niż dzisiaj zróżnicowanie konsumowanych mięs. Najczęściej opisywano potrawy z wieprzowiny, wołowiny i cielęciny, wśród drobiu obok kurczaków i kaczek mamy także gęsi oraz gołębie. Sięgano także po mięso z królików i zajęcy.

Wśród dań rybnych zwraca uwagę umieszczenie na pierwszym planie potraw ze szczupaka, bardzo cenionych w kuchni staropolskiej i, jak widać, ciągle popularnych jeszcze na początku XX wieku.

Najbardziej charakterystycznym i najciekawszym daniem jest jednak w tym dziale karp w sosie piernikowym. Recepturę tę poprzedzono długim i szczegółowym opisem samego gotowania ryby. Karp w sosie piernikowym to jednocześnie nawiązanie do tradycji staropolskich (taką recepturę

i kilka podobnych przytacza Stanisław Czerniecki w najstarszej polskiej książce kucharskiej z 1682 roku) i do wzorów regionalnych.

W pierwszej toruńskiej książce kucharskiej, wydanej przez Ernsta Lambecka w 1885 roku, obok receptur na same pierniki toruńskie, zamieszczono też przepisy na dania rybne i mięsne z piernikami (w tym cenioną na Pomorzu czerninę). Opisany w toruńskiej książce kucharskiej karp w sosie piernikowym nazwany został „Karpiem po niemiecku”, a w zbiorze wydanym przez Kulerskiego stał się on już „Karpiem w polskim sosie na Wilją”. Grudziądzki karp w piernikach, oprócz swego charakteru narodowego, był także karpiem świątecznym, wigilijnym. Gotowany karp podany w słodko-kwaśnym sosie piernikowym był tradycyjnym daniem podawanym na wigilię, świąteczną, niezwykle wersją normalnej gotowanej lub smażonej ryby.

Warto zwrócić także uwagę na zamieszczony w grudziądzkiej książce kucharskiej „bigos”. Jest to jeszcze potrawa w dawnym, staropolskim znaczeniu tego słowa, tzn. siekane mięso przyprawione na kwaśno. W wersji opisanej w „Nauce gotowania” w bigosie nie ma ani kawałka kapusty, a jego kwaśny smak uzyskano przez dodanie octu i kwaśnych jabłek lub kiszonych ogórków. Choć nazwanie takiej potrawy może dziś dziwić, to danie to jest właśnie klasycznym, staropolskim bigosem, przygotowywanym z siekanego mięsa lub ryb z dodatkiem cytryn, limonek i octu winnego. Zastąpienie tych drogich dodatków kiszoną kapustą było formą naśladownictwa kuchni elitarnej i rozpowszechniało się powoli od XVIII wieku, gdy taki nowomodny bigos nazywano „bigosem z kapustą”. Przepis grudziądzki nawiązuje więc do kuchni dawnej i większości już w XX wieku zapomnianej.

W przepisach zamieszczonych w „Nauce gotowania” zwracają naszą uwagę niewielkie porcje mięsa i ryb. Przy opisie ryb morskich (VI, 7) wspomniano, że jeden funt (1/2 kg) powinien wystarczyć na „3 lub 4 osoby”, czyli na osobę wypadaloby ok. 125-170 g. Przy opisie oporządzania karpia stwierdzono, że funt to porcja dla 3 osób. W obu tych wypadkach chodzi o wagę żywych czy nie sprawionych ryb, które dodatkowo tracą jeszcze na wadze przy obróbce termicznej. Podobne wyliczenia stosowano także do mięsa, o czym świadczy np. przeliczenie funta wieprzowiny na 4 kotlety (V, 3), czy użycie w recepturze na klopsy funta mięsa na cały

posiłek dla kilku osób (V, 4). Z 1 funta mięsa wołowego przygotowywano również „zrazy” z siekanego mięsa (V, 6) czy tzw. „bigos” z jabłkami (V, 28).

Potraw mięsnych jest zresztą w „Nauce gotowania” stosunkowo niewiele, a na dodatek ważne miejsce zajmują wśród nich potrawy z podrobów. Przeważają zdecydowanie zupy, potrawy mączne i liczne dania z warzyw oraz owoców. „Nauka gotowania do użytku ludu polskiego” może być dla nas nauką także i dzisiaj.

* * *

Tekst grudziądzkiej książki kucharskiej przedstawiono w oparciu o pierwsze, najstarsze wydanie z 1915 roku. Zachowując cechy dawnego języka i przypuszczalną wymowę uuspółcześniono ortografię i interpunkcję. W tekście pozostawiono więc formy typu *wązki*, *nizki*, *stosównie*, *rust*, *niedostatsznie* czy *galarepa*. Ponieważ tekst jest autorstwem kilku osób i zachowane w nim różnice mogą wynikać z tego faktu, nie ujednolicono mechanicznie pisowni i brzmienia różnych słów.



KALENDARZ

Nauka gotowania

do użytku Łudu polskiego

ulożona z prac konkursowych

pp. : M. Keszetań, Stanisławy Mittmann
i Sierżani Królikowskiej.



1915.

Drukarnia i nakładem Włókieta Kuferskiego w Grudziądzu.



NAUKA GOTOWANIA

do użytku Ludu Polskiego



Część I	10
Ogólne uwagi o kuchni i gotowaniu	10
Przechowanie mięsa	14
Objaśnienie	15
Część II	16
I. Zupy	16
1. Rosół	16
2. Czernina	16
3. Barszcz	17
4. Zupa z buraków	17
5. Kapuśniak	17
6. Zupa z grzybków	17
7. Zupa kartoflana	18
8. Druga zupa z kartofli	18
9. Zupa czekoladowa	18
10. Druga zupa czekoladowa	18
11. Zupa ogórkowa	18
12. Zupa pomidorowa	19
13. Zupa grochowa postna	19
14. Zupa grochowa z wędzonką	19
15. Zupa z marchwi	19
16. Zupa z korbala	19
17. Zupa z maku	20
18. Zupa z konopi	20
19. Zupa z wiśni	20
20. Zupa z jabłek	20
21. Zupa z jabłek z chlebem	21
22. Zupa z rabarbaru	21
23. Zupa z czarnych jagód	21
24. Zupa z powideł	21
25. Zupa z bułki	21
26. Zupa kminkowa	21
27. Zupa ze szczawiu	22
28. Druga zupa szczawiowa	22
29. Zupa z koperku	22
30. Zupa z selerów	22
31. Zupa z pietruszki	22
32. Zupa z ryb	22
33. Zupa z ryżu	23
34. Zupa z królika	23

35. Barszcz zabieleny	23
36. Krupnik	23
37. Zupa z chleba	24
38. Zupa z maślanki	24
39. Zupa z kaszki w mleku	24
40. Kluski lane na mleku	24
41. Zupa z piwa	24
42. Zupa z długiego grochu, czyli fasoli	24
II. Zupy na śniadanie i wieczerze	25
1. Polewka	25
2. Nawarka	25
3. Zacierka	25
4. Spółka	25
5. Żur	25
6. Polewka z cebuli	26
III. Różne dodatki do zup	27
1. Makaron	27
2. Kluski krajane	27
3. Lane kluseczki do rosółu	27
4. Kluski z łojku do rosółu	27
5. Ryż	27
6. Kaszka	28
7. Grzanki z bułek	28
IV. Sosy	29
1. Sos cebulowy	29
2. Chrzan	29
3. Sos z pietruszki	29
4. Sos kminkowy do skopowiny	29
5. Sos ogórkowy lub korniszonowy	30
6. Sos musztardowy	30
7. Sos rumiany do cielęciny lub jaj	30
8. Sos powidłowy	30
9. Sos śledziowy	30
10. Sos grzybkowy	30
11. Sos zimny do święconki	31
12. Sos pomidorowy	31
V. Potrawy mięsne	32
1. Mięso z rosółu	32
2. Sztuka mięsa rumiana	32
3. Kotlety wieprzowe	32
4. Klops z sosem	32

5. Klops smażony	33
6. Zrazy	33
7. Potrawka z cielęciny	33
8. Pieczeń cielęcía	33
9. Pieczeń wieprzowa	33
10. Gęś pieczona	33
11. Kaczka pieczona	34
12. Kurczęta pieczone	34
13. Potrawka z kurcząt	34
14. Gołąbki pieczone (dla chorych)	34
15. Zając	35
16. Królik	35
17. Wątróbka	36
18. Wątróbka cielęcía	36
19. Serce wołowe	37
20. Cielęce płucka, czyli lekkie	37
21. Flaki	37
22. Uszy wieprzowe	37
23. Nerki wołowe	38
24. Galareta z nówek cielęcych	38
25. Kielbasa	38
26. Kielbasa z sosem musztardowym	38
27. Kielbasa z sosem chlebowym	39
28. Bigos z pozostałej pieczeni lub mięsa z jabłkami	39
VI. Ryby	41
Uwagi ogólne o rybach	41
1. Szczupak smażony	41
2. Szczupak gotowany	41
3. Węgorz pieczony	41
4. Węgorz w galarecie	41
5. Lin w sosie koperkowym	42
6. Karaski pieczone	42
7. Ryby morskie	42
8. Stokfisz, czyli kabliau	42
9. Stokfisz suszony	42
10. Stokfisz smażony	43
11. Karpie	43
12. Karp w polskim sosie na wilją	43
13. Ryba z białym sosem	44
14. Sandacz lub okoń z jajami	44
15. Ryba z sosem musztardowym	44

16. Ryba w galarecie	44
17. Kotlety z ryb	44
18. Świeże śledzie	45
19. Kotlety z śledzi	45
20. Śledzie marynowane	45
21. Śledzie zawijane	45
22. Śledzie z musztardowym sosem	46
23. Siekanka ze śledzi	46
24. Mleczko od śledzia	46
VII. Jarzyny	47
1. Szpinak	47
2. Jarmuż	47
3. Kalafior	47
4. Galarepa	48
5. Marchew z mięsem	48
6. Marchew z groszkiem	48
7. Kapusta słodka na jarzynę	48
8. Kapusta przymuszana	49
9. Kapusta kwaszona	49
10. Bigos z kapusty	49
11. Pieróżki z kapusty	49
12. Buraki	50
13. Brukiew	50
14. Brukiew z kapustą	50
15. Fasola, czyli groch podługowaty albo szablak	50
16. Fasola sucha	50
17. Bób	51
18. Soczewica	51
19. Kartofle z solą	51
20. Tarte kartofle	51
21. Kartofle z zaprawką	51
22. Kartofle smażone	51
23. Kartofle w mleku	51
24. Ogórki	51
25. Sałata	52
26. Sałata z kartofli ze śledziem	52
27. Sałatka z kartofli z mięsem	52
28. Sałatka z selery	52
29. Grzyby świeże ze śmietaną	53
30. Pieczarki	53
31. Sałata z pomidorów	53

VIII. Jaja i potrawy mięsne	54
1. Jaja nadziewane	54
2. Jaja z bydlinkami	54
3. Jajecznicza	54
4. Jaja na miękko	54
5. Jaja w szarym sosie	54
6. Jajka sadzone	54
7. Grzybek z jaj	55
8. Naleśniki	55
9. Legumina z naleśników	55
10. Bliny	55
11. Kotlety z kartofli	55
12. Pierogi ze sera	55
13. Pierogi z grzybami	56
14. Pierogi z mięsem	56
15. Pierogi z powidłami	56
16. Kluski z gotowanych kartofli	56
17. Kluski z kartoflaną mąką	56
18. Pyzy	57
19. Pyza z leguminą	57
20. Placki ze surowych kartofli, czyli plenze	57
21. Kluski z surowych kartofli	58
22. Makaron z jajami	58
23. Makaron z grzybami	58
24. Makaron z pomidorowym sosem	58
25. Prażone kluski z tatarczanej mąki	58
26. Kluski ze śliwkami	58
27. Kluski z makiem	58
28. Makiełki	58
29. Bułeczki przekładane makiem	59
30. Kluski z bułek	59
31. Kluski z jabłek	59
32. Ryż	59
34. Ryż z jabłkami	59
35. Legumina z ryżu	60
36. Kaszka pszenna z sokiem	60
37. Kaszka z czekolada	60
38. Kluski z pszennej kaszki	60
39. Kaszka lub ryż z grzybkowym sosem	60
40. Kasza jaglana, czyli jagły	60
41. Kasza perłowa	60

42. Jęczmienna i owsiana kasza	61
43. Tatarczana kasza, czyli gryczana (hreczka)	61
44. Pszenka kaszka	61
IX. Soki i konfitury	62
1. Sok z poziomek i truskawek	62
2. Sok malinowy	62
3. Sok porzeczkowy	62
4. Wiśnie na sok i konfitury	63
5. Agrest w butelkach	63
6. Czarne jagody	63
7. Borówki	63
8. Gruszki w occie	63
9. Wiśnie w occie	64
10. Korbal	64
11. Korniszony	64
12. Grzyby marynowane	64
13. Kiszone ogórki	65
14. Kwaszenie kapusty	65
15. Ogórki z gorczycą	65
16. Ogórki na zimową mizeryą	65
17. Buraczki w occie	66
X. Kompoty	67
1. Rabarbar	67
2. Agrest	67
3. Wiśnie i czereśnie	67
4. Jabłka	67
5. Marmelada z jabłek	67
6. Kompot z gruszek	68
7. Śliwki	68
8. Kompot z mieszanych owoców	68
9. Suszone śliwki na kompot	68
10. Kompot z suszonych gruszek	68
11. Kompot z suszonych jabłek	68
12. Galaretka z jabłek	69
XI. Chleb i ciasto	70
1. Pieczenie chleba	70
2. Chleb na kartoflach	70
3. Placki	70
4. Placek ze śliwkami	71
5. Baby	71
6. Strucle	71

7. Pączki	72
9. Ciastka kruche	72
XII. Pełkowanie i robienie kiszek	73
1. Pełkówki i wędzonka	73
2. Kiszki z kaszy	73
3. Kiszki z bułek	74
4. Wątrobianka	74
5. Salceson	74
6. Kielbasa	74
XIII.	76
Zabijanie i paproszenie drobiu	76
Paproszenie zajęcy i królików	76
Szwedzka skrzynka do gotowania	78



I. Część

Ogólne uwagi o kuchni i gotowaniu

Jedną z najkonieczniejszych potrzeb człowieka jest pożywienie. Bez jedzenia nikt obejść się nie może. Od tego, czym się odżywiamy, zależą zdrowie i siły nasze. Przyrządzanie zatem i staranie się o dobre i zdrowe potrawy jest ważnym obowiązkiem każdej gospodyni domu.

Dla nas w robotniczym stanie jest to zadanie tem trudniejsze, ponieważ często zbywa na środkach i na czasie, a z drugiej strony same musimy dysponować i gotować, starać się o wszystkie artykuły i przyprawy; nie możemy też spędzić na kucharce albo słudze, jeżeli jaka potrawa się nie uda i nie smakuje.

Myślę, że podane poniżej przepisy ułatwią pracę kucharską niejednej gospodyni domu i znajdą zastosowanie w mniejszych gospodarstwach domowych. Przepisy na potrawy są wszystkie jak najprościej opisane i praktycznie doświadczone.

Znaną powszechnie jest rzeczą, że każda praca, chociażby jak najdokładniej była opisana i przeczytana, musi być praktycznie wypróbowana, aby ją można polecić jako dobrą i doskonałą. Tak też i z nauką gotowania. Możemy przeczytać sto książek kucharskich i przepisów, jeżeli nie wypróbujemy i doświadczymy, jak się jaka potrawa gotuje, ile potrzeba z każdej przyprawy do niej dodać, aby była smaczna i z apetytem przez naszych domowników zjedzona, z przepisów książkowych gotować się nie nauczymy. Przepisy ułatwiają nam tylko pracę i przypominają, co można by jeszcze dołożyć i co się jedno do drugiego stosuje. Gotowanie nie będzie nam sprawiałoby wielkiej trudności, jeżeli poznamy ważność tego zajęcia i z całą akuracnością i starannością do tego się weźmiemy. A zatem trzeba się starać, aby mieć w kuchni dobry piec, aby się w nim zawsze dobrze paliło

i nie dymiło. Co dzień rano trzeba popiół wygarnąć, rust oczyścić z żużli i niedobrze wypalone węgle odgarnąć na bok, aby je można później na rozpalony ogień włożyć.

Zanim się ogień napali, trzeba zastawić garnki, bo szkoda, aby się nadaremnie paliło, jeżeli do gotowania jeszcze nic nie uszykowano. Jeżeli nie ma przy piecu kociołka do wody, dobrze jest mieć większy garnek z wodą, aby mieć zawsze pod ręką ciepłą wodę, gdy potrzeba coś wymyć albo wypłukać.

Każda gospodyni powinna już na wieczór albo najpóźniej rano pomyśleć, co gotować na obiad i czy jest w domu wszystko, co do przyrządzania obiadu będzie potrzebne. Za późno o tem myśleć, gdy już czas obiad zastawiać. W mieście to jeszcze można pójść kupić, chociaż zmudzi się przez to dużo czasu, ale na wsi, gdy czego zabraknie, trzeba już cały obiad zmienić. Trzeba też wziąć się wcześniej do gotowania obiadu, aby go na czas i punktualnie podać. Nierzadko się zdarza, że gospodyni weźmie się do szycia, prania albo jakiej innej roboty i zapomina zupełnie o gotowaniu obiadu.

Dopiero wtenczas, gdy domownicy od pracy mają nadejść, na gwałt zaczyna gotować, a tu się ogień nie chce palić, nic nie przygotowane i tak naprędce tylko jaki taki obiad sklei. Mąż i domownicy zgłodniali przychodzą od pracy i cieszą się nadzieją smacznego obiadu, tymczasem zastają stół jeszcze próżny i zamiast zaraz jeść i potem sobie z pół godzinki odpocząć, muszą czekać i dostaną potrawy na pół ugotowane albo same kartofle. Nie dziw zatem, że mąż z gniewem odchodzi i już po drodze wstępuje do szynkowni, aby sobie wypić jednego ku lepszemu strawieniu niedogotowanych potraw albo też wcale za obiadem nie czekając, idzie i straci więcej, niżby najlepszy obiad kosztował.

Trzeba się tak urządzić, aby w ten dzień, gdy jest pilniejsza praca, gotować obiad, który mniej zachodu wymaga albo zastawić go już rano przy śniadaniu. Jeżeli się ma gdzie wyjść, można mięso i jarzynę bezpiecznie wcześniej zagotować. Aby ogień nie wygasł i potrawy dalej wolno się gotowały, trzeba włożyć cegielkę brykietową, a około południa obiad prawie gotowy. Tak samo w niedzielę. Słyszę bardzo często skargi gospodyń domu, że wszyscy święcą niedzielę, a gospodyni ma najwięcej pracy. I z tem można się urządzić, tylko nie trzeba zostawiać wszystkiego do ostatniej chwili.

Mięso od rzeźnika można już kupić w sobotę wieczorem. Gdy w domu drób się zabija, trzeba to uskutecznić koniecznie latem dzień, a zimą dwa dni przed gotowaniem, aby mięso wywietrzało i skruszało. Jarzynkę przy pomocy dzieci przygotować również w sobotę, a w niedzielę rano przy śniadaniu ją zagotować, także i mięso na pół upiec albo zrobić coś takiego, co nie wymaga dłuższego gotowania, a bezpiecznie wówczas można jeszcze iść do kościoła, jeżeli się nie ma drobnych dzieci albo chorych do pilnowania. Wróciwszy z kościoła, potrzeba tylko potrawy zaprawić, a zanim się domownicy poschodzą i przejrzą gazetę, już będzie obiad na stole.

Każda potrawa musi się pewien czas gotować, stósownie do gatunku. Mięso wołowe najmniej 3 godziny, wieprzowe 1½-2, cielęce 1-1½, kurczęta 1, kaczka 1-2, gęś 2-3, jarzyna młoda 1 godzinę, a starsza 1-2 godziny. Aby się dłużej mięso trzymało i było kruchsze, można mięso na pieczeń i to wołowe skropić octem, cielęce włożyć w kwaśne mleko albo maślankę, a wieprzowinę posolić. Ze starych kur jest wysmienity rosół i dobra potrawa, ale trzeba je tylko w zimie zabijać, wyjąć wnętrzności i z pierzem powiesić 1-2 tygodni. Krótko przed gotowaniem oskubać, oczyścić, a będzie bardzo dobre kruche mięso.

Jarzyna o wiele się prędzej ugotuje, jeżeli dodamy surowej tłustości, skórki od słoniny, kawałek tłustego mięsa albo łożku.

Rosół i zupy najlepiej się gotuje w garnkach wązkich a wysokich, bo mniej wyparują; pieczeń, jeżeli jej nie można piec w piecyku, lepiej w niskich garnkach albo w rondelkach z rączką, gdyż się lepiej chwytą. Do pieczeni trzeba brać garnek tylko tak duży, aby się ciasno wcisnęła, gdyż we większym garnku potrzeba dolewać za nadto sosu, przez co się mięso wygotowuje ze smaku. Wszystkie pieczenie dobrze jest podlewać maślanką; przez to zyskają na kruchości i smaku, ale trzeba je piec na wolnym ogniu, gdyż się łatwo przypalają.

Dawniej gotowano w garnkach żelaznych, które były bardzo trwałe i starczyły lata. Teraz prawie wszędzie używają emaliowych blaszanych, są one tańsze, ale się prędko przepalają i polewa pęka. Bardzo dobre są garnki żelazne-emaliowe; są one droższe, ale bardzo mocne i zachowują ciepło.

Do herbaty i kawy trzeba mieć osobne garnki, do niczego innego nie używane. Jeżeli jeszcze kawy zostanie po skończonem śniadaniu, trzeba zlać ją w garnuszek, fusy wylać, garnek opłukać i kawę na powrót w niego wlać. Przy ponownem gotowaniu, dolewa się wody, wkłada cykoryę, a gdy

się zagotuje, sypie się jak najmiej zmieloną kawę, zamiesza i odstawia na bok na 10 minut. Garnek od kawy trzeba najmniej co tydzień wymyć sodą. Zanim się mleko gotuje, trzeba garnek wypłukać gorącą wodą albo zagotować w nim trochę wody, a przez to się mleko nie przyswędza.

Herbatę najlepiej sparzyć w małym herbatniczku, odstawić na 10 minut na ciepłe miejsce, ale uważać, aby się nie zagotowała i nalawszy w szklanki wody, dolewać po trochu esencji. Pozostałą esencję można zużyć na drugi raz, ale trzeba ją odlać z herbaty. Wodę na herbatę dobrze jest odgotować kilka minut i odstawić na bok, aby się ustała, herbata jest przez to smaczniejsza i czystsza. Kawę i herbatę trzeba przechowywać w puszkach blaszanych, aby nie zwietrzały.

Herbata i kawa tak się u nas rozpowszechniły, że pijemy je po kilka razy na dzień, chociaż one naszemu ciału żadnej korzyści nie przynoszą, dzieciom i słabowitym osobom nawet szkodzą, gdyż osłabiają nerwy, a pożywnych części w nich nie ma, chyba w dodatkach mleka i cukru. Teraz, gdy ceny kawy znacznie się podniosły, jest to napój kosztowny i byłoby na czasie pomyśleć, czyby nie wrócić do zwyczajów ojców naszych i wprowadzić zwyczaju jedzenia na śniadanie i kolację polewek mlecznych i mącznych. Są one zdrowym a mianowicie pożywным pokarmem, a przy tem o wiele tańszym od kawy i herbaty. Najgorsza i najtańsza polewka, zaprawiona trochę mąki i tłuszczem, zawiera więcej pożywienia niż najlepsza kawa.

W ogóle bardzo mało używamy zup przy naszym pożywieniu. Obiad powinien się zawsze zaczynać od zupy. Ludziom, przychodzącym od pracy, zziębniętym, bardzo posłużą, gdy żołądek rozgrzeją najprzód gorącą zupą, zanim inną potrawę jeść zaczną. A dla starych, słabych i dzieci jest zupa wprost lekarstwem.

Tak samo też mało używamy jarzyn. Na wsi, gdzie każdy prawie ma swój ogródek, można zasadzić jarzynę (warzywo) i mieć jeszcze całe lato smaczne i pożywne potrawy. Przyprawienie nie jest kosztowniejsze od innych potraw, tylko jest trochę więcej pracy przy przyrządzeniu do gotowania.

Owoc jest także bardzo zdrowym pożywieniem. Ponieważ jednak dobre i dojrzałe owoce są drogie, można używać gorszych gatunków owoców, także niezupełnie jeszcze dojrzałych i opadłych z drzew, i gotować je na kompot. Dodając trochę cukru, możemy sporządzić bardzo smaczne

i orzeźwiający potrawy. Gotowane owoce nawet są zdrowsze, gdyż przez gotowanie zabija się wszystkie zarazki niebezpieczne, które na owocach się znajdują. W rozdziale pod numerem dziesiątym, podane są przepisy na kompoty. Zaleca się gotować dzień w pierw, a lepiej smakują, aniżeli zaraz świeżo podane.

Czystość i zamykanie porządku są niezbędne warunki dobrego gotowania. Naczynia, w których się potrawy gotuje i przechowuje, powinny być zawsze jak najdokładniej wymyte. Kuchnia niech będzie zawsze czysto uprzątnięta, a sama kucharka schludnie i porządnie ubrana. Jak może smakować mężowi i domownikom jedzenie podane im przez gospodynię brudną z rozczochranymi włosami, ubraną niedostatesznie i obdartą. Najprostsza potrawa, przyrządzona dobrze i podana porządnie, smakuje lepiej, aniżeli wyszukane rzeczy, podane w brudnych i potłuczonych naczyniach. Stół powinien być zawsze przykryty obrusem albo ceratą, którą można zmyć wodą, gdy się popłami i po każdym jedzeniu zetrzeć, aby zawsze czysto wyglądała.

W kuchni, chociaż najmniejszej, powinien się znajdować stół, szafka zamykana do filiżanek i talerzy, szafka do garnków, wanienska do pomywania, miska do płukania mięsa i warzyw, miednica i ręcznik do mycia rąk i węborek do zlewania brudnej wody, o ile w mieście nie ma tak zwanego wylewu. Samo się przez się rozumie, że musi też być osobne wiaderko do wody.

Po każdym jedzeniu trzeba zawsze pomyć i postawić wszystko w swoim miejscu, aby uniknąć niepotrzebnego szukania. W garnki od gotowania wlać po trochu gorącej wody i zakryć, a odmiękną i z łatwością się je umyje; noże⁶² i widelce wyczyścić popiołem i papierem, a łyżki drobnym piaskiem, potem obmyć w wodzie i wytrzeć sucho. Potrawy pozostałe od obiadu wyłożyć z garnków i schować do szafy, a nie zostawiać na piecu. Błachę wytrzeć papierem i mokrym płatem. W oknie nie zakładać długich firanek, które zaciemniają kuchnię, a kilka dni później wyglądają jak brudne szmaty. Zawiesić natomiast krótkie białe firanki, które ozdobią kuchnię, nie zawadzają wcale i nie brudzą się tak prędko.

Wiele można by jeszcze napisać o urządzeniu kuchni, porządku i zarządzie domowym, ale ramy tej książki, która głównie jest poświęcona nauce gotowania, nie pozwalają się o tem rozpisywać; być może, że później prze-

62 W tekście: „może”.

mówię do Was, Kochane Czytelniczki, w drugiej książce obszerniej o tym przedmiocie.

Przechowanie mięsa

Komu potrzeba przechować kilka dni mięso, szczególnie w lecie, niech kupi za 10 fenygów kwasu salicylowego. Jest to proszek biały, do nabycia w aptekach i drogeriach. Proszek ten trzeba zagotować w kwarcie wody, gdy ostygnie, wlać do butelki i mieć na zapas. Tym roztworem obmyje się mięso, jeżeli je już czuć, a będzie jak świeże. Rozczyn ten trzeba mieć dobrze schowany, ażeby dzieci go się przez pomyłkę nie napiły, bo mogłyby się zatruć i chorować ciężko.

Tłuszczu i omasty do kraszenia powinna każda gospodyni, która tygodniowo dostaje pieniądze na gospodarstwo, zakupić od razu tyle, ile na cały tydzień potrzebuje. Przez to może się taniej urządzić i oszczędzić to, co się codziennie w opakowaniu i na miseczkach rozsmaruje. Niech zakupi na przykład 1 funt sadła wieprzowego i 1 funt wołowego łoju, roztopi każde w garnku na wolnym ogniu i oba tłuszcze do jednego zleje garnka, dobrze zmiesza i na zapas odstawi. Ten tłuszcz jest bardzo dobry do wszystkich mięs i jako zapalanka do zup i jarzyn.

Również dobry jest łój wołowy wytopiony i zmieszany z masłem prawdziwym albo sztucznym. Kto używa oleju, może go sobie przyrządzić, aby był smaczniejszy i stracił przykry odór. Trzeba wlać olej do żelaznego garnka i rozgrzać; do tak gorącego oleju daje się 2 perki ostrugane i pokrajane w plastry. Smażyć je kwadrans aż żółkną, wyjąć je, do oleju dać szczyptę soli i gdy już na oleju się nie robią szumowiny (piana), wtedy już jest dobry.

Objaśnienie

W przepisach do gotowania potraw podane są stósowne ilości na cztery osoby.

Aby ułatwić miarę i wagę nie używam w mniejszych ilościach gramów, ani litrów, tylko zalecam wymierzyć sobie szklanke albo blaszaną miarkę na $\frac{1}{4}$ litra. Trzy takie miarki stanowią 1 funt mąki, a w jednej miarce mieści się 7 łyżek mąki z czubem. Jeżeli podana jest łyżka mąki, to zawsze musi być wzięta łyżka mąki z czubem. Masło albo smalec podane są w kawałkach; kawałek bierze się wielkości włoskiego orzecha.

Używanie wagi przy każdym gotowaniu sprawiłoby dla gotującej osoby wiele trudności, bo nie wszędzie jest waga pod ręką.

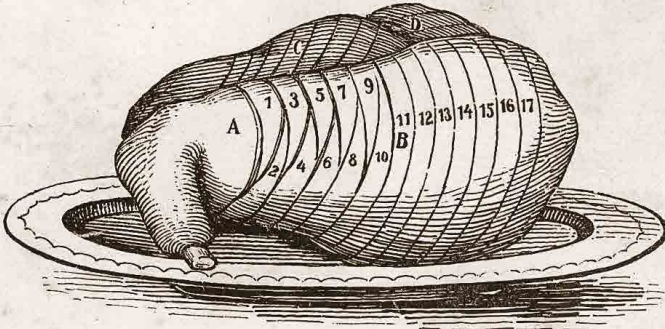
Rosołu albo zupy liczy się na osobę $\frac{1}{4}$ litra. Trzeba zatem stósownie do ilości osób wody itp. użyć.



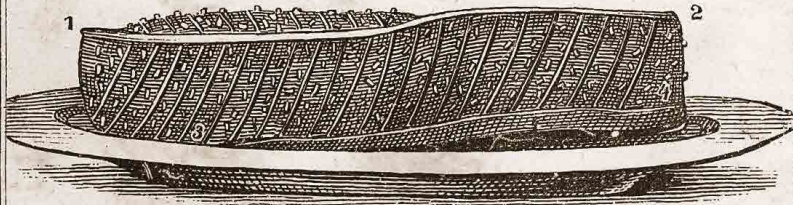
Górnica cieleca.



Pieczeń cieleca.



Całber jeleni.





II. Zupy

1. Rosół

Mięso dobrze wymyte zalać zimną wodą i nastawić na ogień. Gdy zaurze, zasolić, zebrać łyżką szumowiny i gotować na wolnym ogniu. Po godzinie gotowania włożyć rozmaitej włoszczyzny, jako to: pietruszki, selery, marchwi i kilku ziarenek angielskiego korzenia, a chcąc jej nadać koloru złotawego, dodać wierzchnią łupinę od cebuli. Pół główki włoskiej kapusty albo dwa kwiatki kalafiorów dodają bardzo dobrego smaku; trzeba je sparzyć i włożyć pół godziny przed wydaniem na stół. Smak rosółu zależy od jakości i ilości mięsa; na cztery osoby potrzeba już najmniej ½ funta. Rosół można gotować z mięsa wołowego, wieprzowego, cielęciny i kury. Z wołowiny i starszej kury musi się gotować około 3 godzin, z cielęciny około 2 godzin, stósownie do gatunku mięsa. Przed podaniem odstawić rosół od ognia na 5 minut, aby się sklarował, na talerze można włożyć drobno siekanej pietruszki. Do rosółu dodaje się makaron, kaszę taterczą i ryż. Można też zasypać ryżem albo kaszką.

2. Czernina

Kiedy się zabija gęś albo kaczkę, trzeba krew spuścić do garnuszka z łyżką octu i wymięszać, aż ostygnie. Z gęsi i starszej kaczki bierze się do czerniny tylko podroby, reszty używa się na pieczeń. Zastawia się mięso jak na rosół i gotuje do miękkości. Osobno ugotować suszonych gruszek i śliwek, a wyjąwszy mięso z rosółu, wlać smak od owocu do rosółu. Krew zaś, domieszawszy półtory łyżki mąki, zaprawić rosół, dodając cukru i w miarę potrzeby jeszcze octu. Czernina musi być zawieszista, ale nie gęsta. Gdyby mięsa było za mało z podrobów, można dodać kawałek wieprzowiny. Można też w ten sam sposób gotować czerninę z samej wieprzowiny albo z podrobów wieprzowych, kupując krew u rzeźnika. Osobno gotują się kluseczki krajane. Mięso

obkłada się ugotowanym owocem i wydając, oblewa trochę czerniną. Bardzo podnosi smak, jeżeli się włoży pół łyżki powideł.

3. Barszcz

Wziąć jeden duży albo dwa mniejsze buraki stołowe czerwone, ostrugać i pokrajać w kawałki, nalać zimną wodą i dodać łyżkę octu, aby buraki nie straciły czerwonego koloru. Włożyć do tego pietruszki i cebulę, i kilka grzybków suszonych i niech się wszystko razem z ½ (pół) godziny pogotuje. Osobno ugotować garść suszonych śliwek i gruszek, smak od buraków precedzić, włożyć ugotowany owoc wraz z sosem, w którym się gotował i zaprawić łyżką śmietany z dwiema łyżkami mąki albo zamiast śmietany żółtkiem. Osolić i dodać octu dla smaku jak kto lubi. Podaje się z kluskami albo daje osobno tarte kartofle.

4. Zupa z buraków

Obrać i pokrajać w talarki 3 buraki, gotować w litrze wody z włoszczyzną i korzeniami dobrą godzinę. Precedzić i zabielić ½ szklanki śmietany z 2 łyżkami mąki, osolić, wsypać 3 łyżki cukru, wlać 4 lub 5 łyżek octu, zagotować i podać z tartymi ziemniakami. Barszczyk ten można zabarwić na różowo w ten sposób: pokrajać w talarki buraczek, zagotować go w półszklance wody z 4 łyżkami octu i kwasem ten wlać do barszczu. Wtedy nic nie trzeba już przedtem lać do zupy octu, bo byłaby za kwaśna.

5. Kapuśniak

Najsmaczniejszy jest kapuśniak na mięsie. Można wziąć kości wieprzowiny, kawałki peklówki albo żeberka wędzone. Mięso się ugotuje z cebulą, pietruszką i 2-3 grzybkami suszonymi i kilka ziarnkami angielskiego korzenia. Gdy jest już miękkie, wyjąć je z rosołu, dodać do niego odgotowanego i zesumowanego kwasu kapuścianego tyle, ile potrzeba do smaku, i zaklepać półtorej łyżki mąki z dwiema łyżkami śmietany, a w braku teje z mlekiem albo z jajkiem. Postną robi się tak samo, tylko z samej włoszczyzny i więcej grzybków. Podaje się z kluseczkami.

6. Zupa z grzybków

Garść grzybków suszonych ugotować w wodzie z włoszczyzną ile potrzeba na zupę, wybrać, usiekać drobno i włożyć na powrót, zaprawić śmietaną z mąką albo zasmażyć łyżkę masła z stósowną ilością mąki i za-

gęścić tem zupę. Podaje się z kaszką tatarczą, ugotowaną gęsto, ostudzoną i pokrajaną w drobne kawałki.

7. Zupa kartoflana

6 średnich kartofli ostrugać, ugotować, utrzeć i rozprowadzić wygotowanym smakiem z włoszczyzny $\frac{3}{4}$ litra. Zarumienić kawałek masła albo tłustości z cebulką i wlać do zupy. Zieloną pietruszkę i koperek posiekane drobno wkłada się na wydaniu. Można do tej zupy użyć kartofli tartych, pozostałych z przeszłego dnia.

8. Druga zupa z kartofli

6-8 młodych kartofli ostrugać, pokrajać w talarki i sparzyć gotującą wodą, wybrać, w litr gorącej wody włożyć i ugotować, kładąc zarazem wszelką włoszczyznę oraz zieloną pietruszkę i koperek. Zaprawić zarumienionem masłem albo tłustością. Można też gotować zupę kartoflaną z mięsem albo skórką od świeżej słoniny i zamiast masłem zaprawić łyżką śmietany.

9. Zupa czekoladowa

Kwartę mleka albo połowę mleka i połowę wody zagotować, z 3 białek ubić pianę z cukrem, włożyć do garnka na gotujące mleko, przykryć i odstawić na 10 minut, aby się pianka na parze ugotowała. Utrzeć czekolady albo wziąć proszku czekoladowego trzy łyżki, po wyjęciu pianki wsypać ją, mieszając w mleku. Gdy się dobrze zagotuje, rozbić 3 żółtka z trochę wody i przelać (nie gotować) na nie czekoladową zupę. Z pianki brać łyżką duże kluski i kłaść na talerze do zupy. Jeżeli się nie bierze jaj, trzeba wziąć więcej czekolady, trochę mąki kartoflanej i cukru.

10. Druga zupa czekoladowa

Na litr mleka wziąć 2 łyżki ($\frac{1}{2}$ ćwierci funta) czekolady tartej. Mleko zagotować z 2 łyżkami cukru, wlać do niego utartą czekoladę rozbitą (rozkwirlaną) poprzednio w pół szklance mleka i zagotować razem wszystko. Można też ubić do czekolady jajko, wtedy trzeba dodać cukru łyżkę na 4 do 5 łyżek zupy czekoladowej, rozbijając (kwirląc) razem. Wlać do pozostałej zagotowanej zupy i wydać na stół.

11. Zupa ogórkowa

Podobnie jak kapuśniak robię się zupę z ogórków, tylko zamiast kapuścianego bierze się kwas ogórkowy i kładzie na wydaniu pokrajany w talarki kwaszony ogórek. Ta zupa smakuje lepiej trochę przestudzona.

12. Zupa pomidorowa

Kilka (3-4) pomidorów opłukać i wybrać pestki. Włożyć je do rondelka z małym kawałkiem masła i rozsmażyc. Ugotować lekki rosół albo smak z włoszczyzny 1 litr, przetrzeć do tego pomidory przez cedzidło i zaprawić dwiema łyżkami kwaśnej śmietany. Do zupy wkłada się ryż gotowany na gęsto albo można też rozgotować 2 łyżki ryżu razem z zupą.

13. Zupa grochowa postna

$\frac{3}{4}$ funta (funt bez ćwierci) grochu przebrać, wypłukać, zagotować i odcedzić, zalać wrzącą wodą i gotować do miękkości z dodaniem włoszczyzny i cebulki. Gdy już miękki, przetrzeć przez cedzidło, aby łupiny pozostały. Zapalić masło z trochę mąki i dodać do zupy, dolewając wody, aby było litr zupy dobrze zawieszistej. Grochu bez łupin, który się kupuje w handlu, nie potrzeba precedzać i bierze go się stosunkowo mniej ($\frac{1}{2}$ funta wystarczy).

14. Zupa grochowa z wędzonką

Tłustą wędzonkę albo też peklówkę najlepiej gotować z grochem. Wziąć 1 funt mięsa i $\frac{3}{4}$ funta grochu polnego albo $\frac{1}{2}$ (pół) funta bez łupin, przygotować, jak do poprzedniej zupy i gotować razem z mięsem do miękkości. Mięso wyjąć i jeżeli się polny groch wzięło, przetrzeć przez cedzidło. Po przetarciu wypłukać go jeszcze raz gorącą wodą i precedzić, aby w łupinach nie zostało tłuszczu. Wody się tyle dobiera, aby zupy wystarczyło na cztery osoby (1 kwartę). Mięso z grochówki podaje się z kwaśną kapustą.

15. Zupa z marchwi

Pokrajac w talarki 6 lub 8 oskrobanych i opłukanych marchewek, nalać litrem gotującej wody, wsypać łyżkę cukru, osolic i gotować wolno pod pokrywą mniej więcej godzinę. Krótko przed wydaniem przefasować, zrobić zasmażkę z łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić smakiem z marchwi i zagotować.

16. Zupa z korbala

Pokrajac 1 funt żółtego korbala w kawałki, zerznac skórę i wyjac miękkie wnętrze, i ugotować na miękko we wodzie. Wodę odcedzić, korbala utrzeć, aby kawałków nie było, wlać na powrót wodę, dodać $\frac{1}{2}$ litra mleka i zasypać kruszonką, ugniecioną z $\frac{1}{2}$ szklanki pszennej mąki i wody. Można też wrzucić 5 sparzonych i drobno pokrajanych migdałów, a zupa nabędzie bardzo dobrego smaku.

17. Zupa z maku

Szklankę maku, $\frac{1}{3}$ szklanki ryżu i garść rodzenków bez pestek (sultanek) i 10 migdałów sparzyć, każde z osobną gorącą wodą i odlać. Mak zemleć w donicy na sucho, zalać zimną wodą i przecedzić przez gęste sitko albo płótno, aby plewy zostały. Ryż tak samo zemleć na masę w donicy, włożyć do mlecza z maku, dodać wedle⁶³ potrzeby wody, aby był dobry litr albo jeszcze lepiej mleka i dobrze zagotować, kładąc oczyszczone rodzenki. Na zmielone migdały przelać ugotowaną zupę, dodać soli i cukru wedle upodobania.

Zupa z maku innym sposobem

$\frac{1}{4}$ (ćwierć) funta białego lub niebieskiego maku sparzyć kilka razy wrzącą wodą lub można mak zagotować, odlać, utrzeć na masę w donicy, rozprowadzić litrem poprzednio odgotowanego mleka, wrzucić nieco wanilii (niekoniecznie potrzebna) i zagotować. Po zagotowaniu przecedzić przez sito i nie za gorąco podać.

18. Zupa z konopi

Pół funta konopi nalać litrem wody i z 10 minut pogotować, potem odlać z wody i utrzeć miałko w donicy, rozprowadzić litrem wrzącego mleka, osłodzić i zagotować. Po zagotowaniu przecedzić i trochę przestudzoną podać.

19. Zupa z wiśni

Ugotować w kwarcie wody $\frac{1}{2}$ kwarty wiśni z kawałkiem cynamonu, wrzucić kilka potłuczonych pestek dla smaku i przetrzeć przez cedzidło, aby pestki i skórki pozostały. Zaprawić 3 łyżki słodkiego mleka z łyżką mąki, aby zupa była zawieszista i dodać soli i cukru. Podawać z kluseczkami. Zupa z wiśni musi być na pół wystudzona przed podaniem; w ogóle wszystkie zupy owocowe smakują lepiej wystudzone.

20. Zupa z jabłek

4 jabłka ostrugać, wykrajać pestki i środki i ugotować w kwarcie wody z kawałkiem cynamonu. Przetrzeć, aby kawałków nie było i dolać zaprawkę z mleka słodkiego z mąką oraz cukru wedle potrzeby. Można także gotować zupę, biorąc połowę jabłek i połowę gruszek; do tego jednak muszą być jabłka kwaśne.

63 W tekście: wodle.

21. Zupa z jabłek z chlebem

4 opłukane jabłka pokrajać, włożyć jedną ósmę funta rozmoczonego starego chleba (ile potrzeba, aby była gęsta), cynamonu i skórkę od cytryny, wlać litr wody i wszystko rozgotować. Przetrzeć przez cedzidło, dodać cukru, trochę soli i masła, i jeśli zupa nie dosyć kwaśna, dodać kwasu cytrynowego. Kwas cytrynowy kupić można w każdej drogerji, a zastąpi zupełnie cytrynę.

22. Zupa z rabarbaru

½ funta rabarbaru obrać z wierzchniej skórki, pokrajać, dodać starego chleba i gotować zupełnie jak zupę z jabłek.

23. Zupa z czarnych jagód

½ litra jagód wybrać, przepłukać i ugotować w $\frac{3}{4}$ litra wody, przetrzeć przez sitko, aby pestki i skórki zostały. Dodać cynamonu i cukru, i zaprawić jak wszystkie inne zupy owocowe (3 łyżki mleka i łyżkę mąki). W zimie można gotować zupę z jagód przechowanych w butelkach.

24. Zupa z powideł

2 dobre łyżki powideł rozgotować w kwarcie wody (ile potrzeba na zupę), dodać trochę cynamonu i cukru. Rozmoczyć 1 bułkę w zimnej wodzie, zagotować razem, osolic i włożyć trochę masła (pół kawałka, tj. tyle co pół włoskiego orzecha).

25. Zupa z bułki

3 bułki stare rozmoczyć w zimnej wodzie i rozgotować. Dolać mleka, włożyć trochę masła, cukru i soli, cynamonu i parę drobno posiekanych migdałów. Można wziąć ½ litra wody i pół mleka.

26. Zupa kminkowa

W litrze wody wygotować łyżkę kminku, zasmażyć łyżkę masła z 2 łyżkami mąki i rozprowadzić smakiem z kminku, osolic i gotować wolno mniej więcej pół godziny. Przecedzić i podać z ziemniakami.

27. Zupa ze szczawiu

Rzgotować 3 łyżki ryżu albo perłowej kaszy w litrze wody, osolic, dodać włoszczyzny, a na samym końcu pęczek szczawiu, który się po ugotowaniu wyjmuje. Zasmażyć kawałek masła z garścią siekanego szczawiu i okrasić tem zupę.

28. Druga zupa szczawiowa

Garść szczawiu oczyścić, opłukać i gotować kwadrans w litrze wody, następnie przefasować lub posiekać drobno, osolić, zabielić pół szklanką śmietany z 2 łyżkami mąki i jeszcze raz zagotować. W dni mięsne można gotować szczaw na rosole, który się gotuje z kości i różnych odpadków mięsnych. Podać z ziemniakami, można dodać do zupy parę jajek na twardo ugotowanych.

29. Zupa z koperku

Wygotować w litrze wody garść koperku. Osobno zasmażyć łyżkę masła z 2 łyżkami mąki, rozprowadzić smakiem z kopru, zagotować i precedzić. Na wydaniu wrzucić 2 łyżki zielonego kopru i pietruszki lub mniej, wedle smaku. Zamiast masła można zupełnie zabielić śmietaną. Wtedy bierze się ½ szklaneczki kwaśnej śmietany z 2 łyżkami mąki, rozklepać i wlać do zupy.

30. Zupa z selerów

Jedną całą selerę ostrugać i ugotować we wodzie. Zarumienić kawałek masła z łyżką kaszki pszennej i rozprowadzić smakiem od selery, osolić i zagotować. Rozbić żółtko i przelać na nie zupełnie na wydaniu. Z pozostałej selery można zrobić w ten sam lub na drugi dzień sałatkę jak w rozdziale VII.

31. Zupa z pietruszki

Garść zielonej pietruszki zagotować w litrze wody, zasmażyć łyżkę masła z 2 łyżkami mąki, rozprowadzić wygotowanym smakiem z pietruszki, osolić i zagotować. Podać z kartoflami albo kluskami.

32. Zupa z ryb

Małe rybki, których nie można użyć do smażenia, gotuje się na zupełnie. Ugotować dużo pokrajanej włoszczyzny, kilka cebul i angielskiego korzenia; w tym smaku gotują się rybki 15-20 minut. Gdy za dotknięciem widelca się rozchodzą, wyjąć rybki, zupełnie precedzić, aby ości nie zostały, włożyć zaprawkę, to jest masło zasmażone z mąką, i ugotować w tym smaku kluseczki krajane. Rybki podaje się ze zupą. Ponieważ dla żmudnego obierania niechętnie bywają jedzone, można też obrać je z ości, posiekać drobnutko, dodać zielonej pietruszki i koperku, jajka, soli, pieprzu i bułki, zrobić z nich okrągłe kulki, które ugotować na smaku i podać do zupy zamiast kluserek albo też oblać zrumienionym masłem i podać z kartoflami jako osobną potrawę.

33. Zupa z ryżu

Ugotować 3 łyżki ryżu w litrze wody z włoszczyzną i kilku ziarnkami angielskiego korzenia. Włożyć kawałek masła i dla lepszego smaku rozbić żółtko i przelać na nie gorącą zupę. Można też zamiast masła rozbić łyżkę śmietany razem z żółtkiem i przelać na to zupę.

34. Zupa z królika

Przy zabijaniu królika można krew zebrać i mieć do gotowania czerminy. Smaczny jest bardzo kwaszek przyprawiony następującym sposobem. Młode króliki, przodki od starszych lub od zajęcy, zastawić w zimnej wodzie i gdy się zagotuje, zasolić i zeszumować. Włożyć włoszczyzny, cebulę, angielskiego korzenia i 2-3 małych buraczków stołowych pokrajanych w kawałki, ugotować miękko i zaprawić zupę mąką, a jeśli jest śmietana, także śmietaną, i dolać octu. Podaje się z tartem kartoflami. Buraczki są tylko dla smaku, wyjmuje je się przed zaprawianiem zupy.

35. Barszcz zabieleny

Mięso wieprzowe, peklowane albo wędzone, wypłukać, sparzyć, włożyć w ciepłą wodę i gotować z dodaniem włoszczyzny i cebuli. Gdy już jest miękkie, wyjąć i zaprawić mąkę ze śmietaną albo z mlekiem, dolać octu i podać z kluseczkami. Uważać, aby nie przesolić, gdyż mięso już solone.

36. Krupnik

Kostki i kawałki niezdatne przy robieniu kotletów i zrazów używane są na krupnik, które się gotują z włoszczyzną i kilkoma ziarnkami angielskiego korzenia. Osobno wstawić w zimnej wodzie kaszy jęczmiennej lub perłowej, kwaterek na osób 4. Gdy się zacznie gotować, włożyć masła młodego pół łyżki, a jak zupełnie się rozklei, precedzić rosół, włożyć w niego kaszę, jeszcze raz zagotować razem i z siekaną pietruszką wydać na stół.

37. Zupa z chleba

W $\frac{3}{4}$ litra wody $\frac{1}{4}$ funta starego chleba pokrajać w kawałki, zastawić i rozgotować. Przetrzeć przez cedzidło i zagotować jeszcze raz z kawałkiem masła, solą i trochę kminku. Osobno zagotować połowę tyle mleka, ile jest zupy i na wydaniu dolać do zupy. Wcześniej nie można mleka wlewać, bo by się zwarzyło od kwasu chlebowego.

38. Zupa z maślanki

Rozbić 2 łyżki mąki w litr maślanki, postawić na ogień i, ciągle mieszając, zagotować. Dodać soli, cukru, masła i cytrynowej skórki, dodać osobno zagotowanego mleka słodkiego $\frac{1}{4}$ litra, przelać na rozbite żółtko i podać z krajaną bułką.

39. Zupa z kaszki w mleku

Połowę mleka i połowę wody, razem litr, trochę cukru, soli, kawałek cynamonu i garść rodzynek zagotować razem, wsypać kaszki tatarskiej 2 łyżki, aby była zupa zawieszista.

40. Kluski lane na mleku

Zagotować mleko na pół z wodą, razem 1 litr, i zrobić na nim lane kluski, jak na rosół.

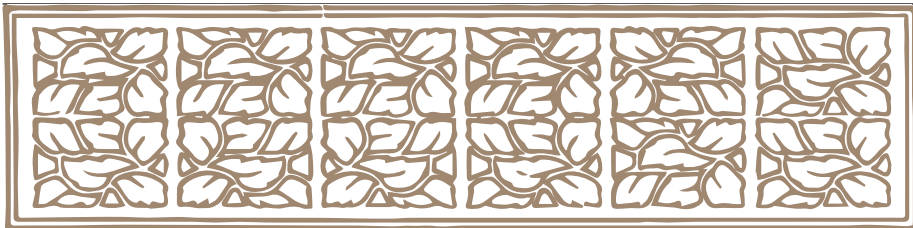
41. Zupa z piwa

Litr pojedynczego piwa zagotować z kawałkiem cynamonu. Rozbić łyżkę mąki w kwaśnej śmietanie albo w słodkim mleku, osolić, ocukrzyć i zaprawić zupę. Przelać zupę na rozbite żółtko i podać z krajaną bułką albo grzankami.

42. Zupa z długiego grochu, czyli fasoli

Zagotować $\frac{1}{4}$ litra suchej fasoli, odlać i zalać świeżą gorącą wodą (1 litr), gotować dodawszy $\frac{1}{2}$ kawałka masła. Gdy już jest prawie miękka, włożyć 10 suszonych śliwek i 1 świeże pokrajane jabłko, trochę cynamonu i soli, a gdy się już śliwki ugotują i groch miękki, zaprawić jedną ósmą litra mleka i $\frac{1}{2}$ łyżki mąki.





III. Zupy na śniadanie i wieczerze

1. Polewka

Zrobić zaklepkę z kwaterki kwaśnego mleka, śmietany albo maślanki i dwóch łyżek mąki, wlać na kwartę wrzącej wody i dobrze zagotować. Podać do tego smażone albo całe kartofle, albo też tłuczone (tarte).

2. Nawarka

Na pół kwarty gotującej wody wsypać 3 łyżki mąki, mieszając dobrze kopystką, aby tylko małe grupki zostały, zasolić i zalać mleka słodkiego pół kwarty; jeżeli bez mleka, włożyć tłuszczu lub masła przesmażonego z cebulką i dodać jeszcze pół kwarty wody, i razem zagotować.

3. Zacierka

Wziąć szklankę mąki i tyle wody, aby zagnieść ciasto, które by palcami można rozkruszyć, tak zwaną kruszonkę, wrzucić na kwartę gotującej wody i zaprawić, jak poprzednią nawarkę, mlekiem albo masłem.

4. Spółka

4-5 kartofli ostrugać, pokrajać w talarki i sparzyć wrzącą wodą. Wybrać je w kwartę gorącej wody i ugotować, zasolone do miękkości. Zrobić kruszonkę z pół szklanki mąki i wrzucić na ugotowane z wodą kartofle, zagotować i zaprawić masłem albo tłuszczem z cebulką.

5. Żur

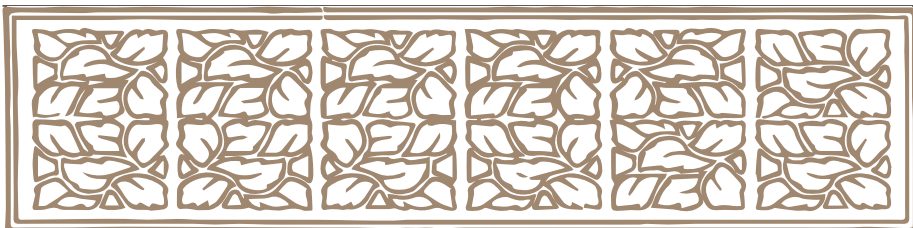
Potrawa ta dawniej bardzo używana, coraz bardziej wychodzi z użycia, a można ją polecić jako bardzo zdrową i oszczędną zupę na śniadanie czy też kolację, ale trzeba ją starannie przyrządzić. Chcąc mieć dobry żur, najlepiej zakwaszyć w garnku kamiennym albo glinianym kawałek ciasta wielkości jajka od piekarza albo zostawić od pieczenia chleba. Ciasto roz-

moczyć i dodać trzy łyżki rżanej mąki i pół kwarty letniej wody i niech się pierwszy raz najmniej 48 godzin kwas w ciepłym miejscu albo na piecu kwasi. Zagotować kwartę wody i na wrzącą wodę wlać tego kwasu filiżankę, zasolić, gotując wolno około ½ godziny, starannie go szumując. Dobrze ugotowany żur musi być przezroczysty, a nie kłajstrowaty i gęsty, i mieć przyjemny kwaskowaty smak. Można go doprawić masłem lub smalcem. Podaje się do niego kartofle całe lub smażone. Gotując żur codziennie, trzeba co dzień 2 łyżki mąki świeżo przysypać, i dodawszy letniej wody, dobrze rozbić. Gotując go rzadziej, trzeba zawsze 24 godziny przed gotowaniem odnowić, gdyż mając garnek zakwaszony, gdyby dłużej kisiał, dostałby gorzkiego smaku.

6. Polewka z cebuli

Rozgrzać w rondlu lub garnku łyżkę jakiegokolwiek tłuszczu, pokrajać 3 duże cebule drobniutko, włożyć do tłuszczu i często mieszając, zbrunacić, ale nie przypalić. Dodać 2-3 łyżki pszennej mąki, 1 i ¼ litra gorącej wody, ciągle mieszając. Potem zagotować dobrze razem, osolić i przecedzić.





IV. Różne dodatki do zup

1. Makaron

Wziąć pół funta mąki pszennej, 2 jajka i zagnieść ciasto, wałkować jak najcieniej. Tak uwałkowane ciasto zostawić z pół godziny, niech przeschnie na stolnicy, potem zwinąć w wałeczek i cieniutko pokrajać. Wrzucić na dużo solonej gotującej wody, raz zagotować i przelać na cedzidło i przepłukać zimną wodą.

2. Kluski krajane

Zagnieść pół funta mąki z jajkiem i trochę wody niezbyt twardo, zwałkować, pokrajać w paski szerokie na 2 palce, położyć jeden na drugi po 3-4 i pokrajać według upodobania cieńsze lub grubsze. Bardzo ładnie wyglądają krajane w kratkę, wtenczas paski należy krajać na palec szerokości. Ugotować na wrzącej wodzie, wylać na cedzidło i przepłukać zimną, aby się nie zlepily.

3. Lane kluseczki do rosółu

Rozbić dwa jajka w garnuszku, osolić, dodać 2 łyżki wody i rozbić 2 łyżki mąki, aby z ciasta można łać kluseczki na gotujący rosół.

4. Kluski z łojku do rosółu

Od mięsa wołowego tłustego, ugotowanego na rosół, odebrać łojek, posiekać drobniutko, dodać jajko, siekanej zielonej pietruszki albo koperku, zagnieść lekko z mąką, aby można kulać małe okrągłe kluseczki, które się gotują na rosolu. Można też kupić osobno ¼ funta łojku i zrobić jak wyżej.

5. Ryż

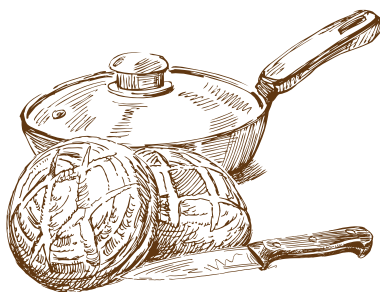
Ryż do zupy albo rosółu gotuje się osobno na wodzie. Sparzyć ryż gotującą wodą i przepłukać zimną, włożyć we wrzącą wodę i trochę masła, i soli, wymieszać i odstawić na bardzo wolny ogień albo najlepiej w gorącą framugę od pieca. Na cztery osoby wystarczy szklanka ryżu na ½ kwarty wody.

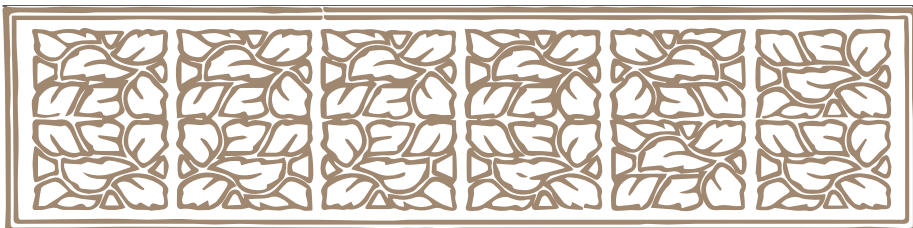
6. Kaszka

Do rosółu używa się kaszkę drobną tatarczą lub pszenną. Wsypać na zagotowaną wodę, ciągle mieszając łyżką, zasolić, dodać trochę masła i niech się powoli ugotuje na bardzo wolnym ogniu, aby się nie przypaliła. Kaszka gotuje się najwyżej 15 minut, wyklada na talerze, rozciąga i ostudza. Podając do rosółu lub zupy, kraje się w kostkę i kładzie w zupę. Tak samo gotuje się kaszka na gęsto gotowana do potrawy lub sosów. Potrzeba na szklankę kaszki ½ kwarty wody.

7. Grzanki z bułek

Pokrajać na kosteczki bułki, wrzucić na patelnię w gorące masło i mieszając, zrumienić na wszystkie strony. Podają się grzanki do zup owocowych zamiast kluseczek.





V. Sosy

Wszystkie prawie sosy robią się w ten sposób, że się zasmaża (nie rumieniąc) masło, i sypie powoli, ciągle mieszając, mąkę (na łyżkę masła łyżkę mąki) i niech się kilka razy przegotuje; tak usmażoną mąkę rozprowadza się po trochu rosółem lub smakiem, mieszając, aby grupek nie było, i zaprawia podług przepisu. Z tej ilości mąki powinna być kwaterka sosu i wystarczy na 4 osoby.

1. Sos cebulowy

Zasmażyć masła z tłustością, pokrajać kilka cebulek na drobno, zasmażyć nie rumieniąc, dodać mąki mieszając, i rozprowadzić rosółem lub smakiem włoszczyzny.

2. Chrzan

Utrzeć na tarce chrzan, wsypać w ronderek tartego chrzanu (łyżkę z czubem z kawałkiem masła i trochę rosółu) i niech się pod przykryciem 10 minut wolno gotuje. Rozbić dwie łyżki śmietany z łyżką mąki i zalać chrzan, dobrze mieszając. Dodać cukru, octu i soli wedle potrzeby i przełać chrzan na żółtko rozbite z trochę wody. Chrzan musi być dosyć gęsty. Można go ostudzić i podać zamiast musztardy.

3. Sos z pietruszki

Usiekać drobno zielonej pietruszki, trochę (razem ½ łyżki) szczypiorku i koperku włożyć do sosu zrobionego zwyczajnym sposobem – niech się parę razy przegotuje.

4. Sos kminkowy do skopowiny

Zasmażyć (nie zarumienić) masła z mąką, rozprowadzić rosółem z skopowiny i włożyć kminku i trochę pogotować. Sos ten jest najsmaczniejszy z kluskami z gotowanych kartofli.

5. Sos ogórkowy lub korniszonowy

Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosółem, wkrajać w talarki ogórek kiszony. Spróbować, jeżeli mało kwaskowaty, to zacisnąć sokiem z ogórka, dodać soli i trochę cukru, i jeżeli jest śmietana, także łyżkę śmietany.

6. Sos musztardowy

Masło zasmażyć z mąką, dodać trochę musztardy i rozprowadzić rosółem. Dodać cukru, soli, i jeżeli za mało ostry, octu. Nabiera dobrego smaku, jeżeli zamiast octu dodamy pokrajany korniszon.

7. Sos rumiany do cielęciny lub jaj

Wziąć (2-3) kilka kawałków cukru, umoczyć we wodzie, wrzucić do rondelka bez wody i gotować na ogniu, aż się zarumieni, nalać wodą (3 łyżki) i rozgotować. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosółem albo smakiem, wlać zrumienionego cukru, soku cytrynowego lub kwasu cytrynowego albo octu podług smaku, osolić, przysłodzić, aby był kwaskowato-słodki i, jeśli jest do mięsa, to włożyć kilka rodzenków.

8. Sos powidłowy

Powidła rozgotować z wodą, dodając cynamonu i cukru na gęsty sos. 3 łyżki powideł na kwaterkę wody.

9. Sos śledziowy

Wymoczonego śledzia posiekać drobniutko. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić wodą⁶⁴, włożyć śledzia, cebulki siekanej, pieprzu i trochę octu. Sos ten jest dobrą przyprawą do kartofli.

10. Sos grzybkowy

Garść dobrze wymytych grzybków suszonych (6-10, podług wielkości) ugotować na miękko w kwaterce wody z cebulką i pietruszką, wyjąć z sosu i posiekać drobniutko. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić grzybkowym smakiem, osolić, dodać trochę pieprzu, przelać na rozbite żółtko i zmieszać z usiekanymi grzybami. Sos ten podaje się do kaszki albo ryżu. Zamiast żółtka można wziąć łyżkę śmietany.

64 W tekście: „wodę”.

11. Sos zimny do święconki

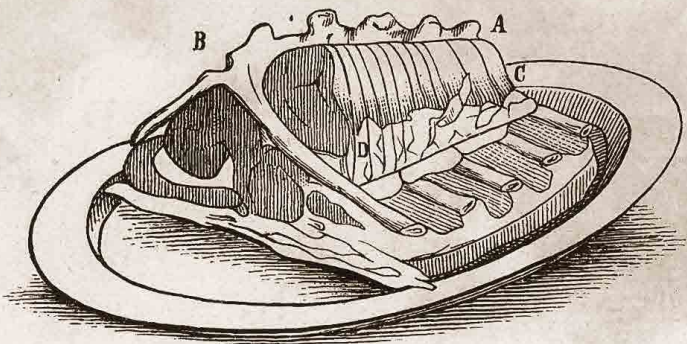
Dwa żółtka na twardo ugotowane rozetrzeć z łyżką musztardy, dodać octu, cukru, soli i łyżkę oliwy, wymieszać wszystko dobrze, rozrobić wodą, aby był sos zawiesisty. Można też dodać trochę siekanego koperku.

12. Sos pomidorowy

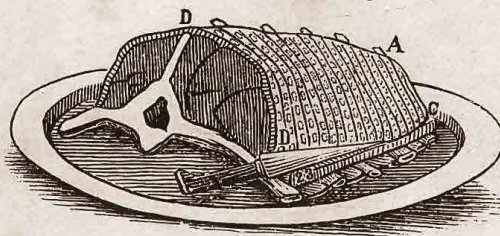
3 duże dojrzałe pomidory obmyć, wyjąć pestki i zasmażyć w kawałku masła. Gdy się rozgotują, przetrzeć przez sitko, dodać kwaterkę rosółu albo, jeżeli postny sos, to wody, i zaprawić łyżkę śmietany z łyżką mąki, soli i trochę cukru.



Rostbeef.

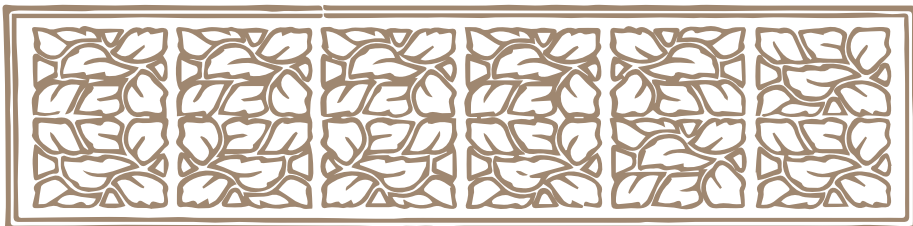


Cąber cielecy.



Pieczeń skopowa, ćwiartka.





VI. Potrawy mięsne

1. Mięso z rosółu

Mięso gotowane na rosół albo zupę wyjąć przed zaprawieniem zupy i włożyć w przygotowany sos, zagotować i odstawić; niech zawsze w ciepłym miejscu stoi, a nabędzie dobrego smaku.

2. Sztuka mięsa rumiana

Wziąć mięsa wołowego⁶⁵, posolić ½ godziny przed gotowaniem, zbić wałkiem, aby było kruchsze i opiec w maśle na wszystkie strony. Włożyć cebuli, pietruszki i angielskiego korzenia i listek bobkowy, podlać gorącą wodą i niech się pod przykryciem dusi aż do miękkości. Można też kilka godzin przed gotowaniem podlać, jeżeli jest, kwaśną śmietaną albo maślanką. Na sztukę mięsa rumianą trzeba wziąć najmniej 2-3 funtów mięsa z kawałkiem kości i kawałkiem łożku; mniejszy kawałek wysuszy się i nie jest soczysty. Można je odgrzać w sosie albo podać na zimno.

3. Kotlety wieprzowe

Wziąć mięsa z polędwicy, zwanej przez rzeźników karbonadą, pokrajać w plastry grube jak palec, zostawiając przy każdym kosteczkę, posiekać nożem z obydwóch stron, nie przecinając jednak, posolić, umaczać w rozbitym jajku, obsypać trochę bułką tartą i smażyć na maśle na pół z smalcem, z dodaniem kawałka cebuli dla smaku, na mocnym ogniu z obydwóch stron najwyżej 10 minut. Chcąc zrobić dłuższy sos, wyjąć kotlety, zasmażyć na pozostałej tłustości trochę mąki i rozprowadzić rosółem lub smakiem z włoszczyzny. Z funta mięsa są 4 kotlety.

⁶⁵ W tekście: „wołowego”.

4. Klops z sosem

Usiekać w maszynce pół funta wołowiny z pół funta wieprzowiny albo kupić siekaną od rzeźnika, osolic, dodać pieprzu, siekanej cebuli, tartą bułkę i jajko, wymieszać, zrobić okrągłe klopsiki albo jeden duży w całości, obsypać tartą bułką, osmażyć w patelni, aby się trzymały i włożyć w ronderek, zalać trochę rosółem albo wodą z trochę masła, tłustości z patelni dodać i gotować pod przykryciem pół godziny. Zaprawić cytryną lub trochę octem kawałek cukru, aby był delikatny kwaskowy smak, a jeśli sos za rzadki, to zapalić mąką, aby był zawiesisty.

5. Klops smażony

Przyszykować jak poprzednio, ale smażyć z początku na mocniejszym, później na wolnym ogniu z obydwóch stron 3 kwadransy, jeśli cały klops, to najlepiej w piecyku albo jeśli małe klopsy, to 10 minut. Te klopsy można też zrobić z samej nie bardzo tłustej wieprzowiny.

6. Zrazy

Mięso siekane wołowe wymieszać z tartym chlebem z dodatkami jak poprzednio. Bierze się na 1 funt mięsa: 1 jajko, 2 łyżki tartego chleba, cebulkę, pieprzu i soli. Obsmażyć i podlać rosółem, aby się prawie zakryły i gotować ½ godziny. Na dogotowaniu dodać do sosu tartego chleba, aby był zawiesisty i kwaskowaty.

7. Potrawka z cielęciny

Cielęcinę od karku albo żeberka zastawić we wodzie tak, aby mięso było zakryte, ugotować z włoszczyzną i kilku suszonymi grzybkami do miękkości. Zrobić zaprawkę z masła i mąki, rozprowadzić smakiem od mięsa, dodać kwaśnej śmietanej i przelać żółtkiem. Grzybki pokrajać drobno i wrzucić do sosu. Podaje się z kaszką tatarską.

8. Pieczeń cielęcina

Cielęcinę od ćwiartki albo krzyża nasolic i naszpikować słoniną, to jest pociąć cienkie paski słoniny, zrobić kończatym nożem dziury i włożyć kawałeczki słoniny umaczonej w soli. Tak przyrządzoną pieczeń zasmażyć na maśle z obydwóch stron, a gdy się obrumieni, podlewać po trochu wodą, aby się nie przypaliła. Cielęcina potrzebuje 1½ godziny pieczenia.

9. Pieczeń wieprzowa

Kawałek mięsnej wieprzowiny obmyć i zasolić, obsmażyć w własnej tłustości z dodaniem cebuli i po trochu podlewać, aby się nie przypaliła.¹⁰

Gęś pieczona

Gęś sprawioną i opłukaną posolić z wierzchu i trochę w środku, włożyć w środek kilka (2-3) pokrajanych jabłek, gałązkę majeranu i piec na podługowatej brytfan[n]ie. Jeżeli jest tłusta, upiecze się w własnej tłustości, jeżeli chuda, trzeba dodać masła albo smalcu. Najlepiej się piecze w piecyku, oblewając często wytopionem z niej na brytfannie smalcem. Jeżeli nie ma piecyka ani nie można kazać upiec w piecu piekarskim, lepiej jest gęś przeciąć na połowę, zwinąć razem, związując sznurkiem, a w środek kładąc jabłka i majeran, i piec w rondlu na ogniu pod przykryciem. Tak samo, jeżeli się połowę gęsi lub kaczkę piecze, lepiej jest składać i związać, a nie wysuszyć się i jest smaczniejsza.

11. Kaczka pieczona

Kaczkę piecze się tak samo jak gęś, tylko krócej. Kaczki bardzo młode nie nadają się do pieczenia, gdyż nie mają na sobie mięsa i lepiej je gotować w czerninie lub potrawce, jak to przy cielęcinie podano.

12. Kurczęta pieczone

Młode kurczęta, sprawione i wymyte, posolić, wątróbkę usiekać, wziąć trochę masła, tartej bułki i zielonej siekanej pietruszki, wymieszać i włożyć w środek, zakładając nóżki na sobie i przetykając je przez skórę, aby nadzianie nie wypadło. Włożyć je na zrumienione masło i smażyć na wolnym ogniu 2-3 kwadransy⁶⁶ podług wielkości, podlewając po trochu wodą, a na końcu śmietaną.

13. Potrawka z kurcząt

Starsze kurczęta oczyszczone pokrajać w ćwiartki i ugotować, dodając tyle wody, aby się kurczęta zanurzyły. Kładzie się wszelką włoszczyznę jak do rosółu i kilka suszonych grzybków. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić kwaśną śmietaną i rosółem od kurcząt, kurczęta włożyć, niech się raz zagotują i wydać z kaszką albo kartoflami, także z ryżem albo z makaronem.

66 W tekście: „kwadransy”.

14. Gołąbki pieczone (dla chorych)

Młode gołąbki dobrze oczyszczone (przy gardzieli pamiętać wyjąć torbę) opłukać, troszeczkę osolic, włożyć do małego garnuszka, dać trochę masła i 2-3 łyżki wody. Przykryć pokrywą i prażyć na małym ogniu 3 kwadransy. Sos musi się troszkę zbrunacić. Gołąbek powinien być blade przyrumieniony, wcale niespieczony.

15. Zając

Oderzawszy skórę od ogona i zadnich nóżek, ściągnąć całą z zająca, głowę, wątrobę, przodek, serce wziąć na zupę, a comber wraz z tylnymi pałkami upiec. Najprzód trzeba mięso obżyłować, to jest ściągnąć kilka błon, jakimi jest cały zając pokryty, naszpilkować słoniną, posolic i upiec na brytfannie w piecyku albo rondlu pod przykryciem. Do zająca trzeba podłożyć suto masła, a na dopiekaniu oblać kwaterką śmietany. Zając musi w zimie tydzień do dwóch tygodni w skórze wisieć w przewiewnym miejscu, aby skruszał.

16. Królik

Króliki oprawia się podobno jak zająca. Młode króliki, które nie mają jeszcze wiele mięsa, lepiej gotować, starsze piec, ale ponieważ nie mają tak grubego mięsa, aby można naszpilkować słoniną, obwiązuje się je plasterkami słoniny i piecze jak zająca. Comberek i zadnie ćwiartki z młodych, ale dobrze wyrosłych, można upiec, resztę trzeba gotować na potrawkę, stare króliki na zupę.

- a) **Comber z królika** dobrze obmyty i ćwiartki (mało osolic), włożyć do rondla na gorące masło albo tłuszcz. Skoro się zarumieni, obrócić i opiec z drugiej strony, podlać i przuć, aż mięso łatwo widelcem przeźgnąć można, zwykle za godzinę; bardzo młode króliki nawet prędzej się dopiekają. Gdy już dobre, wyjąć z rondla, do sosu dodać łyżkę mąki, wszystko zbrunacić. Boki rondla odskrobać łyżką i spuścić do sosu, podlać 2 lub 3 łyżki gorącej wody i zagotować razem. Do tego podać perki.
- b) **Potravka z drobnych części królika lub zająca na 4 osoby.** Wszystkie drobne części królika, także serce, płucko i wątrobkę, nalewa się słabym octem przegotowanym z angielskim korzeniem i laurowym listkiem. Odstawić to na kilka godzin – można przygotować to już poprzednio wieczorem. Na czas gotowania daje się do rondla trochę

tłuszczu, 2 lub 3 pokrajane cebule, które trzeba zbrunacić, łyżkę mąki w tem przemieszać i przybrunacić i nalać na to wody tyle, ile potrzeba sosu, dodać soli, część tego octu, w którym mięso leżało i gotować wolno, aż mięso da się łatwo widelcem przekłuć. Jeżeli jest juszka z królika, to ją dodać do potrawy, tak jak do czarniny i trochę powideł albo odrobinę cukru, aby sos był kwaskowo przyjemny. Do tego kartofle.

- c) **Potrąwka z białym sosem.** Obmyte mięso włożyć do rondla, osolić, dać 2 cebule pokrajane i prużyć przez kwadrans. Obsypać łyżką mąki, przemieszać i podlać tyle wody, ile sosu potrzeba. Można dodać kilka grzybków, aż mięso będzie miękkie.
- d) **Mięso wymoczyć** na godzinę, pokrajać w kawałki i gotować pół godziny w litrze słonej wody, z garścią włoszczyzny, cebulą i korzeniami. Potem mięso wyjąć a rosół przecedzić. Zrobić zasmażkę z łyżki masła i 2-3 łyżek mąki, rozprowadzić rosołem, włożyć mięso, wkrajać 5-8 periek, wygotowaną włoszczyznę z rosółu, pokrajaną w kawałki, wsypać 2 łyżki siekanej cebuli, 4 łyżki octu, 2-3 łyżki śmietany, 1 grzybek, opieprzyć, wymieszać i dusić razem, aż mięso będzie miękkie.

Można też przyprawić królika z pomidorowym sosem. Po półgodzinnym gotowaniu, jak poprzednio, mięsa, zamiast zasmażki i reszty dodatków, można zrobić sos pomidorowy (patrz sosy), włożyć mięso do sosu i gotować razem jeszcze pół godziny. Podać z tartem i perkami lub ryżem.

17. Wątróbka

Wątróbkę jaką bądź namoczyć w zimnej wodzie, aby skórkę lepiej można odciągnąć. Potem pokrajać w plastry. Grube żyły wyżyłować (wyciąć). Łyżkę mąki wymieszać z szczyptą soli i pieprzu, w mące tej unurzyć każdy plaster i kłaść do patelni na gorący tłuszcz, za 2 minuty odwrócić na drugą stronę i prędko na dobrym ogniu usmażyć. Jeżeli widelcem przekłuta nie puszcza krwi i łatwo się da kłuć, to już gotowa. Tłuszczu stosunkowo potrzebuje dużo. Do reszty sosu, co po usmażeniu pozostanie, dodać pozostałą od nurzania wątroby mąkę, zamieszać, podlać wodą i podgotować troszkę. Jeżeli za mało słona, to dosolić.

18. Wątróbka cielęca

Wątróbkę obmyć i ściągnąwszy z niej błonkę, pokrajać w plastry, posolić, utarzać w mące i smażyć po obu stronach na maśle albo tłustości, dodając krajanej cebuli. Zbadać widelcem, jeżeli sos czerwony nie wypływa, to jest dobra; długo nie można smażyć, bo stwardnieje. Przy podaniu włożyć na każdy plasterek smażonej cebuli, a sos podlać wodą. Rondelek z wodą, dobrze łyżką boki tegoż oskrobawszy, zagotować.

19. Serce wołowe

Wołowe serce można dostać bardzo tanio na funty. Kawał taki trzeba dobrze obmyć, zbić pałeczką, aby skruszało i gotować $2\frac{1}{2}$ godziny. Jedną godzinę w wodzie, a potem w sosie. Po godzinie, kiedy się już dobrze rosół podgotował, włożyć kawałek chleba, troszkę kminku, soli, pieprzu i cebulę i przenieść (gotować powoli pod pokrywą) to wszystko z mięsem w tym sosie wolno, ale bezustannie resztę półtorej godziny. Sosu powinno być sporo i od chleba dosyć zawieszisty. Pilnować, by się nie przypaliło.

20. Cielęce płucka, czyli lekkie

Płucka cielęce oraz język i serce po wymyciu ugotować z włoszczyzną, pokrajać na drobne kawałki, zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosół od płuczek, włożyć mięso pokrajane, garść rodzyneków i kilka migdałów, trochę cytryny albo octu i trochę cukru. Sos niech będzie dłuższy i zawieszisty, słodko-kwaskowaty, zagotować w nim mięso i wydać z tartem kartoflami.

21. Flaki

Flaki trzeba kupować już wyczyszczone, bo czyszczenie bardzo mozolna praca. Przed użyciem trzeba je jeszcze moczyć 10 do 12 godzin w zimnej wodzie. Pokrajać flaki w paseczki. Mniej więcej na funt flaków trzeba wlać 2 litry wody i obgotować, szumując ciągle. Po wyszumowaniu odlać, nalać znów świeżą gorącą wodą, podgotować z $\frac{1}{2}$ godziny i znów odlać i tak postąpić jeszcze ze 2 razy. Po odlewaniu dopiero osolić, włożyć garść włoszczyzny z korzeniami, cebule i gotować, aż będą flaki miękkie. Wtedy wyjąć i niech przestygną. W tym czasie zrobić sos, więc precedzić najpierw rosół, w którym się gotowały flaki, zrobić zasmażkę z łyżki masła i 2 łyżek mąki, rozprowadzić, czyli rozmięszać 2 lub 3 szklankami rosółu od flaków, wsypać na czubek noża tartego pieprzu, małą łyżeczkę tartego

imbieru, latem można dodać łyżkę zielonej pietruszki siekanej, włożyć w to pokrajane w wązkie paseczki flaki, wymięszać i trochę podgotować.

Podobnie jak flaki przyrządza się też cielęce kryzki, tylko tych nie trzeba dłużej gotować jak 2 godziny.

22. Uszy wieprzowe

Upeklowane uszy wieprzowe wymoczyć, zagotować i odlać, włożyć w ciepłą wodę i gotować do miękkości. Pokrajać je w podługowate cienkie kawałki i dodać sporo również wzdłuż pokrajanej marchwi, pietruszki, cebulki i angielskiego pieprzu. Tak przyprawione uszy gotować w swoim sosie z tą włoszczyzną, aż wszystko będzie miękkie. Zaprawić⁶⁷ mąką i trochę śmietany. Można dodać też jeszcze kawałek mięsa, najlepiej cielęciny, do dwóch uszów 1 funt, a bardzo smak podnosi i nie jest tak tłuste – to wszystko razem ugotować i pokrajać.

23. Nerki wołowe

Jedną nerkę nalać pół litrem wody i gotować ją przez kwadrans, następnie wyjąć na deskę, pokrajać w plastry, każdy plaster posolić, opieprzyć i ułożyć w małym garneczku i nalać szklankę wody, dodać łyżkę masła, 2 łyżki siekanej cebuli i dusić pod pokrywą, czyli wolno smażyć. Jak będą już miękkie, to wlać 2 łyżki śmietany, rozbić w ½ szklance wody łyżkę mąki, wlać to do nerek, zagotować i podać z tartemi perkami.

24. Galareta z nóżek cielęcych

Cztery oczyszczone nóżki cielęce i dwie wieprzowe albo 1 funt tłustej wieprzowiny poprzecinać i zalać wodą, aby się mięso zakryło, dodać cebulki i angielskiego korzenia, ugotować, obrać od kości i pokrajać. Rosół zaprawić octem i przecedzić, aby kostek nie było, mięso pokrajane wmięszać i wylać we formę albo w miseczkę i postawić w chłodzie.

25. Kielbasa

Świeżą kielbasę obmyć, włożyć w rumiane masło albo smalec i smażyć po obu stronach przez 15 minut.

26. Kielbasa z sosem musztardowym

67 W tekście: „zaprawnić”.

Świeżą kielbasę zagotować i odstawić, aby się wolniutko gotowała 10-13 minut. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem od kielbasy, dodać musztardy i trochę pieprzu, zalać kielbasę sosem i niech 5 minut stoi na ciepłym miejscu.

27. Kielbasa z sosem chlebowym

Gdy się kielbasa zagotuje, utrzeć chleba na tarce, włożyć do kielbasy, i niech się razem gotuje 10-13 minut. Spróbować dodać pieprzu i cokolwiek octu. Rosołu przy kielbasie musi być tylko tyle, ile potrzeba na sos.

28. Bigos z pozostałej pieczeni lub mięsa z jabłkami

1 funt pieczeni lub mięsa gotowanego pokrajać zgrabnie w kostkę. Zrumienić łyżkę mąki z łyżką masła, rozprowadzić bulionem lub smakiem wygotowanym z grzybów, z łyżką octu, włożyć dwa jabłka kwaśne pokrajane w ćwiartki drobne, włożyć pokrajane mięso, kawałek cukru, zagotować razem i wydać. Ten sam bigos można robić bez jabłek, a zamiast nich włożyć pokrajany w kostki ogórek kwaszony. Włożyć cebuli tartej, a na wydaniu⁶⁸ 4 kartofli osobno ugotowanych i także w kostki pokrajanych.

29. Potrawka z pozostałego mięsa

Wziąć łyżkę masła i łyżkę mąki, zrobić zasmażkę, utrzeć dużą białą cebulę, osolić, wlać w to dwie łyżki kwaśnej śmietany, łyżeczkę cukru, łyżkę octu, rozprowadzić to szklanką rosołu lub wody, zagotować wszystko. Resztki pozostałego mięsa pokrajać w kawałki małe, włożyć do tego sosu, zagotować razem. Do tego tarte ziemniaki podać.

30. Nóżki cielęce obsmażone w cieście

Dwie wymoczone i oczyszczone nóżki ugotować w wodzie bez soli z włośczyzną, korzeniami i kawałkiem łożu wołowego. Gdy będą miękkie, wyjąć, przekroić przez połowę między kopytkami (kość grubą wyłamać przed gotowaniem). Tak przekrojane posolić, obsypać mąką każdą nóżkę i położyć na półmisku, trzymając je w ciepłe, bo na zimnie ciasto nie przylega wcale, bo galareta uformowana rozpuszcza się w tłustości, a ciasto spada. Rozbić 2 żółtka z 2 łyżkami mąki, trochę mleka lub śmietany, białka ubić na pianę, wymięszać w tem nóżki i dosmażyć na maśle albo smalcu.

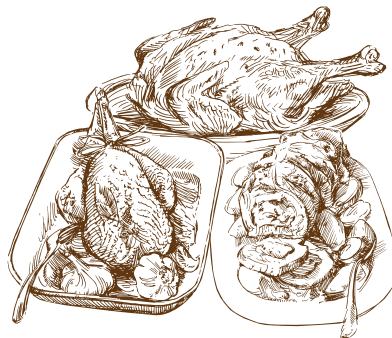
68 W tekście: „wydania”.

31. Pasztet z zająca

Głowę ze szyną, łopatki, żeberka, wątrobkę i serce ze zająca wymoczyć i wymyć dobrze we wodzie, zastawić z 1-1½ funta (stósownie do wielkości zająca) tłustej wieprzowiny, dodać 3 grzybki suszone, angielskiego korzenia i cebulkę, gotować w krótkim sosie, a na dogotowaniu włożyć dwie bułki, żeby sos wpiły. Wątrobkę włożyć później, żeby się krótko gotowała. Gdy już ugotowane, wyłożyć wszystko, obrać z kości, a gdy zupełnie wystygnie, przerobić dwa razy w maszynie, dodać kawałek surowego masła, soli, pieprzu i dwa jaja, a po wymieszaniu włożyć w wysmarowaną i wysypaną tartą bułką formę i wstawić na godzinę w piec. Można podać ciepły albo zimny.

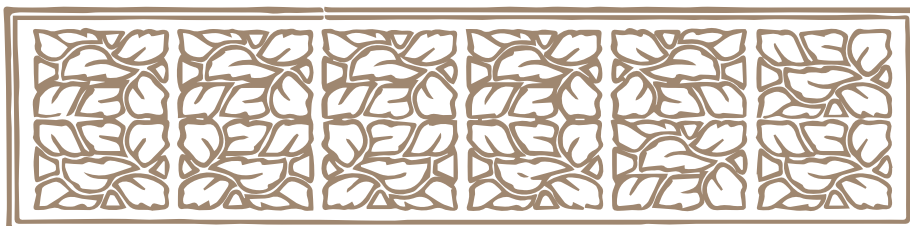
32. Cielęca lub skopowa głowa

Głowę oczyścić i przez godzinę moczyć. Zastawić 2 litry wody, tyle potrzeba na 2½ godzinne gotowanie, przez ten czas się właśnie tyle wygotuje. Trzeba starannie odszumować, osolić niewiele, włożyć angielskiego korzenia, cebulę, tak jak na rosół. Po wygotowaniu głowę wyjąć, mięso z kości obrać, pokrajać w równe kawałki i zrobić do niego sos. Kawałek masła albo innego tłuszczu roztopić i wmieszać do niego dobre pół łyżki mąki, nalać odgotowanym rosołem z głowy, dodać do tego łyżkę lub więcej (podług smaku) octu. Do tego sosu włożyć mięso i podać z kluskami albo tartemi perkami.





Luce R. Kawandowski



VII. Ryby

Uwagi ogólne o rybach

Ryby wszelkiego rodzaju należy wybierać jak największe; kupując je, uważać, aby były jeszcze żywe, a jeśli zaśnięte, powinny mieć czyste i niezapadłe, skrzele powinny być czerwone. Mięso świeżych ryb jest jędrne, nieświeżych miękkie. Ryby trzeba zaraz oczyścić z łuski, wybrać wnętrzności, pokrajać w dzwonka i posolić najmniej godzinę przed gotowaniem. Na posoloną rybę pokrajać cebulkę, a nabierze dobrego smaku.

1. Szczupak smażony

Po oskrobaniu, oczyszczeniu i pokrajaniu utarzać dzwonka w mące zmieszanej na pół z tartą bułką i kłaść na rumiane masło, obsmażyć z obydwóch stron, uważając, aby nie przypalić.

2. Szczupak gotowany

Oczyścić i oskrobać 2 funty ryby, pokrajać w kawały, posolić i niech tak leży 2 godziny. Wygotować smak z garści włoszczyzny w litrze wody z korzeniami, osolić i precedzić i jeszcze raz zagotować, potem włożyć opłukaną ze soli rybę, przykryć i niech 25 minut ciągnie (niech gotuje się). Gdy miękka, ostrożnie wyjąć łyżką do szumowania, ułożyć na półmisku i polać zrumienionym masłem albo podać sos musztardowy do niej (patrz sosy) i smażone ziemniaki.

3. Węgorz pieczony

Węgorza należy kupić mniej więcej 2 funtowego, bo większy do pieczenia za tłusty. Odrzeć go ze skóry, wyczyścić jak należy, nasolić i na 2-3 godziny zostawić. Krótco przed obiadem opłukać lub wytrzeć serwetką, opieprzyć, maczać troszkę w mące i piec z 20 minut w zrumienionym maśle.

4. Węgorz w galarecie

Przeznaczonego do gotowania węgorza kraje się w kawałki, nasoli i zostawia w niej 2-3 godzin[y]. Wygotowuje się osobno smak z włoszczyzny z korzeniami, tak jak do innych ryb z cebulą, i precedzi. Opłukać rybę z soli, włożyć w wrzącą wodę i niech się z 5 minut gotuje, a potem ½ (pół) godziny na boku ciągnie. Następnie ostrożnie wyjąć, poukładać do słoja. Przygotować na 2 funty ryby 1 funt wody, ¼ litra octu, 6-8 listków żelatyny, garść włoszczyzny, pieprzu do woli i cebulę, pogotować troszkę to razem, precedzić, ciepłym tym płynem nalać ryby w słoju lub na salaterce.

5. Lin w sosie koperkowym

Oczyścić, pokrajać i nasolić rybę tak jak wszystkie inne, gdy już około 2 godzin poleży w soli, opłukać i włożyć w precedzony wygotowany smak z litra wody z garścią włoszczyzny, trochę korzeni i 1 cebulki, w tym smaku wrzącym niech ryba ciągnie 20-30 minut. Wyjąć potem ostrożnie i polać sosem koperkowym (zobacz sosy).

6. Karaski pieczone

Oskrobane z łuski młode karaski oczyścić, nasolić i w tej soli całe niech godzinę poleżą. Krótco przed obiadem opłukać z soli w zimnej wodzie, tak jak i inne ryby, opieprzyć troszeczkę, maczać w mące i piec lekko w rumianem maśle. Uważać trzeba, by nie przypalić. Podać z smażonymi perkami.

7. Ryby morskie

Bardzo tanio można teraz nabyć ryb morskich. Kawał takiej grubej ryby (funt lub więcej) trzeba oskrobać albo zupełnie skórę ociągnąć, oczyścić wewnątrz i dobrze opłukać. Smażyć je można jak wszystkie inne ryby, tylko trzeba mięso oddzielić od ości i grzbietu po obu stronach, bo byłyby za grube. 1 funt starczy na 3 lub 4 osoby.

8. Stokfisz, czyli kabliau

Stokfisz i inne grube ryby morskie, tylko w kawałkach, a nie całe, czyści się należycie, obiera z ości i grzbietu, kładzie do litra wrzącej wody, w której już poprzednio trzeba wygotować włoszczyznę (jak przy innych rybach), trzyma się w niej rybę kwadrans, nie gotując, tylko na słabym ogniu trzymając garnek, by woda była wrzącej gorącości. Potem wyjąć rybę, a do tej wody, czyli zupy z ryby, zrobić zaklepkę z mąki, dodać odro-

binę octu i drobno posiekanego koperku. Zagotować jeszcze raz wszystko. Zupę tę podać razem z rybą, do tego tarte kartofle.

9. Stokfisz suszony

Moczy go się wprzód kilka godzin. Kładzie potem w litr wrzącej wody, wygotowanej poprzednio z włoszczyzną. Pozostawić w tej wodzie, czyli w smaku z włoszczyzny kwadrans, nie gotować, tylko na słabym ogniu trzymać garnek.

1 funt starczy na 3-4 osoby. Tak samo się wreszcie gotuje jak surowy, tylko zamiast koperku daje się zielonej pietruszki i trochę masła. Można też do niego dać sos musztardowy (zobacz sosy) lub serdelowy.

10. Stokfisz smażony

Kupić należy już namoczonego. W domu moczyć go jeszcze godzinę w zimnej wodzie, sparzyć potem wrzącą wodą i zdjąć skórę, pokrajać w kawały, osolic i niech leży około 2 godzin, krótko przed obiadem opieprzyć trochę, maczać w mące, smażyć w zrumienionem maśle lub oleju. Podać z sosem musztardowym i smażonemi perkami.

11. Karpie

Karpie zabija się, uderzając go młotkiem w głowę. 1 funt starczy na 3 osoby. Oskrobany i oczyszczony jak należy pokrajać na kawały, czyli dzwona, nasolic najmniej godzinę przed gotowaniem, ikry lub mleczka nie trzeba solić, dosyć położyć w misce przy posolonej rybie na dnie. Tymczasem ugotować tyle wody z włoszczyzną, cebulą, korzeniami i liściem laurowym, bez soli, ile się chce mieć sosu. Po półgodzinnem gotowaniu, gdy już włoszczyzna zmiękła, wyjąć ją i do tego sosu włożyć nasoloną rybę. Najprzód głowę i trzeba ją trochę dłużej gotować niż dzwona, mlecz można także zaraz włożyć, a ikrę dopiero po wyjęciu ryby na 5 minut tylko, bo inaczej się rozleci. Ryby gotować bardzo słabo, na małym ogniu kwadrans, potem wyjąć ostrożnie każdą część. Do zupy daje się rozmoczonego w pojedynczem piwie piernika albo tartego chleba, kto chce, także trochę rodzyneków dobrze opłukanych, trochę masła i zagotuje się razem jeszcze raz. Jeżeli sos nie dość gęsty, to zrobić trochę zakleпки z mąki, dodać ją i jeszcze raz zagotować i podać z rybą. Do tego kluski albo perki. Karpia łatwiej jest gotować na kwaśno. Na dobrze oprawionego karpia leje się trochę gorącego octu i zostawia przykrytego na pół godziny; potem kładzie się go z octem do wrzącej osolonej wody, w której sparzyć trzeba

przedtem ze 3 cebule (potem je wyrzucić) i gotować rybę w niej 10 minut na słabym ogniu. Zupę z tego karpia można także podać do kartofli.

12. Karp w polskim sosie na Wilją

Wygotować smak z włoszczyzny, włożyć pokrajanego, oczyszczonego i nasolonego karpia, dodać kawałek masła i gotować 15-30 minut. Zamoczyć we wodzie kawałek miodownika (piernika do ryb) i na dogotowaniu włączyć do ryby. Dodając kilka migdałów, garść rodzenków, wcisnąć trochę cytryny albo octu, osłodzić, aby był sos kwaskowato-słodki. Gdy już ryba ugotowana, odstawić na bok, niech z 10 minut jeszcze w sosie stoi, aby nabrała smaku.

13. Ryba z białym sosem

Wziąwszy oczyszczonego szczupa[ka], okonia⁶⁹ lub karasia, zalać gorącym smakiem z włoszczyzny, włożyć kawałek masła i gdy się ryba ugotuje, zaprawić śmietaną z mąką, aby sos był zawiesisty. Podaje się z kluseczkami.

14. Sandacz lub okoń z jajami

Sandacz i okoń są ryby bardzo do siebie zbliżone, można je gotować jednakowym sposobem. Ugotować smak z pietruszki, selery, cebuli i angielskiego korzenia i włożyć poprzednio oczyszczoną i nasoloną rybę, niech się 15-30 minut gotuje, wyjąć ostrożnie dzwonka i ułożyć ładnie, aby złożyły znowu całą rybę, obłożyć po wierzchu ugotowanymi na twardo i usiekanymi jajami i oblać masłem. Z rosółu do ryby można zrobić zupę rybną.

15. Ryba z sosem musztardowym

Wyżej opisanym sposobem przyprawioną rybę można dawać z sosem musztardowym. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić smakiem od ryby, dodać musztardy i trochę cukru, wyjąć rybę, oblać sosem i podać. Można ją po wierzchu ubrać plasterkami cytryny. W ten sposób gotowane morskie ryby nabierają dobrego smaku. Zaleca się, aby ryby w sosie 5-10 minut zostawić w ciepłym miejscu, aby nabrały smaku.

16. Ryba w galarecie

Ugotować oczyszczoną rybę w smaku z włoszczyzny, wyjąć, smak przecedzić przez sitko, dodać octu i kilka listków żelatyny, zalać przestudzoną rybę i wynieść do zimnego miejsca. Smaku musi być tylko tyle, aby ryba się zakryła.

69 W tekście „okunia”, ujednolicono do zapisanej niżej formy „okoń”

17. Kotlety z ryb

Robią się tylko z dużej sztuki albo z morskich ryb. Pokrajać kawałki ryby bez ości, grubości trzonka od noża, posiekać z wierzchu delikatnie nożem, aby nie przeciąć, posolić, omaczać w rozbitym jajku, obsypać bułką rozmieszaną z mąką i obsmażyć w maśle albo tłustości.

18. Świeże śledzie

Dobrze wyczyścić i mało nasolić, zanurzyć po obu stronach w mące i piec na gorącym tłuszczu po 3 minuty każdą stronę.

Śledzie solone wymoczyć przez dwa dni, odgotować octu, dodać do niego parę cebul (ile kto lubi) pokrajanych w plasterki cienkie, raz zagotować i ostudzić zupełnie. Śledzie oczyścić jak należy, do octu dodać łyżeczkę cukru, dobrze przemieszać i nalać na śledzie. Jeżeli jest mlecz, można go przetrzeć i dodać do sosu jeszcze. Do tego kartofle (perki) w łupinach (w mundurze).

19. Kotlety z śledzi

Wziąć 2 śledzie (moczone przez 24 godziny), obrać ze skórki i ości i włożyć na godzinę w słodkie mleko. Wycisnąć, posiekać na masę, dodać jedną tartą bułkę, cebuli, pieprzu i jedno jajko na dwa śledzie, robić kotlety podługowate w kształcie siekanych z mięsa, maczać w rozbitym jajku i tartej bułce i smażyć na rumianem maśle. Do takich kotletów daje się sos korniszonowy albo musztardowy i kartofle.

20. Śledzie marynowane

Śledzie do marynowania należy moczyć 38 godzin, jeżeli jest większa ilość, to weźmie się naczynie do moczenia odpowiednio wielkie, trzeba wodę kilka razy odlać. Wymoczone osuszyć z wody, oczyścić w środku, ale bez ściągnięcia skórki, ułożyć w garnku kamiennym, przekładając cebulą krajaną w plastry, zalać przygotowanym z angielskim korzeniem i listkiem bobkowym i ochłodzonym octem. Można także mlecz usiekać, rozebrać octem i dopiero śledzie zalać, ale z mleczem się długo nie trzymają. Śledzie muszą być octem zakryte.

21. Śledzie zawijane

Wymoczone śledzie rozciąć na połowę wzdłuż, a jeżeli mniejsze, to tylko rozciąć brzuchy i rozłożyć, wyjąć delikatnie krzyż i ości, posmarować musztardą, posypać siekaną cebulą i ziarnkami gorczycy i zawinąć w rolkę,

zaczynając od ogona, aby głowa była na wierzchu, zapiąć drewnianą śpi-
lęczką i włożyć w słoje albo garnek. Przetgotować ocet z korzeniem i prze-
studzonym zalać śledzie.

22. Śledzie z musztardowym sosem

Wymoczone i oczyszczone śledzie pokrajać w dzwonka, ułożyć na pół-
misku, ikrą obłożyć naokoło półmiska i oblać następującym sosem: utrzeć
mlecz, dodać musztardy, octu, wody i trochę cukru, i dobrze wszystko wy-
mieszać. Usiekać kilka cebul i jabłko ostrugane wymieszać z sosem i wlać
na śledzie. Te śledzie można zrobić na kilka godzin przed wydaniem. Trze-
ba je zaraz zjeść, gdyż się długo nie trzymają.

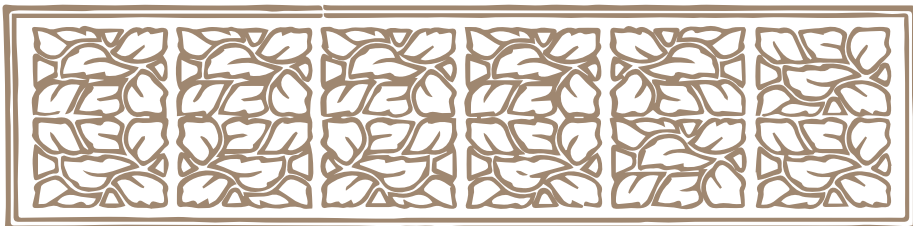
23. Siekanka ze śledzi

Wymoczonego i ze skóry i ości obranego śledzia usiekać drobno z rów-
ną ilością wędzonej słoniny, posiekać cebulę i 1/2 jabłka, pieprzu i wszystko
razem dobrze wymieszać. Można użyć do smarowania chleba albo kartofli
w łupinach (w mundurze).

24. Mleczko od śledzia

Robiąc kotlety ze śledzia, nie bierze się mleczka, gdyż byłyby za miękkie.
Można go użyć w następujący sposób: rozetrzeć mlecz na talerzu z muszta-
dą, trochę octu i cukru, dodać siekanej cebulki i trochę pieprzu. Dobry to
dodatek na post do chleba.





VIII. Jarzyny

Jarzyny są bardzo zdrowe, a na wsi bardzo mało używane. Mając kawałek ogródka, mogłaby każda gospośnia zasiać i sadzić jarzyny, miałyby tani przyrost do kuchni.

1. Szpinak

Korzonki i ziółkłe liście, także i kwiecie, jeżeli już jest, odkrajać lub z zagonka wprost rwać same liście. Wypłukać 3-4 razy, włożyć do wrzącej wody i 10 minut gotować. Przecedzić, dobrze wycisnąć i drobniutko posiekać. Do rondelka kładzie się łyżkę tłuszczu, pół łyżki mąki, przemieszać dobrze, włożyć w to szpinak posiekany i kilka minut przesmażyć, dobrze osolić, troszkę opieprzyć i dobrze przemieszać. Szpinak jest bardzo zdrowy, szczególnie też dla słabych dzieci, tylko trzeba im dawać bez pieprzu. W ten sam sposób można gotować lebiodę, czyli komosę, młodą pokrzywę i liście od ćwikły, te ostatnie trzeba dłużej gotować, a lebiodę wprzód godzinę namoczyć, bo trochę gorzka.

2. Jarmuż

Najlepszy jest jarmuż, gdy go mróz trochę zwarzy. Obrąć listki, pokrajać drobno i sparzyć wrzącą wodą. Gdy przestygnie, wycisnąć dobrze, włożyć do rondelka, włożyć kawałek tłuszczu i gotować do miękkości. Można też włożyć kilka w drobną kratkę pokrajanych marchewek, a będzie łagodniejszy. Na wydawaniu zaprawić mąką.

Można też gotować w ten sam sposób w lecie liście od buraków, kapusty, dodając również marchewkę.

3. Kalafior

Wypłukać kalafior i włożyć w zimną, zasoloną wodę z odrobiną cukru. Gotować niedługo, gdyż kalafior prędko staje się miękki, a za długo gotowany rozleci się w wodzie. Wybrać z wody, oblać masłem rumiennem albo podać do sosu od pieczeni. Z wody, w której się kalafior gotował, można ugotować zupę, zaprawiając ją śmietaną i masłem zasmażonym z mąką.

4. Galarepa

Młodą galarepę ostrugać i pokrajać w plasterki. Zielone listki opłukać, pokrajać drobno i sparzyć wrzącą wodą i gotować razem z galarepą, dodając kawałek tłustego mięsa, skórki od słoniny albo łojku. Na wydawaniu zaprawić tłustością z mąką zapaloną i zagotować. Starszą galarepę, z której listki nie są już do użycia, gotuje się na pół z marchwią, krając tak samo jak marchew w kosteczki. Mendel galarepy, podług wielkości, starczy z 1 funtem mięsa dla 5-8 osób.

5. Marchew z mięsem

Najlepsza jest ze skopowiną. Na 4 osoby 2 funty marchwi, mięsa, ile kto chce. Marchew oskrobaną i opłukaną kraje się w kostki albo w cienkie paski i kładzie do odszumowanego już rosołu z mięsem i gotuje się razem, aż będzie miękkie i mięso, i marchew, zwykle 2 godziny. Można do tego dodać kilka ostruganych kartofli i razem gotować. Wody powinno być tylko tyle w garnku, że ledwo dorówna marchwi. Na końcu napruszyć w garnek trochę mąki, dodać soli, wedle smaku, dobrze przemieszać i zagotować wszystko razem. Marchew można też przecierać tak jak kartofle. Gotując marchew bez mięsa, bierze się tylko tyle wody, że jeszcze nie dorówna marchwi, gotować ją godzinę, troszkę osolić i zrobić zapalankę z tłuszczu i mąki i zagotować razem.

6. Marchew z groszkiem

2 funty marchwi 1 funt strąków starczy na 6 osób. Groszek cukrowy wylupać ze strączków, uważając, aby nie brać robaczywego. Marchew oczyścić, pokrajać w kosteczkę i gotować razem z groszkiem jak inne jarzyny, dodając tłustości. Skrobanie marchwi zajmuje dużo czasu, można zatem bardzo młodą marchew wytrzeć solą, wypłukać dobrze, a będzie czysta. Można też, co jeszcze łatwiejsze, marchew opłukać z piasku, nalać zimną wodą, a dodawszy soli, gotować, uważając, aż łupinki dają się łatwo zdejmować. Młodą marchew wystarczy gotować 5 minut, starszą dłużej.

Wybiera się ją potem w zimną wodę, obiera z łupin, płócze i kraje w kosteczkę. Tak przyrządzona marchew nabiera bardzo ładnego koloru i wnet się potem gotuje.

7. Kapusta słodka na jarzynę

Obrać kapustę z wierzchnich listków (ale na słodką lepiej jest mieszać z włoską), przekrajać na ćwiartki, sparzyć, przestudzić, wycisnąć z wody i gotować na wrzącej wodzie jak inne jarzyny. Można ją też gotować z mięsem i razem z mięsem wydać. Bierze się na przykład funt mięsa wieprzowego albo skopowego, główkę białej i główkę włoskiej kapusty.

8. Kapusta przymuszana

Poszatkować obraną kapustę, sparzyć należycie, a gdy przestygnie, wybrać w rondel w rumiany smalec, dodać octu, soli i kilka kwaśnych jabłek, nakryć i niech się na wolnym ogniu dusi, aż będzie ugotowaną. Na wydaniu zaprawić tłustością z mąką.

9. Kapusta kwaszona

Kapustę kwaszoną przepłukać w zimnej wodzie, jeżeli byłaby za kwaśna, i odgotować. Odcedzić, dodać soli, tłuszczu i niech się wolno pod przykryciem gotuje. Na wydaniu zapalić tłuszczem z mąką. Postną kapustę można gotować z grzybami, które po wymyciu drobno pokrajać i gotować z kapustą, dodając masła zamiast tłuszczu.

10. Bigos z kapusty

Kwaszoną kapustę odgotować i zalać rosołem wygotowanym z wieprzowiny. Próbować, aby była dosyć kwaśna, inaczej trzeba dodać trochę kapuścianki. Mięso pokrajać w drobne kawałki, włożyć do ugotowanej kapusty i zapalić mąką, dodając trochę pieprzu. Można też włożyć pokrajanej kiełbasy albo obłożyć ją, wydając, kiełbasą.

11. Pieróżki z kapusty

Czasem zostanie mięsa od obiadu, którego za mało byłoby na drugi obiad, można z niego zrobić kapustę nadziewaną, a będzie dobra potrawa, którą można podać zamiast mięsa. Kapustę, najlepiej włoską, obrać z wierzchnich liści, rozebrać każdy listek osobno i sparzyć. Gdy trochę przestygnie, wyjąć z wody, wziąć dwa listki, założyć jeden na drugi, nałożyć w nie farszu przygotowanego jak do pierózków, to jest: mięso usiekać,

dodać soli, cebulki i pieprzu, zawinąć w rolkę, przewiązać białą nitką i gotować jak wszelką jarzynę, tylko w dłuższym sosie tak, aby się kapusta zakryła (1/2-3/4 godziny). Na wydaniu zapalić masła albo tłustości z mąką, rozprowadzić sosem od kapusty, powyjmować pieróżki, nitki odjąć i oblać sosem.

12. Buraki

Ostrugane buraki ugotować we wodzie z trochę octu, ostudzić i utrzeć na tarce. Zasmażyć tłustości z mąką, rozprowadzić sosem od buraków, posolić, włożyć tarte buraki, dodać octu wedle potrzeby, a jeśli niesłodkie, dodać trochę cukru i zagotować razem.

13. Brukiew

Brukiew jest dopiero dobra do gotowania w jesieni. Ostruganą brukiew pokrajać w plastry, sparzyć wrzącą wodą, gdy trochę przestygnie, wybrać, nalać gorącą wodą, ugotować z mięsem albo jakim tłuszczem do miękkości, odcedzić, utrzeć, aby kawałków nie było, i zaprawić tłuszczem, z mąką rozprowadzić sosem od brukwi i razem z brukwią zagotować.

14. Brukiew z kapustą

1 brukiew ostruganą i pokrajaną w plasterki sparzyć gotującą wodą. Osobno wziąć główkę białej kapusty, obrać z wierzchnich liści, przekrajać na ćwiartki i sparzyć także gotującą wodą. Wziąć kawałek (1/2 funta) tłustej wieprzowiny, zagotować, osolić, uszumować, włożyć w ten rosół brukiew, a jak się z pół godziny pogotuje, dodać sparzoną kapustę, gdyż kapusta się prędzej ugotuje. Na wydaniu zasmażyć tłuszczu z mąką i rozprowadzić smakiem od brukwi. Mięso pokrajać w kawałki i podać razem z brukwią, do tego tarte kartofle.

15. Fasola, czyli groch podługowaty albo szablak

Fasolę można gotować w strączkach, gdy jeszcze młodziutkie i taka jest najdelikatniejsza. Opłukane strączki pokrajać na drobniutkie skośne kawałki i gotować na wodzie z tłuszczem albo z mięsem, jak wszystkie jarzyny. Można także połamać w większe kawałki i gotować z marchewką albo też całe strączki powiązane w pęczki w solonej wodzie gotować, wybrać i oblać masłem rumianem. Strączki już wyrośnięte, jednak jeszcze zielone, wyłuskać i groszek ugotować z marchwią.

16. Fasola sucha

Suchy groch zagotować, odlać wodę i nalać świeżą gotującą wodę, zasolić i gotować do miękkości. Zrobić sos, zasmażony łyżką tłuszczu i pół łyżki mąki, rozproszony wodą od grochu, dodać 2-3 łyżki octu i cukru łyżeczkę, aby sos był kwaskowaty i wlać do grochu. Jeżeli fasola młoda, to zwykle gotuje się godzinę, jeżeli starsza, 2 godziny.

17. Bób

Bób bierze się do gotowania, jak strączki są jeszcze zielone, ziarna powinny być już wyrosłe. Wylupać bób, zalać zimną wodą i ugotować do miękkości. Okrasić masłem albo słoniną. Można też podać z maślanką.

18. Soczewica

Oplukaną soczewicę zastawić z wodą, solą i trochę octu. Gdy już jest miękka, zasmażyć masła z mąką, włożyć w soczewicę, dodać cukru i, jeśli potrzeba, więcej octu.

19. Kartofle z solą

Ostrugane i czysto oplukane kartofle zalać zimną wodą, osolić, dodać zielonej pietruszki związanej w bukiet i ugotować. Podaje się do pieczeni.

20. Tarte kartofle

Ugotowane jak poprzednio kartofle, ale bez pietruszki, utrzeć zaraz świeże i okrasić słoniną ze skwarkami.

21. Kartofle z zaprawką

Ugotowane kartofle zaraz po odcedzeniu wody przegnieść przez maszynkę, dodać kawałek masła i mleka lub śmietanki, osolić i wygrzać.

22. Kartofle smażone

Ugotowane w łupinach kartofle obrać, pokrajać w talarki i wrzucić na rumiane masło z cebulką albo na rozgrzany smalec, przykryć i niech się przyrumieni.

23. Kartofle w mleku

Ostrugane kartofle pokrajać w kawałki, zagotować w wodzie, odcedzić, zalać słodkim mlekiem w płytkim naczyniu, dodać troszkę masła, pieprzu i soli i w piecu wypiec. Mleko musi się wygotować, a kartofle przyrumienić.

24. Ogórki

Ogórki są najlepsze, gdy jeszcze nie mają dużo ziarenek. Ostrugać ogórki, pokrajać w cienkie talarki, posolić, przykryć w misce i niech stoją godzinę. Wycisnąć z wody, dodać tartego pieprzu, oblać śmietaną z octem albo samym octem z wodą. Kto ma słaby żołądek, zdrowsze ogórki sparzone w pierw gotującą wodą i dopiero jak ostygną, solić je i zaprawić.

25. Sałata

Sałatę wypłukać dobrze, aby brudu nie było, wycisnąć z wody i można ją zaprawić w rozmaity sposób.

Pierwszy sposób: dobrą kwaśną śmietaną zaprawić octem, trochę cukru i soli i oblać na sałatę.

Drugi sposób: ukrajać słoninki świeżej albo wędzonej, wytopić, zalać octem, solą i trochę wody i polać na sałatę.

Trzeci sposób: utrzeć ugotowane żółtko, dodać musztardy, octu, soli i trochę cukru, rozprowadzić wodą na średniej gęstości sos i sałatę polać. Wszystkie można ubierać gotowanymi na twardo jajkami.

26. Sałata z kartofli ze śledziem

8 kartofli ostruganych, ugotowanych i ostudzonych, kwaśny ogórek ostrugany i 2 jabłka również ostrugane pokrajać na drobną kostkę. Usiekać 2 śledzie obrane ze skórki i ości, wymieszać z musztardą, octem i siekaną cebulą, zmieszać wszystko razem i trochę opieprzyć, wyłożyć na salaterkę, ubrać z wierzchu jajkami na twardo gotowanymi albo talarkami z cytryny. Trzeba tę sałatkę zrobić kilka godzin przed podaniem, aby nabrała równego smaku.

27. Sałatka z kartofli z mięsem

Kartofle z ogórkiem i jabłkiem tak samo przygotować jak wyżej, dodać pokrajanego na drobne kawałki mięsa, jakie zostały od obiadu, sosu od pieczeni albo trochę roztopionego smalcu, octu, pieprzu i cebuli siekanej i wymieszać wszystko dobrze. Można też dodać ze dwa pomidory, obrane ze skórki i pestek i pokrajane drobniutko.

28. Sałatka z selerą

Ugotowaną i przestudzoną selerę pokrajać w cienkie plasterki, oblać rumianem masłem, octem, opieprzyć i osolić, i dobrze wymieszać.

29. Grzyby świeże ze śmietaną

Oczyszczone i opłukane grzyby pokrajając jak najcieniej, sparzyć gorącą wodą, wycisnąć. Włożyć w rondel kawał masła albo tłuszczu, soli, cebulę i niech się pod przykryciem duszą w własnym sosie. Trzeba często łyżką od spodu przemieszać, aby się nie przypaliły. Po godzinie gotowania wlać kilka łyżek kwaśnej śmietany i zagotować.

30. Pieczarki

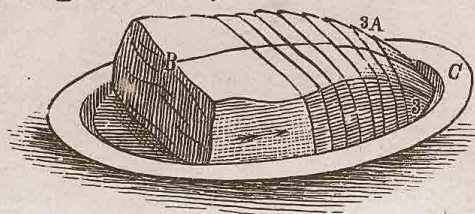
Pieczarki wypłukać dobrze, obrać z wierzchniej skórki i poukładać na patelni, aby tak leżały, jak talerzyki. Włożyć w każdą trochę soli i masła i tak na wolnym ogniu piec bez podlewania, bez podkładania masła pod spód, gdyż są najsmaczniejsze, jak się tak na sucho upieką.

31. Sałata z pomidorów

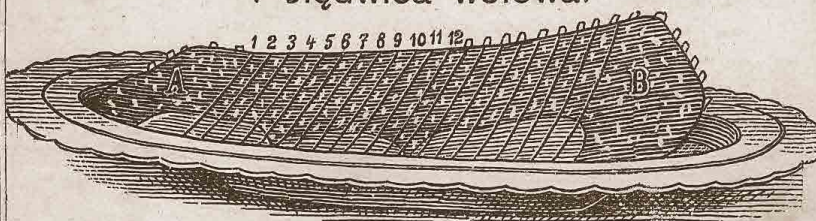
Znakomita sałata, a mało znana. 10 pomidorów, ładnych, okrągłych, sparzyć wrzącą wodą i ostrożnie obdrzeć ze skórki. Pokrajając w plasterki i włożyć w salaterkę. Pokrajając w cieniutkie plasterki 3 cebule, mieszać z pomidorami. Dodać troszkę soli, pieprzu, szczyptę cukru, połączyć trzema łyżkami octu i, jeżeli kto lubi, parę kropel oliwy. Wymieszać wszystko i podać na stół. Jeżeli ocet za kwaśny, to dodać troszkę wody.



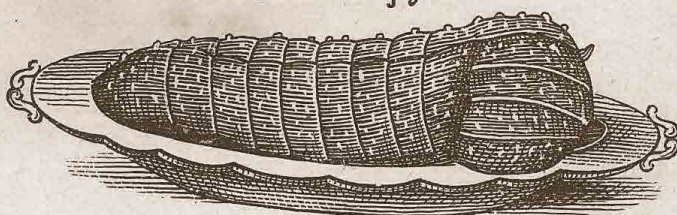
Ogonowa pieczeń wołowa.



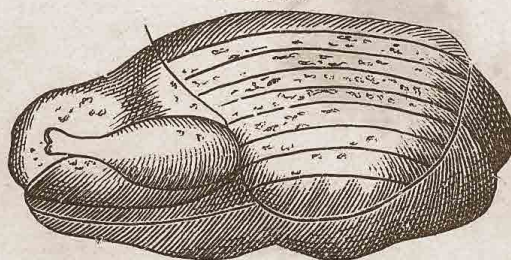
Połędwica wołowa.

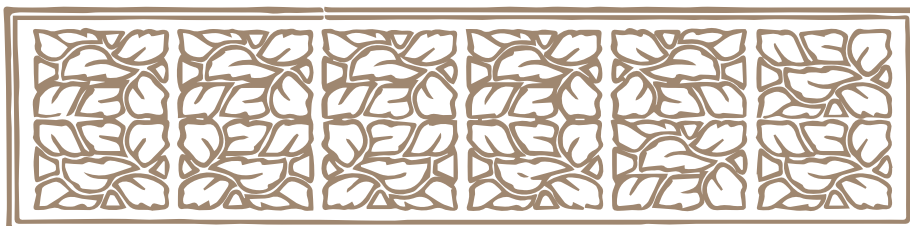


Pieczeń zajęcza.



Kura.





IX. Jaja i potrawy mięsne

1. Jaja nadziewane

Ugotować na twardo tyle jaj, ile potrzeba wymaga, przekrajać i wybrać z łupin, usiekać drobno i dodać tartej bułki, pieprzu, siekanego szczypiorku albo koperku, osolić i wlać trochę masła. Tą masą ponakładać poprzekrawane łupiny, posypać tartą bułką i obsmażyć w masle, kładąc na patelnię przekrajaną stroną, aby się farsz zrumienił.

2. Jaja z bydlinkami

Wziąć 2 bydlinki, zdjąć zwierchnią skórkę, wybrać ości i usiekać drobnutko. Włożyć kawałek masła w ronderek, wlać 4 rozbite jaja, trochę pieprzu i soli, włożyć bydlinki i smażyć jak jajecznicę, ale uważać, aby się w rondlu nie gęstła.

3. Jajecznic

Rozpuścić 2 kawałki masła albo smalcu w rondelku, rozbić 8 jaj, 2 łyżki mleka, wlać na gorące masło, dodać szczypiorku i smażyć, ciągle mieszając.

4. Jaja na miękko

Kłaść w zagotowaną wodę jajka, gotować 5 minut i włożyć na sekundę w zimną wodę. Tak gotowane jaja daje się na stół z masłem, pieprzem i solą.

5. Jaja w szarym sosie

Zrobić sos podany pod numerem 7, rozdział IV. Zagotować wodę z octem i solą, wbijać ostrożnie jaja jedno około drugiego, aby w całości pozostały. Gotować 5 minut tak, aby się białko stęgło, a żółtko pozostało miękkie, wyjąć i włożyć w zimną wodę. Ugotować kaszki tatarskiej, wyłożyć naokoło półmiska, a w środek włożyć jajka, oblewając je sosem.

6. Jajka sadzone

Na zrumienione masło ubić ostrożnie jaja jedno obok drugiego i na wolnym ogniu je usmażyć pod przykryciem, z wierzchu trochę posolić.

7. Grzybek z jaj

3 jajka, 3 łyżki mleka, 3 łyżki mąki, cukru łyżkę i na koniec noża proszku do pieczenia, wymieszać należycie, wlać na patelnię z masłem i wstawić do piecyka na pół godziny lub smażyć na wolnym ogniu na obu stronach. Podaje się z konfiturami. Można także wziąć same żółtka, a białka ubić na pianę i na końcu domieszać do ciasta.

8. Naleśniki

3 jaja, 6 łyżek mąki, odrobinę cukru, mleka tyle, aby ciasto było rzadkie i rozlewało się dobrze po patelni. Patelnię można wysmarować masłem, wlewać ciasto, aby był bardzo cienki placek, jak się należycie zgęstnie, zdejmować, przewracając patelnię, i [kłaść na?] talerz. Gdy wszystkie naleśniki upieczone, posmarować je po upieczonej stronie marmeladą z owocu albo powidłami cukrzonemi, zwijać w rolkę albo złożyć 2 razy na płasko i osmażyć w maśle. Upieczone posypać po wierzchu cukrem.

9. Legumina z naleśników

Zrobić ciasto, jak wyżej, ale na samych żółtkach, białka ubić na pianę i osłodzić. Naleśniki upiec i kłaść na mocny talerz albo patelkę, przekładając każdy marmeladą z jabłek. Na wierzch włożyć ubitą pianę, posypać cukrem, można ubrać wiśniami i wstawić na pół godziny do piecyka.

10. Bliny

Zrobić ciasto z 4 łyżek mąki, 2 jaj, 3 łyżki mleka, odrobinę cukru i dodać trochę drożdży i niech się ruszy. Wlewać na patelnię i upiec po obu stronach. Pocukrzyć i podać z konfiturami.

11. Kotlety z kartofli

8 ugotowanych, obranych z łupin i wystudzonych kartofli utrzeć na tarce, dodać odrobinę cukru, 3 jaja, soli i tyle mąki, aby ciasto się trzymało. Robić okrągłe płaskie kotleciki grubości trzonka od noża, posmarować jajkiem, obsypać mąką i usmażyć w maśle albo smalcu. Daje się z powidłowym sosem.

12. Pierogi ze sera

Utrzeć dobrze ½ funta ogrzanego miękkiego twarogu w donicy albo na tarce, dodać soli, trochę cukru, 3 jaja, wymieszać dobrze, wyłożyć na stolnicę i zagnieść na lekkie ciasto. Wziąć kawał ciasta, rozkulać wałeczkiem, rozplaszczyc na palec grubości, pokrajać skośne pierogi, pokarbować nożem po wierzchu w kratkę i gotować na solonej wodzie 7-10 minut. Można spróbować wprzód jeden pieróg, czy dosyć ciasto twarde, za miękkie rozleć się we wodzie, a za twarde niedobrze smakują. Podać zaraz świeże, polać zrumienionem masłem.

13. Pierogi z grzybami

Grzybki suszone ugotować miętko, usiekać drobno, dodać siekanej cebulki, pieprzu, soli i jajko. Tę masę kładzie się kupkami na uwałkowane ciasto, także, jak się woli, w kluski krajane. Przycisnąć ciastem grzybki, smarując wodą brzegi, aby się zlepiły, i wycinać szklanką albo nożem trójkąty tak, aby zawsze w środku były grzybki, kłaść na gotującą wodę. Po wyjęciu podać z zrumienionem masłem.

14. Pierogi z mięsem

Robić tak samo jak poprzednie, tylko nakładać mięsem. Można do tego wziąć rozmaite mięso gotowane, pozostałe od obiadu. Usiekać drobno, posolić, dodać pieprzu, jajko, tartęj bułki i nakładać pierózeki.

15. Pierogi z powidłami

Powidła rozrzać, dodać cukru i cynamonu i nakładać pierogi.

16. Kluski z gotowanych kartofli

Ugotowane i obrane z łupin kartofle utrzeć na tarce, osolić, wbić kilka jaj i zagnieść na lekkie ciasto. Na 12 średnich kartofli wziąć⁷⁰ 2 jaja albo 1 jaje, łyżkę mleka i szklankę mąki. Robić kluski okrągłe albo pokrajać jak pierogi i gotować w solonej wodzie. Podać do mięsa albo oblane smażoną słoninką ze skwarkami.

17. Kluski z kartoflaną mąką

2 litry kartofli ostruganych ugotować, odcedzić i utrzeć kopystką, osolić, ubić 2-3 jaja, ½ funta kartoflanej mąki, wymieszać dobrze i kłaść duże kluski łyżką na gotującą wodę. Gdy wypłyną, wybrać i osączyć z wody, oblać przesmażonym masłem albo tłuszczem.

70 W tekście: „wziąć”.

18. Pyzy

Kwartę mąki pszennej, dwa jaja, trochę cukru, osolić, dodać młodzi za 5 fen[ygów] i zarobić wodą letnią gęstawe ciasto. Jak się ruszy, zrobić okrągłe bułeczki, położyć na stolnicę i niech się w ciepłym miejscu dobrze wyruszą. Wstawić w dużym szerokim garnku wody, obwiązać u góry mocno płótnem i, jak się woda zagotuje, kłaść na płótno bułeczki, przykryć miską i trzymać tak na gotującej wodzie 7-10 minut podług wielkości klusek. Tak postępować, aż się wszystkie ugotują. Można też gotować we wodzie, ale nie zawsze się udają i często skłęsną, podczas gdy na parze gotowane są bardzo dobre i pulchne. Można je oblać smalcem z skwarkami lub podać do pieczeni.

19. Pyza z legumina

Zarabia się tak samo jak na kluski, tylko mlekiem i więcej cukru i można dodać trochę masła. Ciasto też musi być wolniejsze. Wziąć ⁷¹ 2 szklanki mąki, 3 jaja, kawałek masła, 2 łyżki cukru, 2/3 szklanki mleka i trochę młodzi. Gdy się dobrze wyruszy, wziąć formę albo garnek, musi być jednak równo szeroki u dołu i u góry, wysmarować masłem, wysypać tartą bułką i włożyć ciasto, nie więcej jak do połowy garnka. Zagotować wody we większym garnku, wstawić formę z ciastem, przykryć pokrywką ciasto i drugą pokrywą garnek z wodą i niech się gotuje 1-1½ godziny. Wyjąć na talerz, przewracając dnem do góry, obsypać cukrem i podać do tego sok malinowy.

20. Placki ze surowych kartofli, czyli plenze

Zetrzeć cztery ostrugane kartofle, sparzyć je półkwaterekiem gotującego mleka, dodać soli, cukru, dwa jaja całe i rozbić wszystko dobrze, dodać 2 łyżki pszennej mąki i jeszcze raz dobrze wymieszać. Włożyć na patelnię masła albo smalcu i kłaść łyżką ciasto na góry⁷² smalec, aby były placuszki wielkości dłoni, można też i na całą patelnię jeden placek zrobić. Gdy się zrumieni, przewrócić, dołożyć trochę masła lub smalcu, a gdy upieczone, odłożyć i tak postępować dalej, dopóki wszystko ciasto niewypieczone.

21. Kluski z surowych kartofli

Ostrugane kartofle zetrzeć na tarce, precedzić przez worek płócienny, mączkę, która się ustoi na spodzie, dodać do kartofli, osolić, zagnieść tyle mąki, aby można zrobić kluski i kulać okrągłe wałeczki, rzucając je zaraz na gotującą wodę. Oblać słoniną ze skwarkami. Można też gotować ze samych kartofli bez mąki, ale są twarde i niestrawne.

⁷¹ W tekście: „wziąć”.

⁷² Niejasne, być może powinno być: „na gorący smalec”.

22. Makaron z jajami

Ugotować makaron jak do rosołu, z dwóch szklanek mąki i jednego jajka, ale nie tak cienko krajany, zrumienić masła, ubić trzy jaja, wymieszać i zasmażyć.

23. Makaron z grzybami

Zrobić sos grzybowy dosyć gęsty, włożyć ugotowany makaron, wymieszać i zagrzać dobrze.

24. Makaron z pomidorowym sosem

Ugotować kilka jajek na wodzie solonej z octem, wbijając je ostrożnie jeden obok drugiego, położyć na półmisku wyłożonym makaronem i oblać pomidorowym sosem. Można tak samo podać ryż zamiast makaronu.

25. Prażone kluski z tatarczanej mąki

Na litr gotującej wody wsypać tatarczanej mąki 1 funt, osolic nie mieszając, tylko w środku zrobić kopystką dziurę, aby woda weszła i na wolniejszym ogniu prażyć godzinę uważając, aby się nie przypaliły. Teraz wymieszać dobrze, brać tej uprażonej masy na kopystkę i krajać łyżką, kluski kłaść na miskę i okrasić smażoną, wędzoną słoniną ze skwarkami.

26. Kluski ze śliwkami

Ugotować śliwek suszonych z cukrem i cynamonem, wyjąć pestki ze śliwek i domieszać do klusek krajanych w kostkę.

27. Kluski z makiem

Sparzony mak utrzeć w donicy, osłodzić i wymieszać z krajanymi klusieczkami.

28. Makiełki

Pokrajać bułkę w kosteczkę, sparzyć słodzoną wodą tak, aby nie były za miękkie, i wymieszać z przyrządzonym makiem, sparzonym i utartym w donicy.

29. Bułeczki przekładane makiem

Sparzony i umielony mak zagrzać z trochę mleka, osłodzić i dodać umielonych migdałów. Bułkę pokrajać w plasterki i przekładać na salaterce warstwę bułek i warstwę maku. Na wierzch musi przyjść mak posypany cukrem. Trzeba tę potrawę zrobić parę godzin przed podaniem, aby bułka rozmiękła.

30. Kluski z bułek

3 bułki pokrajać, polać mlekiem i zostawić pół godziny. Wycisnąć, jeżeli za miękkie, osolić, dodać jajko i tyle mąki, aby można kłaść kluski łyżką na gotującą wodę. Podając, oblać zrumienionym masłem. Można je też podać do pieczenia.

31. Kluski z jabłek

Ostrugać 2 jabłka, pokrajać w kawałki i osłodzić, niech z cukrem pół godziny stoją. Wziąć⁷³ 2 szklanki mąki, zmieszać z jabłkami, wbić jajko, osolić i zarobić mlekiem na ciasto, z którego kłaść kluski na gotującą wodę. Wydając, polać zrumienionym masłem.

32. Ryż

2 szklanki ryżu sparzyć wrzącą wodą, przelać zimną i włożyć w litr gotującej wody, osolić, włożyć kawałek masła i gotować na bardzo wolnym ogniu. Można krótko przed ugotowaniem zalać filiżanką mleka. Wydając, posypać po wierzchu cukrem i cynamonem.

33. Ryż z jabłkami

Ugotowany ryż przekładać na półmisku warstwami marmelady z jabłek i wstawić na kwadrans do pieca. Po wierzchu posypać cukrem i cynamonem.

34. Ryż z jabłkami⁷⁴

Ugotowany ryż przekładać na półmisku warstwami marmelady z jabłek i wstawić na kwadrans do pieca. Po wierzchu posypać cukrem i cynamonem.

35. Legumina z ryżu

Ugotować 2 szklanki ryżu w wodzie, wymieszać z 3 żółtkami i cukrem. Białka ubite na pianę mieszać z marmeladą z jabłek, ryż wyłożyć na półmisek na wierzch pianą z jabłkami i wstawić na ½ godziny do piecyka.

73 W tekście: „wziąć”.

74 Powtórzono poprzedni przepis.

36. Kaszka pszenna z sokiem

Włożyć w litr mleka cukru, trochę masła i troszeczkę soli i zagotować. Sypać, mieszając, w gorące $1\frac{1}{2}$ szklanki kaszki i gotować, aż się zgęstnie. Rozbite 2 żółtka i na pianę ubite białka wmieszać w gorącą kaszkę. Podaje się z sokiem malinowym albo innym.

37. Kaszka z czekoladą

W zagotowane $1\frac{1}{2}$ litra mleka z cukrem wsypać dwie szklanki kaszki i jedną tartą czekoladę albo kakao i przyrządzić jak wyżej. Można też wziąć połowę mleka i połowę wody.

38. Kluski z pszennej kaszki

Zaparzyć pszenną kaszkę gorącą wodą mieszając, aby się nie zgrupiła (na litr wody 2 szklanki kaszki), wyłożyć na miskę, ostudzić, ubić 2 jaja, cukru, wymieszać i kłaść łyżką⁷⁵ duże kluski na gotującą wodę. Podawać z gotowanym owocem.

39. Kaszka lub ryż z grzybkowym sosem

Ugotować kaszkę albo ryż na wodzie z masłem i podać z grzybkowym sosem podanym pod numerem 10, rozdział IV.

40. Kasza jaglana, czyli jagły

Jagły trzeba najprzód sparzyć gorącą wodą i dobrze wymyć, wodę odlać, potem gotować można w rosolu razem z mięsem na gęsto albo na mleku i trochę osolic wedle smaku lub osłodzić. Można też gotować na wodzie, osolic, okrasić słoniną lub innym tłuszczem. Na litr mleka, rosolu lub wody trzeba pół funta jagieł, jeżeli się gotuje na gęsto, jeżeli na zupę, to tylko połowę kaszy na litr.

41. Kasza perłowa

Najpierw opłukać w zimnej wodzie, gotować trzeba 2 godziny, jeżeli jest gruba, drobniejsza się prędzej ugotuje: do grubej kaszy trzeba na 2 filiżanki kaszy wziąć prawie 2 litry wody, gdy się zagotuje, odstawić ją od ognia tyle, by się wolno gotowała na boku i zawsze pokrywką przykrywać. Często mieszać, aby się nie przypaliła. Na końcu dopiero osolic i okrasić.

75 W tekście: „łyżkę”.

42. Jęczmienna i owsiana kasza

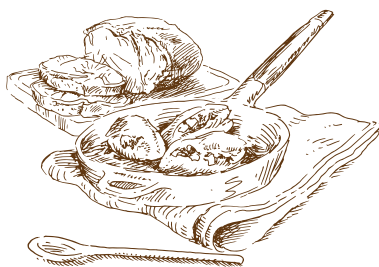
Jęczmienną i owsianą kaszę, gotując na gęsto, trzeba nalać na 2 filiżanki kaszy 4-5 filiżanek wody, zagotować i odstawić na gorące miejsce, bo nie potrzebuje się gotować, tylko pęcznić musi przez godzinę. Osolić i okrasić. Dobre postne jedzenie, także do mleka.

43. Tatarczana kasza, czyli gryczana (hreczka)

Sypie się tej kaszy 1 filiżankę na litr wody wrzącej i osolonej lub na mleko, trzeba ją potem wolno, ale bezustannie gotować, mieszając często, aż zgęstnie. Dobra do kwaśnego lub słodkiego mleka, a także sama okraszona dużą łyżką zrumienionego masła lub innego tłuszczu.

44. Pszena kaszka

Doskonała jest szczególnie dla małych i chorych dzieci. Na pół litra mleka trzeba małą filiżankę kaszki i trochę soli. Jeżeli na wodę, to troszkę więcej kaszki trzeba. Jeżeli kaszka bardzo miałka, to trzeba ją rozprowadzić wodą tak, żeby ją można wolno lać na war, potem wolno z kwadrans gotować. Nie powinna⁷⁶ być za gęsta, tylko taka, żeby się wstęgą lała z garnka na talerz. Dodać trochę masła, a dla dzieci trochę cukru.



76 W tekście: „nie powinno”.



X. Soki i konfitury

1. Sok z poziomek i truskawek

Poziomki albo truskawki trzeba brać na sok bardzo dojrzałe, bo są słodkie i nie potrzeba tyle cukru. Wypłukać je we wodzie, osuszyć na sicie i sypać warstwami, przesypując cukrem w kamienną miskę. Na litr jagód bierze się 150-200 gramów cukru. Gdy się cukier zupełnie rozpuści, mniej więcej przez 12 godzin, przecedzić sok przez rzadki płócienny worek, zawiesić nad kamienną miską, aby sam z wolna odpłynął, nie wyciskając go, wlać do czystych butelek, zakorkować mocno, zawiązać mocno szpagatem i wstawić w wysokie naczynie, obwinąwszy butelki sianem, aby jedna drugiej nie dotykała, zalać zimną wodą aż do wierzchu, postawić na ogień, gdy się zacznie gotować odstawić, aby w tej gotującej wodzie na gorącej blasze stały 20 minut, potem zdjąć, a jak przestygnie, wyjąć z wody, korki zalakować i postawić w chłodnym miejscu. Bardzo się dobrze soki trzymają w butelkach hermetycznie zamkniętych, od selterskiej wody, są mocne i nie potrzeba ich lakować, a przy ochronnym użyciu starczą na długie lata.

2. Sok malinowy

Na 10 funtów malin dodać litr zimnej odgotowanej wody, pomieszać i postawić w dobrze polewanym garnku na wolnym ogniu, ciągle mieszając, aby się jagody rozmięszały, ale nie zagotowały. Tę całą masę wlać w płócienny worek, zawiązać go mocno i zawiesić na kij położony na 2 krzeselka, podstawić kamienną miskę i niech tak wolno sok upłynie. Na litr soku dodać $\frac{1}{2}$ funta cukru miążkiego albo ugotować z tej ilości gęsty syrop, sok wlać do butelek i gotować jak wyżej.

3. Sok porzeczkowy

Porzeczki wymyte pognieść i przecisnąć przez worek. Na 2 litry soku dodać $\frac{1}{2}$ litra odgotowanej zimnej wody, powlewać w przygotowane butelki i zagotować 20 minut. Po tygodniu butelki otworzyć i sok przecedzić przez złożony muslin, kładąc go w lejek. Na kwartę soku dodać $\frac{1}{2}$ funta cukru roztopionego na gęsty syrop i dobrze wymieszać. Sok z cukrem wlać na powrót w butelki i gotować 20 minut. Tak zrobiony sok może stać kilka lat.

4. Wiśnie na sok i konfitury

Na 2 funty wiśni zastawić w rondlu 2 funty cukru, zalać $\frac{1}{2}$ litra wody i gotować na gęsty syrop. Wiśnie bez pestek włożyć na cukier, dobrze zagotować i zlać do garnka. Na drugi dzień sok odcedzić, dodać 1 funt cukru, gotować dosyć długo, $\frac{1}{3}$ soku wlać do butelek, na resztę wrzucić wiśnie, dobrze je pogotować, zlać w słój, a gdy wystygną, zawiązać pergaminowym papierem i wynieść w chłodne miejsce. Po kilku dniach zobaczyć, czy się nie tworzy z wierzchu pleśń, w takim razie za mało są gotowane, wlać jeszcze raz najprzód sok z wisien, a potem włożyć wiśnie, zagotować i schować.

5. Agrest w butelkach

Zielony agrest nasypać do butelek, zakorkować i szpagatem zawiązać. Wstawić butelki do wody, obłożyć sianem i gotować 20 minut. Jak ostygnie, wyjąć z wody, oblać korki pakietem i schować. Chcąc użyć, wysypać z butelek i dodać cukru.

6. Czarne jagody

Jagody suche wsypać w butelki, utrząsając dobrze, tak samo jak agrest⁷⁷, gotować tylko 15 minut. Kto piecze chleb, może wstawić jagody z butelkami w piec po wyjęciu chleba i zostawić do drugiego dnia, gdy mają sok z wierzchu, są dobrze rozgrzane. Z jagód można zrobić w zimie zupę, a kompot jest także bardzo smaczny i zdrowy. Używając, dodać cukru wedle potrzeby.

7. Borówki

Przebrane i opłukane borówki włożyć na sito, aby obsiały z wody. Na 2 kwarty borówek zrobić syrop z 2 funtów cukru i litrem wody, na gorącą wsypać borówki, gotować 15 minut, szumując, odstawić z ognia, a po

⁷⁷ W tekście: „argest”.

wystudzeniu włożyć w słoje albo garnek kamienny. Na dosmażaniu dodać cytrynowej skórki. Borówki przechowuje się też bardzo dobrze bez cukru, dobrze z soku wygotowane zlać do garnka, gdy je się ma używać, osłodzić gęstym syropem.

8. Gruszki w occie

Do garnca ostruganych gruszek bierze się kwartę octu i 2 funty cukru. Zastawić gruszki z octem i cukrem i kilka goździkami na ogień i gotować 3 godziny. Po ugotowaniu muszą być czerwone. Włożyć do słoja, zawiązać i schować w chłodne miejsce. Mogą się lata przetrzymać.

9. Wiśnie w occie

Funt cukru, ½ litra octu i ¼ litra wody zagotować, dodając kilka goździków, zalać 3 funty wiśni i zostawić do drugiego dnia. Teraz postawić wiśnie z sokiem na ogniu, zagotować i znowu odstawić. Po kilku dniach odlać sok, zagotować i wlać gotujący na wiśnie. Ostudzone zawiązać papierem i schować w chłodne miejsce.

10. Korbal

Żółty korbal ostrugać, pokrajać w kawałki i sparzyć gotującym octem, jeśli ocet bardzo mocny, można dobrać trochę wody. Na drugi dzień odcedzić z octu, osączyć na sicie i gotować w syropie zrobionym z funta cukru i ½ litra wody. Przystudzony korbal kłaść w słój, przesypując warstwami cienko krajanymi migdałami, cytrynową skórką, można też dodać trochę cynamonu i kilka goździków, zalać syropem, zawiązać papierem i schować. Syrop musi być dosyć gęsty, trzeba go zatem osobno jeszcze pogotować po wyjęciu korbala.

11. Korniszony

Małe ogórki jak palec obmyć z brudu i posolić. Po 24 godzinach wytrzeć ściereczką z słonej wody, włożyć w garnek i zalać przegotowanym i ostudzonym octem. Na drugi dzień ocet odlać, przegotować i przestudzonym znowu nalać korniszony. Na trzeci dzień ocet znów odlać, przegotować z angielskim korzeniem, zalać ciepłym korniszony, a gdy wystygnie, zawiązać. Korniszony można użyć na sos do mięsa albo jako dodatek do sałaty i zakąska do mięsa.

12. Grzyby marynowane

Małe grzybki opłukać i włożyć w rondel, przesypując suto solą, zastawić na wolnym ogniu i niech tak sok puszcza i w własnym soku się gotują, ciągle mieszając. Gdy się już sok wygotuje, wyjąć grzybki, ostudzić, wytrzeć ściereczką, poukładać w słój, włożyć kilka małych cebulek i zalać przegotowanym z kilku ziarnkami angielskiego korzenia i przestudzonym octem.

13. Kiszone ogórki

Ogórki do kwaszenia trzeba brać młode, zielone, które nie mają jeszcze dużych pestek. Obmyte ogórki układać w beczułce albo w dużym garnku, przekładając gałązkami kopru i liściem z wiśni. Zagotować wody z solą, ostudzić i nalać ogórki, kładąc na nie deseczkę i kamień. W ten sam sposób robić ogórki na zimę, tylko trzeba dodać więcej soli i raz po raz zdjąć pleśń z wierzchu oraz zmyć deszczułki i kamień.

14. Kwaszenie kapusty

Kapustę obrać z wierzchnich liści, przekrajać, wyjąć głąby i poszatkować we wielką wannę, przesypując solą, i niech tak stoi do drugiego dnia. Brać kapustę rękami, wkładać do beczki, uciskając rękami albo wałkiem, ubijać nie potrzeba, gdyż przez solenie kapusta zmięknie i ułoży się, a przez ubijanie ciężką pałką poprzecina się i pogniecie zanadto. Można też na spód włożyć warstwę kapusty, a potem warstwę całych główek, posolić i zastawić przez noc. Na wierzch trzeba zaraz położyć deszczułki i duży kamień.

15. Ogórki z gorczycą

Wielkie, żółte ogórki, tak zwane nasienniki, ostrugać, przekrajać wzdłuż i wyjąć pestki oraz miękkie wnętrza, posolić dobrze, ułożyć w garnku kamiennym, przycisnąć i niech tak 2 dni leżą. Wyjąwszy z wody, która się utworzyła z soli, osączyć, wytrzeć czystą ściereczką, układać w garnek całe albo pokrajane w kawałki, przekładając cieniutkimi kawałkami chrzanu i gorczycą. Zagotować octu, ostudzić i wlać na ogórki. Na drugi dzień zlać ocet, przegotować i przestudzonym powtórnie nalać ogórki. Tak postępować trzy razy.

16. Ogórki na zimową mizeryą

Zielone, bez pestek, ogórki, poszatkować cienko jak na mizeryę, osolić dobrze na misce, przykryć i zostawić do drugiego dnia. Wycisnąć je mocno z wody, ułożyć w słój i zalać przegotowanym i ostudzonym octem tak, aby

się ogórki zakryły. Na drugi dzień ocet zlać z ogórków, przegotować jeszcze raz, ostudzić i znowu zimnym zalać ogórki, poczem słój zawiązać i schować. Przy użyciu wycisnąć z octu i zaprawić śmietaną, ale już bez octu.

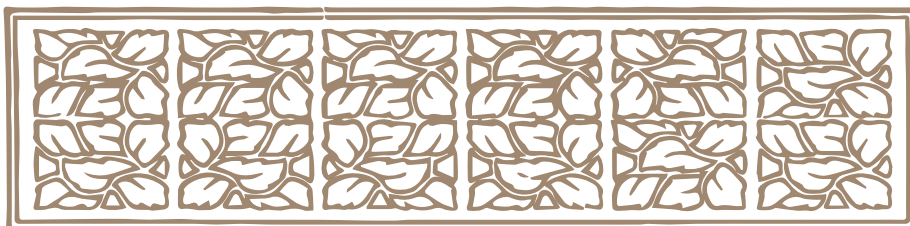
17. Buraczki w occie

Buraki opłukane ugotować, obrać ze skóry, pokrajać w cienkie plasterki, ułożyć w kamiennym garnku, przesypując drobnymi kawałkami chrzanu i kminkiem i zalać przygotowanym z wodą i trochę soli octem tak, aby były zakryte.





Łukasz Lewandowski



XI. Kompoty

1. Rabarbar⁷⁸

Na kompot bierze się łodygi od rabarbaru, odziera cienko z wierzchniej skórki, pokraje na małe kawałki i sparzy gotującą wodą. Gdy trochę przestygnie, odcedzić z wody, zagotować cukru z wodą, na funt ostruganego rabarbaru ½ funta cukru i ½ szklanki wody, kilka goździków i sparzony rabarbar niech stoi w ciepłym miejscu, aby był miękki, ale nierozgotowany. Wylać w salaterkę i wystudzić.

2. Agrest

Agrest zielony jeszcze, sparzyć gotującą wodą i po przestudzeniu odcedzić i gotować z cukrem, jak przy rabarbarze. Na funt agrestu wziąć ¾ funta cukru i ¼ litra wody.

3. Wiśnie i czereśnie

Opłukać wiśnie i osuszyć z wody, wrzucić w zagotowany cukier i gotować tak długo, aż będą miękkie i pestki z łatwością będą odchodzić. Dodać przy gotowaniu kawałek cynamonu. Na funt czereśni wziąć ¼ funta cukru, na funt wiśni ½ funta cukru.

4. Jabłka

Jabłka ostrugać, pokrajać w ćwiartki, powyjmować pestki i ugotować w słodzonej wodzie, dodając kilka goździków. Gdy już miękkie, wyjąć ostrożnie na salaterkę, dodać do wody cukru, aby była dosyć słodka, i zagotować, aby się cukier rozgotował, wlać na jabłka i wynieść w chłodne miejsce dla ostudzenia. Cukru bierze się podług gatunku jabłek, do słodkich na funt jabłek ¼ funta, do kwaśnych więcej cukru.

⁷⁸ W tekście „rabarber”, podobnie poniżej, ujednolicono do wersji współczesnej w ślad za brzmieniem przepisu 1/22 („Zupa z rabarbaru”).

5. Marmelada z jabłek

Mniejsze, potłuczone jabłka, których nie można pokrajać w zgrabne kawałki, ostrugać, pokrajać i ugotować miękko na wodzie. Wody nalewa się tylko tyle, aby się jabłka przykryły. Przetrzeć przez cedzidło, osłodzić, dodać cynamonu tartego i cytrynowej skórki, zagotować jeszcze raz z cukrem i ostudzić. Cukru dodaje się wedle potrzeby.

6. Kompot z gruszek

Ostrugane gruszki przekrajać na połowę, wybrać pestki, a jeżeli małe gruszcзки, można wziąć całe, ugotować w słodzonej wodzie, gdy już miękkie, dodać cukru, aby były słodkie, kilka goździków, wylać na salaterkę i ostudzić.

7. Śliwki

Zagotować syrop z wody i cukru, opłukane śliwki przeciąć na połowę, wyjąć pestki i włożyć w gotujący syrop łupiną do góry, jak zaczną pękać, wyjmować, włożyć drugie i tak postępować aż wszystkie śliwki się ugotują. Syrop wylać na śliwki i ostudzić. Na funt śliwek wyłupanych wziąć $\frac{1}{4}$ funta cukru.

8. Kompot z mieszanych owoców

Można też gotować kompoty z mieszanych owoców. Porzeczki obrać z gałązek, opłukać, osączyć z wody i gotować w syropie z wody i cukru, gdy się trochę pogotują, wrzucić do tego przygotowane truskawki albo maliny, raz zagotować i odstawić, gdyż te owoce są bardzo delikatne i łatwo się rozgotują. Przy gotowaniu miękkich i soczystych owoców, jak powyższe, bierze się tylko tyle wody, aby cukier zamoczyć. Na $\frac{1}{2}$ funta porzeczek i $\frac{1}{2}$ funta malin albo truskawek wziąć $\frac{3}{4}$ funta cukru.

9. Suszone śliwki na kompot

Śliwki dwa razy w ciepłej wodzie obmyć, w zimnej wodzie z cukrem, cynamonem i cytrynową skórką zastawić i gotować do miękkości. Na funt śliwek wziąć $\frac{1}{4}$ funta cukru.

10. Kompot z suszonych gruszek

Gotuje się tak samo, jak kompot z śliwek.

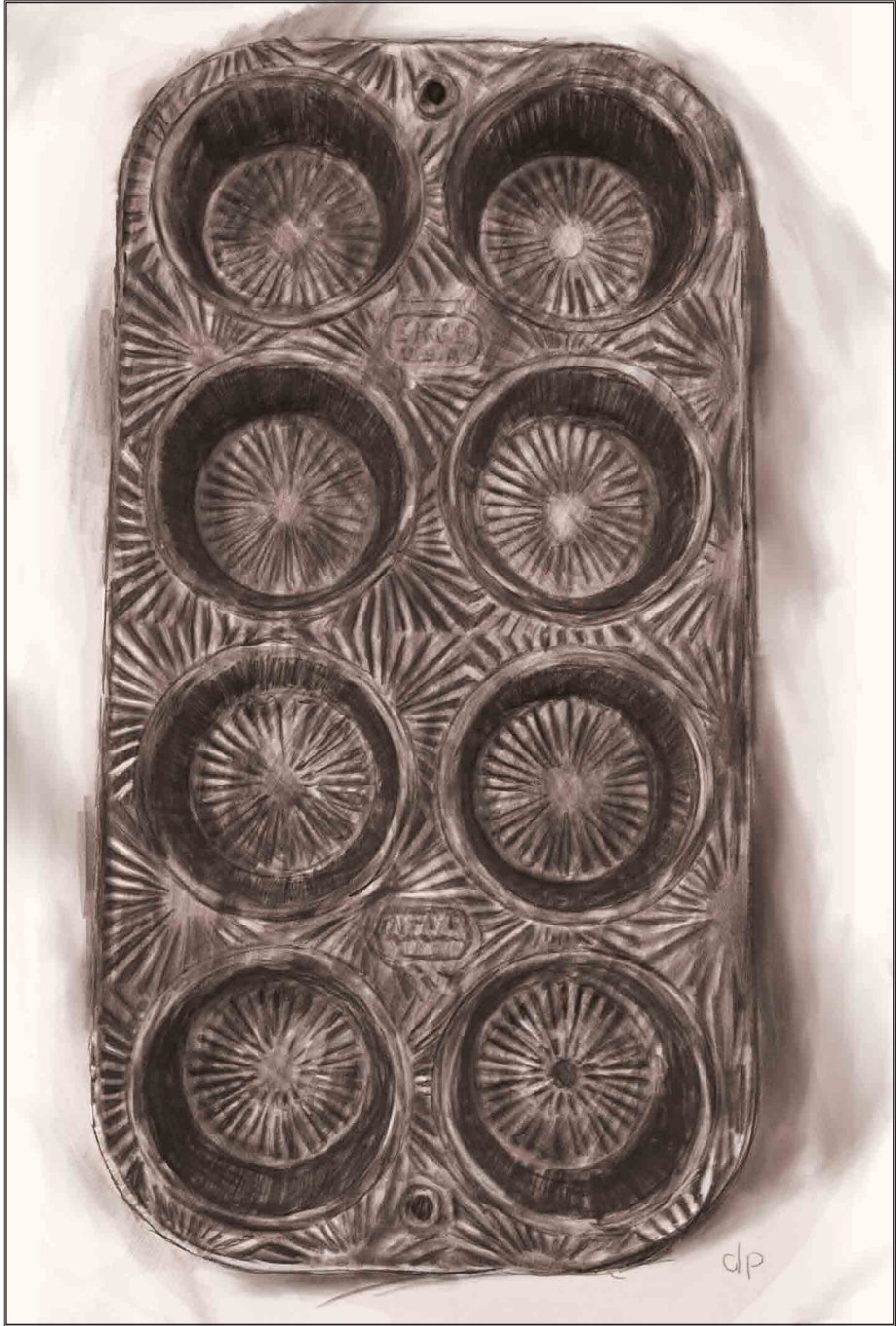
11. Kompot z suszonych jabłek

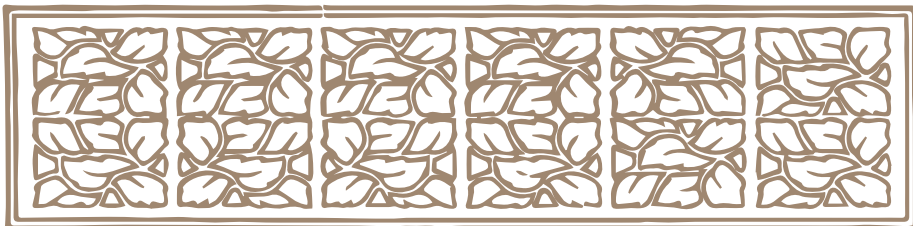
Jabłka dwa razy opłukać w ciepłej wodzie, w zimnej wodzie z cukrem i cynamonem zastawić. Przy gotowaniu ostrożnie zamieszać, ale uważać, aby się nie rozeszły. Na funt jabłek wziąć 1/2 funta cukru.

12. Galaretka z jabłek

Opadłe, jeszcze niedojrzałe jabłka, obmywa się czysto, pokraja, nie strużąc, w kawałki, nalewa wodą, aby się zakryły i gotuje do miękkości. Przesudzone przecisnąć przez płócienny woreczek. Na litr soku bierze się 1 1/2 funta cukru, gotuje szumując 15-20 minut. Galaretkę tę można użyć do smarowania chleba. Chcąc ją na zimę zachować, trzeba gotować dłużej i próbować, nalewając kilka kropli na talerz. Jeżeli się po 2-3 minutach stęgnie, to jest dobra, w przeciwnym razie trzeba dłużej gotować. Galaretka nabywa bardzo dobrego smaku, jeżeli się do jabłek dołoży kilka śliwek.







XII. Chleb i ciasto

1. Pieczenie chleba

Na 5 funtów mąki rżanej bierze się 1 litr i jedną ósmą część litra wody, łyżkę soli i kulkę kwasu żytniego wielkości małego jabłka. Mąka musi być świeżo przesiana. Wieczorem, przed dniem pieczenia, miesza się połowę mąki z wodą letnią i kwasem, posypuje się to ciasto mąką i zostawia w ciepłym miejscu do następnego rana. Rano dopiero dosypuje się sól, resztę mąki i przerabia wszystko na równe ciasto, dobrze ręką ugniatając, wreszcie dzieli się na dwa podłużne albo okrągłe bochenki, odstawia jeszcze na ciepłe miejsce na desce, aby podrosły, i piecze się w dobrze ogrzanym osobnym piecu dwie godziny.

2. Chleb na kartoflach

Na 5 funtów mąki $2\frac{1}{2}$ funta tartych, gotowanych kartofli, $\frac{1}{4}$ litra wody, łyżkę i łyżeczkę jeszcze soli i trochę więcej kwasu niż do poprzedniego chleba. Mąka musi być też przesiana. Wieczorem zarobić kwas letnią wodą i połową mąki, rozrobione tak ciasto posypać po wierzchu jeszcze mąką i odstawić na 5 do 6 godzin lub zarobić je na noc, a na drugi dzień rano miesza się resztę mąki i świeżo utarte kartofle, osolic i tę masę dodaje się do ciasta, dodając wolno i przerabiając dobrze na desce. Z tego ciasta uformowane bochenki odstawić, aby jeszcze raz podrosły. Piecze się tak samo jak poprzedni chleb.

3. Placki

2 funty mąki wysuszonej i przesianej zarobić $\frac{1}{2}$ litrem ciepłego mleka, dodać 4 jaja, $\frac{1}{2}$ funta masła, kilka migdałów i skórki cytrynowej dla zapachu i ubić ciasto. Drożdże rozmoczyć w ciepłym mleku, dodać trochę mąki i cukru, a gdy się dobrze poruszy, wlać na ostatku do ciasta i jeszcze raz dobrze

wyrobić. Gdy ciasto wyrośnie, rozciągnąć na blachy, posmarować masłem topionem, z wierzchu także posmarować masłem i posypać okruszkami, cukrem albo małemi rodzenkami. Gdy się jeszcze raz na blachach ruszy, wsadzać do pieca na 10-15 minut, stósownie do grubości placka. Piec musi być upalony trochę mniej jak do chleba, najlepiej spróbować, rzucając trochę mąki na wygarnięty z węgli piec, jeżeli się mąka zapali, piec jest ostry i trzeba go wystudzić, jeżeli się tylko zrumieni, jest piec dobry i można placki wsadzać.

Zaleca się drożdże wpierv osobno zarobić i spróbować, czy są dobre, a nie kłaść zaraz w ciasto, gdyż można by całe pieczywo zepsuć, jeżeli drożdże się nie poruszą.

4. Placek ze śliwkami

Wziąć śliwek renklodów albo damascenów, przełupać na połowę, wyjąć pestki, przesypać cukrem i niech tak godzinę postoją. Gdy już placek jest wyrośnięty, na blasze ponakładać na wierzch ocukrzonych śliwek, ocukrzyć dobrze po wierzchu i wsadzić w piec. Tak samo można nakładać jabłkami. Jabłka ostrugać, pokrajać w cienkie plasterki, ocukrzyć, jak wyżej, i nałożyć na placek.

Okruszki do placka robi się w ten sposób: ½ funta mąki, ¼ funta cukru i masła niesłonego tyle, aby się mąka i cukier zagniotły na suche okruszki.

5. Baby

2 funty mąki, ½ funta cukru, 6 jaj, ½ funta masła, garść migdałów siekanych i rodzyneków sułtanek, zarobić mlekiem na ciasto trochę gęściejsze jak na placek, dodać drożdży i jak się wyruszy, ponakładać w wysmarowane masłem i wysypane tartą bułką formy, trochę więcej jak połowę. Gdy się wyruszą, wstawić w piec z plackiem na godzinę.

6. Strucle

4 funty mąki, ½ funta cukru, 6 jaj i ½ funta masła, ¼ funta rodzyneków, zarobić mlekiem na dosyć gęste ciasto, dodać drożdży i jak się dobrze ruszy, rozdzielić na dwie części, rozciągnąć na stolnicy, posmarować masłem, nałożyć makiem, zwinąć, brzegi zacisnąć, aby był podługowaty strucle, położyć na blachę, jak się dobrze wyruszy, posmarować rozbitem jajkiem i wsadzić w piec upalony, jak do placka. Strucle ładnie się pieką w podługowatych formach, ½ metrach długich i 20 centymetrów szerokich, gdyż

się tak nie ruszają. Można też wziąć brytfannę od pieczeni, przedzielić przez środek tekturą⁷⁹ posmarowaną masłem i włożyć 2 strucle obok siebie.

Mak do strucli przyrządza się w ten sposób: sparzony dobrze, odcedzony i umielony mak szary osłodzić dobrze cukrem lub miodem, dodać tartych migdałów i cytrynowej skórki dla zapachu, troszeczkę masła i wygrzać go przed nakładaniem, aby się ciasto nie oziębiło.

7. Pączki

2 funty mąki, ½ funta cukru, 3 jajka, ¼ funta masła, zarobić mlekiem na ciasto, dodać pół ćwierci funta drożdży i po wyruchaniu robić małe bułeczki albo kto chce, nakładać powidłami. Trzeba brać łyżką ciasto, rozkładać i w środek kłaść osłodzonych powideł, zawinąć i kłaść tą stroną, gdzie zawinięte na rozpostarty ręcznik, nie podsypując mąką. Można też całe ciasto rozciągnąć na stolnicy, przekładać kupkami powideł, przykryć ciastem i wycinać szklanką pączki. Gdy się dobrze wyruszą i są miękkie, rozgrzać smalec w rondlu i kłaść na gorący pączki, smażyć wolno, aby się w środku dobrze wypiekły, wyjmując, posypać miałkim cukrem. Niedobrze wyrośnięte pączki albo kładzione łyżką wprost bez wyruszania pękają i nasiąkną smalcem przy pieczeniu.

8. Chruściki

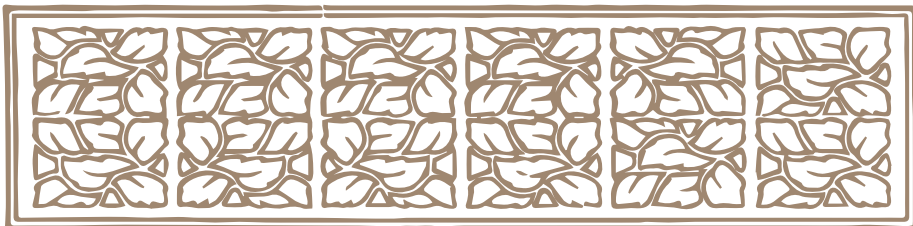
1 funt mąki, 2 jajka, łyżkę masła, na koniec noża proszku do pieczenia, cukru ¼ funta, zarobić mlekiem na ciasto tak, aby się dało uwałkować do grubości jak na kluski krajane. Powalkowawszy, pokrajać w packi 4 centymetrów szerokie a 15 centymetrów długie, przeciąć w środku i przewinać. Smażyć zaraz w patelni w smalcu po obóh stronach, aby miały zrumieniony kolor i obsypać miałkim cukrem.

9. Ciastka kruche

¼ funta masła, ¼ funta cukru, 2 całe jaja i 2 gotowane, utarte żółtka, łyżeczkę równą proszku do pieczenia, zarobić mąką na wolne ciasto tak, aby się dało lekko uwałkować. Wycinać szklanką albo foremką z uwałkowanego na grubość ½ centymetrów ciasta, posmarować masłem, posypać cukrem i siekanymi migdałami i upiec na blasze w piecu po plackach, aż się zrobią żółte. Można upiec wcześniej, a będą kruchsze, gdy kilka dni poleżą.

⁷⁹ W tekście: „lekturą”.





XIII. Peklowanie i robienie kiszek

1. Pekłóвки i wędzonka

Kto na wsi i po małych miasteczkach sam bije wieprze i mięso musi peklować, niech spróbuje następującego sposobu: na 100 funtów mięsa i półcie okrasz bierze się 6 funtów soli, 50 gramów saletry i pół funta miążkiego cukru. Tej soli trochę wziąć i natrzeć nią dobrze półcie słoniny i troszkę szynki. Posypać solą też dno beczki, w której trzeba mięsa ułożyć bardzo ściśle. Grubsze kawały na spód, a mniejsze na wierzch, jeden przy drugim. Resztę soli, saletry i cukru (można też mniej cukru), garść angielskich korzeni (kubaby), garść pieprzu niemięlnego, garść laurowych liści dodać i wszystko to razem zagotować w 15 litrach wody. Tę wodę ostudzoną potem wlać do beczki na mięso i zostawić tak 2 tygodnie w chłodnym miejscu, nakrywając od kurzu. Szynki zostawić dłużej, im większe sztuki, tem dłużej leżeć muszą, nawet do 6 tygodni, aby przeszły wewnątrz dobrze solą, trzeba je co 2 tygodnie w tej pekłóвке przewracać na drugą stronę. Uważać też trzeba, by mięso do solenia było zupełnie zimne. Gdy się ciepłe mięso soli i pekluje, to się psuje. Kto chce mniejszą ilość mięsa zapeklować, niech weźmie gliniany duży garnek i włoży w niego mięso. Na 7 funtów mięsa 2 litry wody, pół funta soli, 3 gramy saletry (tyle będzie co w dwa palce wziąć) i łyżkę miążkiego cukru (faryny). Wszystko to razem zagotować i po ostudzeniu na mięso polać, niech w tem leży 8 do 9 dni. Na peklowane tak mięso położyć wieczko (deseczkę) i kamieniem czystym przycisnąć, nakryć od kurzu i much.

Przed gotowaniem pekłóvkę moczy się w zimnej wodzie. Szynki, gdy są bardzo słone, to zamoczyć na noc i żeby chociaż raz zmienić wodę jeszcze. Po wymoczeniu i wypłukaniu szynki trzeba kłaść w gotującą już wodę. Im większy kawał mięsa, tem dłużej gotować trzeba. Szynkę dużą gotuje się 4-5 godzin, kawał 3-4 funtów najmniej 2 godziny i od czasu, gdy się

zagotuje, trzeba gotować bardzo wolno na małym ogniu. Szynek po ugotowaniu zostawić w tym rosole aż do ostygnięcia, jest wtedy smaczniejsza, soczystsza i lepiej się kraje. Kielbasy kładzie się także do gotującej się wody i zostawia ją na bardzo małym ogniu 20 minut.

2. Kiszki z kaszy

Wyjąć z świeżo zabitego wieprza podgardle i płuca, nastawić je jak na rosół i ugotować. Usiekać albo przekręcić przez maszynkę, na gorący rosół wysypać grubej kaszy tatarczej, wymieszać, dodać tłustości i postawić trochę na gorącym miejscu, aby tylko rozpęczniała. Wyłożyć na miskę, dodać usiekane mięso, soli, pieprzu i angielskiego korzenia, tartego majeranku, krwi wlać przez sito i wszystko dobrze wymieszać. Wziąć flaki wieprzowe, nakładać luźno kaszę, zapiąć drewnianymi śpilkami, włożyć w zimną wodę i gotować pół godziny na bardzo wolnym ogniu, aby nie popękały. Kto nie ma jeszcze uprawy w robieniu kiszek, niech na próbę zrobi i ugotuje jedną, a potem dopiero resztę.

3. Kiszki z bułek

Pokrapać starych bułek w kostki, sparzyć bardzo tłustym rosołem, jeżeli mało tłusty, dodać jeszcze tłustości, gdyż bułki potrzebują dużo tłuszczu, przykryć, aby nasiąkły, zmieszać z mięsem siekanem i doprawić, jak wyżej.

4. Wątrobianka

Wątrobę przepuścić przez maszynkę, usmażyć cebuli w maśle, nie rumieniąc jej, dodać gotowanego i pokrajanego w kostkę tłuszczu ugotowanego i usiekanego w maszynce mięsa tłustego, pieprzu, angielskiego korzenia i soli, wymieszać dobrze i nakładać luźno w grube proste flaki wieprzowe i gotować na bardzo wolnym ogniu $\frac{3}{4}$ godziny.

5. Salceson

Na salceson ugotować głowę wieprzową nie bardzo miękko. Wybrać z rosolu, obrać z kości i po ostudzeniu pokrajać w kostkę. Osolić, dodać pieprzu, angielskiego korzenia, majeranu, pokropić krwią, wymieszać dobrze i włożyć do maćka (żołądka), nalać wodą i gotować wolniutko, najmniej godzinę. Można się przekonać, czy ugotowany, jeżeli się utknie iglicę: jeżeli się nie pokaże krew, tylko czysty rosół, wyjąć salceson, położyć na stolnicy i przycisnąć z początku lekko, później ciężiej kamyszkami, aby się zaprasował. Chcąc robić salcesony, trzeba wprzód mięso odgotować, a ro-

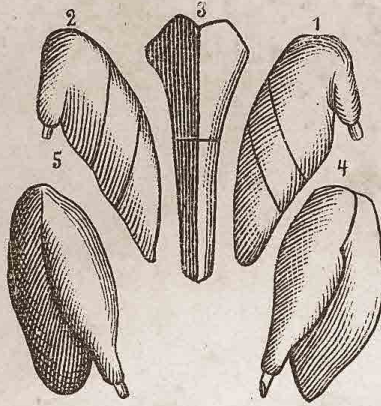
sól od mięsa użyć do kaszy i bułek do kiszki, a oszczędzi się tłuszczu. Salcesony uwędzone można przechować na dłużej, także wątrobiankę można na dzień powiesić nad dymem.

6. Kielbasa

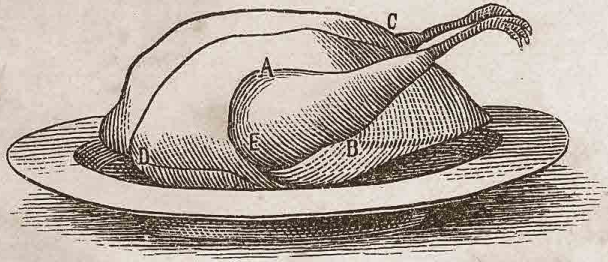
Wziąć mięsa od karku, z łopatki i z brzucha, posiekać albo przepuścić przez maszynkę, osolic, dodać pieprzu, angielskiego korzenia, majeranu, kto lubi czosnku albo ugotować w rosole główkę czosnku i wlać ten rosół w mięso, wmieszać i zostawić na noc, aby się nasoliło. Oczyszczone i wyskrobane dobrze, aby były przezroczyste, cienkie flaki wieprzowe pociąć na kawałki 2 łokciowe, wskunąć na tulejkę przy szprycy i, wolno popychając, nadziewać mięsem. Jeżeli mięso jest zbyt suche, można dodać przed robieniem kielbasy ciepłej wody i dobrze wymieszać, ale tylko do tych kielbas, które mają być zaraz świeżo zjedzone.



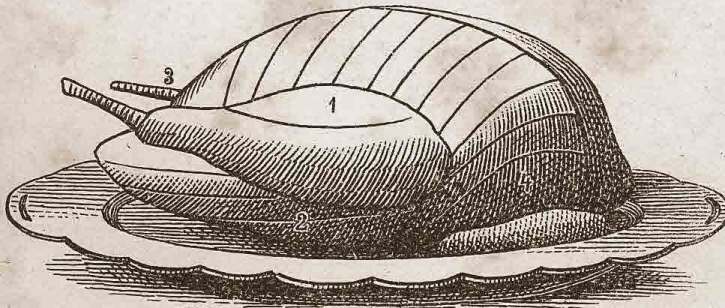
Kapłon.

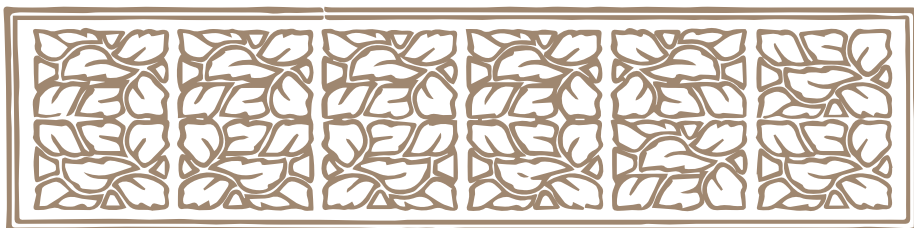


Geś.



Indyk.





XIV. Zabijanie i paproszenie drobiu

Przy zabijaniu drobiu zaleca się uderzyć najprzód trzonkiem od noża w głowę, aby ogłuszyć ptaka, a tem samym zmniejszyć ból. Śmierć nastąpi najprędzej, gdy się utnie⁸⁰ głowę. Przy kacze i gęsi przecina się ostrym nożem kark przy głowie i wypuszcza krew w garnuszek, w którym jest łyżka octu, aby można ją użyć na czerninę. Drób jeszcze ciepły skubie się łatwiej jak wystygnięty. Pierze i kwap z gęsi i kaczek oskubuje się ostrożnie, aby nie zdrzeć skóry. Końce skrzydeł z wielkimi piórami odcina się, ptaka kładzie w wanienkę, polewa wrzącą wodą i wyskubuje resztki pierza. Kury oparza się z pierzem, trzeba jednak bardzo uważać, aby nie zaparzyć, bo wtedy skóra się zadziera, osobliwie przy młodszych ptakach i nieładnie wygląda. Gołębie, indyki i perlice skubie się bez parzenia. Przez opalenie nad okowitą albo papierem oczyszcza się wszystkie drób z resztek kwasu i włosów. Po opaleniu obmyć drób w zimnej wodzie.

Do paproszenia kładzie się ptaka na deskę i postawia obok miskę z wodą. Najprzód rozcina się skórę pomiędzy szyją a skrzydłem, wyjmując ostrożnie wół i wyciąga razem rurkę oddechową i pokarmową. Przy gęsi i kacze trzeba wprzód głowę odciąć. Teraz przeciąć ostrożnie wzdłuż albo w poprzek skórę pomiędzy kością piersiową i otworem oddechowym, włożyć 2-3 palcy, schwytać żołądek i wyciągnąć wewnętrzności wraz z wątrobą ostrożnie, aby nie przerwać żółci, którą trzeba zaraz od wątroby odciąć. Żołądek rozciąć, oczyścić i ściągnąć wewnętrzną twardą skórę. Wyciąć otwór odchodowy i opłukać czysto wnętrze ptaka. Z głowy wyjąć kończatym nożem oczy, uciąć dziób i oskrobać skórę z języka. Jeżeli się chce flaki od gęsi i kaczki użyć do owijania żołądka na nóżki, trzeba je kończatym nożykiem rozciąć, wyskrobać ze szlamu wewnętrzną stronę, wytrzeć solą, opłukać i włożyć na kilka godzin w zimną wodę.

80 W tekście: „ustnie”.

Paproszenie zajęcy i królików

Zająca czy królika trzeba związać tylne skoki (nogi) i powiesić go w należytej wysokości. Ostrym nożem przecina się skórę na udach od kolanka aż do wychodu, stamtąd jeszcze przez połowę brzucha ku głowie. Na kolankach przecina się skórę dokoła kości. Pod skórę trzeba włożyć rękę i silnie z jednej i drugiej strony skórę od ciała odczepiać. Luźne futerko przewrócić ku głowie i mocno zaciągać, gdzie nie puszcza, trzeba trochę naciąć, aż do oczu i uszu, gdzie znacznie trzeba nożem dopomagać. Przy przednich nogach odcina się je w kolanie tak, że ostatnia część nóg zostaje przy futerku.

Ociągnionemu zajęcowi czy królikowi przecina się brzuch z góry (od uda) aż do piersi. Wnętrza wyjąć, żółć odkrajać. Płuca, serce i wątrobę odłożyć; krew, która z wnętrza wycieka, spuścić do garnka, w którym 2-3 łyżki octu zamieszać – to wszystko potrzebne do potrawy.

Wypaproszony zajac kładzie się na stolnicę⁸¹, odcina się mu głowę, przednie nogi (łopatki) i żeberka. Tak przygotowanego zajęca trzeba jeszcze ociągnąć z cienkiej skórki (błony). Najprzód z jednej strony grzbietu nacina się błonę aż do mięsa, ostrożnie⁸² posuwa się nóż (nie spiczasty) pod tą błoną w górę i w bok, nie zarywając mięsa, i odcina. Tak samo trzeba zrobić z drugą stroną combra i resztę zajęca, równie z łopatkami. Należy też przekonać się, czy zajac czysty we wychodzie. Dobrze opłukane i oczyszczone mięso dzierzga się (śpikuje) w różnych odstępach i rzędach drobno w paski pokrajaną słoniną i soli skąpo, ale równo.

Ryby zabija się, uderzając je mocno w głowę młotkiem albo uderzając głową ryby o stół; małe ryby wystarczy uderzyć w głowę trzonkiem dużego noża. Zabite ryby trzeba oskrobać z łuski, czyni się to, skrobiąc nożem od ogona ku głowie. Ryby, które mają bardzo małe i gęste łuski, zanurza się na mgnienie oka w gorącej, ale niegotującej się wodzie i skrobie potem z łatwością (ryby zmarzłe trzeba włożyć do zupełnie zimnej wody i zostawić tak długo, aż roztają). Nożem wycina się skrzele (niektórzy mówią „uszy”) z jednej i drugiej strony głowy, rozcina się brzuch od głowy do końca i wyjmuje wnętrza. Zaraz poniżej głowy jest żółć, trzeba więc, lewą ręką trzymając flak, prawą odciąć go od głowy wraz z żółcią. Użyć tylko można mlecz, ikro⁸³ i wątróbkę. Chcąc większe ryby smażyć, trzeba

81 W tekście „stolnicę”. Ujednolicono do wersji występującej we wszystkich innych przypadkach.

82 W tekście „ostrożnie”. Ujednolicono do wersji występującej we wszystkich innych przypadkach.

83 Tak w tekście. Forma znana z zachodniej Wielkopolski i Pomorza, *Atlas jezyka i kultury ludowej Wielkopolski. Rybołówstwo*, Wrocław 1996, s. 20.

je przepołowić, tj. przekrajać od ogona, aż do głowy wzdłuż grzbietu, tak że każda połowa wygląda z jednej strony jak cała ryba. Świeże węgorze ociągają ze skóry, ale to zupełnie niepotrzebne, tylko doskonale trzeba je solą wycierać tak długo, aż się sól więcej nie stapia.

Szwedzka skrzynka do gotowania

Uderzyło może niejedną czytelniczkę tych przepisów, że tak często radzono gotować na bardzo wolnym ogniu. Polega ta rada na doświadczeniach, które poczyniono z tak zwaną: „Szwedzką skrzynką do gotowania”. Jest to sprzęt, który sobie każda rodzina może sama urządzić, jeżeli jest ktoś, co posiada zręczność i umiejętność dokładnego przyrządzania jej. Inaczej lepiej kupić gotowe, które można nabyć w składach sprzętów kuchennych od 11 marek począwszy. Potrzeba do tego dwa pudła z wiekami (skrzynki, kisty, które u każdego kupca nabyć można⁸⁴). Jedna mniej więcej 70-80 centymetrów długa, 50 wysoka i 50 szeroka; druga 14-20 centymetrów w[z] dłużej i wszersz mniejsza i o tyle niższa. Na spód większej skrzynki kładzie się pokład słomy lub siewki albo starych, ale świeżo wypranych i doskonale wysuszonych płatów na 5 centymetrów wysokości, a na 2-3 centymetry pokład waty albo filcu – wysokość razem więc wynosi 7-8 centymetrów. Tyleż waty lub filcu (2-3 centymetry) przybija się po wszystkich 4 ścianach zewnętrznych mniejszej skrzynki. Tę wstawia się potem do większej na ów pokład słomy i waty; resztę wolnego miejsca między ścianami tych dwóch kist wypełnia się siewką. Aby siewka nie wypadła, trzeba wierzch dobrze wypchać watą. W ten sposób tworzy to teraz tylko jedną skrzynkę. Do próżnego wnętrza wstawia się jeden albo dwa próżne garnki, takie, jakie się potrzebuje do gotowania np. grochu, rosółu, jarzyny albo jeden większy, drugi mniejszy, owinięte filcem, ale tak, żeby garnek z niego wygodnie wyjąć można. Resztę miejsca w skrzynce wypełnia się watą płatkami (ale czystymi!) i siewką tak szczelnie, aby garnek żaden posuwać się nie mógł. Teraz należy wyjąć garnki wraz z filcem, filc zewnątrz posmarować klejem i wraz z garnkiem na nowo wstawić na otwór dla niego przeznaczony. Z drugim garnkiem postąpić tak samo i zostawić je w skrzynce, aż klej obeschnie i przez to kształt otworu dla garnków zmienić się nie może. Do tej skrzynki trzeba zrobić odpowiednie zamknięcie z dwóch doń stósownych wiek. Na większe kładzie się watę, kładzie mniejsze wieko na to, naoko-

84 W tekście: „możno”.

ło trzeba przedział zabić deseczkami, uzupełniając miejsce jeszcze próżne sieczką, którą łatwo dosypać, dać zawiasy i skobel do zamknięcia.

Do takiej skrzynki wstawia się rano co tylko zagotowaną potrawę i zaraz szczelnie zamyka. Bez wszelkiego dozoru jest potrawa na południe gotowa i zupełnie gorąca. Na jarzynę i mięso liczy się 3-4 godzin, kasza 1 godzinę, ryż 1 godzinę, gruba perłowa kasza 3 godziny. Można groch, fasolę, wołowiznę, wieprzowe nóżki zagotować na wieczór i wstawić gotującą się potrawę do takiej skrzynki, na drugi dzień będzie doskonała. Jakaż to wygodą dla kobiet, które albo muszą iść w pole albo inną zajęte pilną robotą, nie mają czasu dopilnować gotowania. Będąc u wód poznałam kilka rodzin, które, zaopatrzone w taką skrzynkę, tanio żyły i bez kłopotu robiły wycieczki, bo im tam się samo w tej czarodziejskiej skrzynce gotowało! Gdzie zapalanki potrzeba, można ją zaraz na początku gotowania dodać, bo nie ma obawy, aby się przypaliła.

Kochkiste
»HAUSFREUND«
System Lindner.
Eingetragenes Warenzeichen.
Mehrfach gesetzlich geschützt.
Geteilte Deckel nur mir besonders geschützt.



Neueste und bewährteste Konstruktion der Gegenwart,
ohne besondere Einlagen von feuergefährlichen Heizplatten und Heizsteinen wie dies bei Konkurrenzfabrikaten der Fall ist.
Grosse Ersparnis an Zeit, Arbeit, Brennmaterial und Töpfen.
Die Speisen sind nahrhafter und bekömmlicher, als wie auf dem Herd zubereitete.

Man verlange gratis und franco ausführliche Broschüre. Verbe-
sertes Kochbuch mit 122 Rezep-
ten gegen 45 Pfg. in Marken
franco.

Vertreter zum Verkauf an Wie-
derverkäufer und Private überall
gesucht. Wo nicht zu haben,
direkt durch die Fabrik:

Geraer Holzwarenfabrik
ROBERT LINDNER
Gera 197 Reuss.



Słownik

angielskie korzenie (kubaby) – ziele angielskie

borówki – dokonane w tekście rozróżnienie na borówki i czarne jagody wydaje się wskazywać, że termin ten oznaczał borówkę brusznicę (czerwoną). Tekst jest jednak autorstwem kilku osób, teoretycznie jest więc możliwe, że chodzi tu o czarne jagody (borówkę czarną), choć taką niekonsekwencję zapewne poprawiłby redaktor, gdyż przepisy te zamieszczono koło siebie

brukiew – karpień, odmian kapusty rzepakowej, zapomniane dziś warzywo stosowane głównie jako roślina pastewna, o jadalnym korzeniu podobnym do buraka. Do celów kulinarnych używano młodej brukwi, przyrządzano ją jak marchew, jako garnitur do mięs, purée lub surówkę, na Kaszubach popularna jest ciągle zupa na gęsinie z brukwią, a w Wielkopolsce przyrządzano potrawkę z gęsiną i brukwią

bydlinki – szprotki, w książce opisano jajecznicę ze szprotkami, receptura ta jest pozostałością szeroko kiedyś w kuchni polskiej rozpowszechnionego zwyczaju używania anchois (sardeli), śledzi i szprotek jako dodatków smakowych do mięs, jaj i zup

czarne jagody – borówka czarna

damasceny – śliwki węgierki

faryna – farina, cukier, cukier drobno zmielony, podobny do mąki (faryny)

herbatniczek – mały czajnik do zaparzania herbaty, w którym przygotowywano esencję, zalewaną wrzątkiem bezpośrednio przed podaniem herbaty

jarmuż – odmiana botaniczna kapusty warzywnej (*Brassica oleracea*), jedna z najstarszych użytkowych roślin kapustnych, najbardziej zbliżona do kapusty dzikiej. Wykazuje dużą odporność na chłód, a nawet mrozy – powszechnie uważano, że najlepsze do celów kulinarnych są przemarznęte liście jarmużu

juszka – krew

kabliau – w tekście słowo to oznacza dorsza, nazywanego tu też stokfiszem. Oba te terminy zwykle oznaczają suszonego dorsza, tym razem są użyte dla określenia ryb świeżych

karbonada – schab

kista – skrzynia

kłajstrowaty – ciągnący się, lepki, o konsystencji gęstego kleju (kłajstru)

- komosa** – w książce użyto tego terminu jako synonimu lebiody, a więc oznacza on najprawdopodobniej lebidę białą, choć dawniej użytkowano kulinarnie różne gatunki komos. Zjadano przede wszystkim ich liście, zwłaszcza młodych roślin oraz nasiona w postaci mąki lub kaszy; nasiona lebiody powinny być jednak najpierw namoczone i wypłukane
- kończaty** – spiczasty, o długim, wąskim końcu
- korbal** – dynia
- kwirłać** – wymieszać, roztrzepać
- lebioda** – komosa biała i inne gatunki komos, spożywano je jako rośliny zielne, podobnie jak szpinak
- maciek** – żołądek
- młódź** – drożdże
- naszpilkować** – szpikować, nadziewać chude mięso lub rybę kawałkami słoniny, wkładanymi w nacięcia na mięsie
- obżyłować** – odżyłować, usunąć z mięsa żyły, ścięgna i błony
- paproszenie** – patroszenie
- perki** – pyrki, ziemniaki (od Peru, skąd sprowadzono do Europy pierwsze ziemniaki)
- pokrapać** – pokroić
- prużyć** – dusić, gotować lub smażyć powoli na małym ogniu
- przefasować** – przetrzeć przez sito
- przeźgnąć** – ukłuć, przebić
- przyswędzać** – przypalać
- renklody** – odmiana śliwek, o dużych, kulistych owocach o żółtej lub zielonej barwie
- rżana mąka** – mąka żytnia
- saletra** – saletra potasowa, zwana też indyjską, używana jako środek konserwujący do mięs i wędlin oraz przyprawa
- selterska woda** – woda mineralna z Nieder Selters w okręgu Wiesbaden w Niemczech, niem. *Selzwasser*, nazwa używana jako synonim wody sodowej
- skopowina** - baranina, mięso z tuczonych i kastrowanych baranów
- stęgnąć** – ściąć się, stężeć
- stokfisz** – termin ten oznacza w zasadzie suszonego dorsza, ale w książce używa się go także dla określenia ryby świeżej (receptura „Stokfisz, czyli kabliau”). W przepisie na właściwego stokfisz pojawia się więc określenie „stokfisz suszony”. W następnej recepturze mowa jest o kupowaniu stokfisz już namoczonego, a więc także suszonego (przed przygotowaniem stwardniałe na kamień mięso trzeba było długo moczyć i rozbijać)
- szlam** – osad, flegma, wydzielina z wnętrzości zwierzęcych usuwana podczas patroszenia
- tatercza kasza** – kasza tatarczana, gryczana

węborek – wiadro, cebrzyk

wskunąć – wsunąć, nałożyć, naciągnąć

zapalanka – zasmażka

zbrunacić – przypiec lub podsmażyć do uzyskania brązowego koloru

zmudzić – tracić czas, zwlekać, marudzić

Cennik
handlu importowanej herbaty
B. Hozakowskiego
TORUŃ, ulica Mostowa nr. 28.

A. Herbata chińska.
prawdziwa karawanowa z Kiachty przez Moskwę sprowadzona.
(W oryginalnych opakowaniach po jednym, pół i ćwierć funta.)

Herbaty czarne.

Nr. 1 za funt rosyjski	mrk. 6,00.
" 2 " " "	mrk. 5,00.
" 3 " " "	mrk. 4,00.
Herbata kwiatowa	od 7,50 do 12,00 za funt rosyjski.

B. Herbata chińska przez Anglię sprowadzona.
(W paczkach z moją firmą po pół, ćwierć i ósemce kilogr.)

Herbaty czarne.

Nr. 5 za pół kgr.	mrk. 6,00	Nr. 8 za pół kgr.	mrk. 3,00
" 6 " " "	mrk. 5,00	" 9 " " "	mrk. 2,50
" 7 " " "	mrk. 4,00	" 10 herbata kwiatowa	7,50, 9,00
		za pół kgr.	

Prószce herbaciane
po 3 mrk., 2,50 mrk. i 2 mrk. za pół kgr.

Chińskie puszki do herbaty
i pudełka.
Rosyjskie czajniki.
Wielki skład
Samowarów
z najświetniejszych
fabryk rosyjskich
w rozmaitych
kształtach i wielkościach.
Ilustrowane cenniki z opi-
sami i przepisami używania
samowarów darmo.
Import towarów
chińskich i japońskich.





LEIBNIZ-CAKES





XV. Indeks

agrest,
baba,
barszcz,
barszczyk,
bigos,
bliny,
borówki,
bób,
brukiew,
bułka,
bułeczka,
 tarta,
buraki,
buraczki,
bydlinki,
cebula,
cebulka,
chleb,
chorzy,
chrzan,
ciastka,
ciasto,
cukier,
cynamon,
cytryna,
 kwas,
 skórka,

sok,
czarne jagody,
czekolada,
czereśnie,
czernina,
deska,
deseczka,
domownicy,
drób,
dusić,
dzieci,
faryna,
fasola,
flaki,
 gęsie,
 kacze,
 rybie,
 wieprzowe,
galarepa,
galareta,
galaretka,
garnek,
garnczek,
garniec,
garnuszek,
gazeta,
gęsi,
gołąbki,
gorczyca,
gospodyni,
groch,
grochówka,
groszek,
 cukrowy,
gruszki, gruszczyki,
grzyby, grzybki,

herbata,
imbier,
jabłka,
jaja,
 na miękko,
 na twardo,
 sadzone,
jajecznica,
jarmuż,
jarzyna,
kaczki,
kakao,
kalafior,
kapusta,
 biała,
 kwaszona,
 kwaśna,
 słodka,
 włoska,
kapuśniak,
kartofle,
kasza,
 jaglana,
 jęczmienna,
 owsiana,
 perłowa,
 tatarczana,
kaszka,
 pszenna,
 tatarcza,
kawa,
kiełbasa,
klopsy,
klopsiki,
kluski,
kluseczki,

kminek,
kolacja,
kompot,
konfitury,
konopie,
koper, koperek
korbal,
korniszony,
korzeń,
 angielski,
kościół,
krew,
królik,
krupnik,
kuchnia,
 pomieszczenie,
kurczęta,
kury,
lebioda,
legumina,
lekarstwo,
liście bobkowe,
liść laurowy,
łójek,
majeran,
majeranek tarty,
mak,
makaron,
maliny,
marchew, marchewka
masło,
maszynka,
maślanka,
mąka,
 kartoflana,
 pszenna,

rżanna,
tatarczana,
mąż,
mięso,
 baranie,
 cielęce,
 wieprzowe,
 wołowe,
migdały,
miodownik,
miód,
mizéria,
mleko,
 kwaśne,
 słodkie,
musztarda,
naleśniki,
nawarka,
obiad,
ocet,
ogień,
ogórki,
ojciec,
olej,
oliwa,
orzech włoski,
oszczędzanie,
owoce,
pasztet,
patelnia,
pączki,
peklować,
peklówka,
perki,
pestki,
piec,

piekarski,
piecyk,
pieczeń,
pieprz,
piernik,
pierogi,
pieróżki,
pierze,
pietruszka,
piwo,
placki,
polewka,
pomidory,
porzeczki,
post,
potrawa,
potrawka,
powidła,
poziomki,
prużyć,
ptak,
pyzy,
rabarbar,
rodzenki,
rodzynki,
sułtanki,
rondel,
rondelek,
rosół,
rumieniść,
ryby,
 karaś,
 karp,
 lin,
 okoń,
 sandacz,

stokfisz,
szczupak,
śledź,
węgorz,
ryż,
salceson,
saletra,
sałata,
sałatka,
seler,
ser,
skruszyć,
skwarki,
słonina,
 świeża,
 wędzona,
smalec,
smażyć,
soczewica,
soki,
sos,
sól,
spółka,
stolnica,
stół,
strucla,
szczaw,
szpinak,
szynka,
szynkownia,
śliwki,
 damasceny,
 renklody,
śmietana,
 kwaśna,
śmietanka,

śniadanie,
tarka,
tłustość,
tłuszcz,
truskawki,
wałek,
wałeczek,
warzywa,
wątroba,
 królicza,
 zajęcza,
wątrobianka,
wątróbka,
 cielęca,
 królicza,
 rybia,
 z kurczęcia,
 zajęcza,
wędzonka,
wieczerza,
wiśnie,
włoszczyzna,
wnętrzości,
zacierka,
zajęc,
zakąska,
zapalanka,
zasmażka,
zdrowie,
zrazy,
zupa,
zwyczaj,
żołądek,
żur,

Oddajemy do rąk Czytelników książkę kucharską wydaną w Grudziądzu w 1915 roku. Została ona opublikowana w ogromnym nakładzie jako dodatek do „Gazety Grudziądzkiej”. Wiktor Kulerski, redaktor naczelny „Gazety”, ogłosił na jej łamach konkurs, a z nadesłanych przez okoliczne gospodynie receptur ułożono „Naukę gotowania do użytku ludu polskiego”. W ten sposób polska „Gazeta Grudziądzka” odpowiedziała na wcześniejszą inicjatywę niemieckiej gazety „Der Gesellige” („Towarzysz”), która własną książkę kucharską wydała już w 1866 roku.

Publikacją zbioru przepisów z Grudziądza rozpoczynamy serię wydawniczą „Dawne książki kucharskie z regionu Kujaw i Pomorza”. Mamy nadzieję, że już wkrótce będziemy mogli przedstawić Czytelnikom kolejne efekty naszych prac. Dawne przepisy kulinarne są dziś czymś więcej niż tylko „nauką gotowania”: przedstawiają zapomniane produkty, dawne potrawy i wiedzę o czymś, co utraciliśmy. Opowiadają o smaku, wrażliwości i kulturze ludzi z przeszłości.

Zapraszamy do lektury!



Publikacja współfinansowana
ze środków Urzędu Miejskiego
w Grudziądzu

ISBN 978-83-87882-14-3