

SPIS TREŚCI

DLACZEGO

Kuchenny kredens? 9

ROZDZIAŁ I

Jak budować dom od kuchni, czyli garść porad sprzed lat 15

Niezbędnik domowy, czyli co w kuchni mieć trzeba,

a co ją tylko zagraci 18

Kobieta gospodarna,

czyli jak roztropnie robić zakupy i planować posiłki 25

Diabeł tkwi w szczegółach, czyli jak nakryć do stołu,

by domownicy chcieli przy nim siedzieć 33

ROZDZIAŁ 2

Zacząć dzień z przytupem – przedwojenne pomysły na śniadanie 41

Przepisy 49

Śniadanie wiedeńskie – rogalie maślane i jaja w szklance 50

Kielbaski w piwie na śniadanie 52

Naleśniki panińskie 55

Naleśniki cytrynowe 56

Perduty w śmietanie 59

Grzanki ze śledziami na śniadanie 60

Grzybek z jabłkami 63

Polewka piwna na śniadanie 64

Grzanki przekładane marmeladą 67

Placuszki drożdżowe ze śliwkami 68

Omlet z ziołami 71

Jaja sadzone na pomidorach 72

Kasza gryczana na mleku 75

Jajecznica po lyońsku 76

Grzanki ze świeżymi owocami 79

Chałka 80

ROZDZIAŁ 3

Na osłodę, czyli o przedwojennych deserach 83

Przepisy 89

Tort hiszpański 90

Merengi kawowe z kremem 92

Krem szodonowy 95

Placek kruchy z marmoladą lub owocami sezonowymi 96

Legumina z sera 99

Ciastka na twarożku z marmeladą 100

Ciasteczka anyżowe 103

Lody orzechowe 104

Wióry spod hebla 107

Ciastka ptysiove 108

Chrust, czyli faworki 111

Blamaż orszadowy z rumem 112

Legumina krakowska 115

Kruche ciastka cukrowe do herbaty 116

Ptysie 119

Kruchy placek z jabłkami 120

Czibak 123

Kisiel z wiśni 124

Tort czekoladowy 127

Mleczko z cukrem palonym 128

Krem mrożony z kasztanów 130

Babki śmietankowe 132

Budyń z bulki z sosem szodonowym 135

Makagigi 136

Tort migdałowy z pistacjami 138

ROZDZIAŁ 4

Gdy zjawia się goście, czyli obiady wystawne 141

Przepisy 149

Bliny polskie 150

Kurczę pieczone po polsku 153

Mazagran	154
Kotlety wieprzowe dynstowane w sosie musztardowym	157
Sztufada	158
Ciastka z sardynkami do herbaty	161
Zupa z ogonów wołowych i knele z drobiu	162
Risotto z szafranem Heleny Paderewskiej	163
Vol au venty z rakami i szampjonami	166
Pieczeń huzarska	169
Bitki królewieckie	170
Rosół z kluskami francuskimi	172
Królik w śmietanie po polsku	174
Zrazy z jelenia	177
Kotlety baranie z sosem à la Soubise	178
Łosoś w papilotach z masłem sardelowym	180
Sandacz à la Radziwiłł	183

ROZDZIAŁ 5

O dawnej kuchni codziennej, czyli obiady powszednie 185

Przepisy 191

Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym	192
Zrazy zawijane à la Radecki	195
Krupnik polski	196
Kotlety pożarskie	199
Frykando cielęce z kluskami kładzionymi	200
Leniwe	203
Pierogi z czarnemi jagodami	204
Łazanki z szynką	207
Orszada	208
Kotlety ze śledzia	211
Kapusta faszerowana z mięsem mielonym	212
Pieczeń cielęca	214
Budyń ze szpinaku	216
Sznyce cielęce	219
Cynaderki wieprzowe	220
Cedr z cytryn do herbaty	223

Żupa grzybowa biała 224
Klops w sosie śmietanowym 227

ROZDZIAŁ 6

Coś z niczego, czyli smacznie, a niedrogo 229

Przepisy 235

Sosiski w sosie musztardowym à la Sierżputowski 236

Miszkulancja, czyli postna zupa jarzynowa 239

Mrówki 240*

Melszpejz z biskoptu 243

Kluski saskie 244

Mędrzyki 247

Żupa rumiana z chleba 248

Kotlety z kaszy gryczanej z grzybami 251

Żupa kartoflana z zacierkami 252

Racuchy 255

Kolduny tyszkiewiczowskie 256

Forszmak z pozostałego pieczonego 259

Żupa „nic” 260

Jablka w szlafrokach 263

Kartofle nadziewane grzybami 264

Pierogi dęte 267

ROZDZIAŁ 7

Zdrowie na talerzu, czyli jarzyny nie tylko dla jaroszy 269

Przepisy 275

Obiad, co ziemniakiem stoi 276

Kolor na talerzu, czyli co do obiadu 282

Groch z kapustą, czyli wiekowe smaki 291

Zapomniane specjały 295

Bibliografia 299

Spis potraw 302