

UNIwersalna Książka Kucharska MARJA OCHOROWICZ-MONATOWA

I

MARJA OCHOROWICZ-MONATOWA:

UNIwersalna Książka Kucharska

II

MARJA WIŚNIEWSKA:

TORTY I CIASTA DOMOWE

III

KAZIMIERA KULCZYCKA:

NAJWIĘKSZY ZBIÓR
PRZEPISÓW NA KONFITURY, DŻEMY, GALARETY

IV

J. K. CZARNOTA

KUCHNIA JARSKA

LWÓW / WARSZAWA

BERNARD POŁONIECKI / KSIĘGARNIA POLSKA

UNIwersalna Książka Kucharska

Z ILUSTRACJAMI I KOŁOROWEMI TABLICAMI
ODZNACZONA NA WYSTAWACH HIGJENICZNYCH W WARSZAWIE W ROKU 1910 i 1926

PRZESZŁO 2.200 SKROMNYCH I WYTWORNYCH
PRZEPISÓW GOSPODARSKICH I KUCHENNYCH
Z UWZGLĘDNIENIEM NIEZBĘDNYCH WARUN-
KÓW ODPOWIEDNIEJ DIETY, CODZIENNEJ
HIGJENY ORAZ KUCHNI JARSKIEJ

WYDANIE ZNACZNIE POWIĘKSZONE

LWÓW / WARSZAWA

BERNARD POŁONIECKI / KSIĘGARNIA POLSKA KSIĘGARNIA POLSKA BERNARD POŁONIECKI

SPIS RZECZY

	Str.		Str.
Słowo wstępne	5	Obiady postne o czterech daniach	32
ROZDZIAŁ I.		Obiady mniej wystawne	32
Dyspozycja śniadań, obiadów i kolacyj na wszystkie cztery pory roku		Obiady wykwinne	32
Wiosna		Skromne obiady wigilijne	33
Śniadania skromne	11	Wigilje wykwinne	33
Śniadania wykwinne	11	Kolacje skromniejsze	34
Obiady skromne gospodarskie	12	Kolacje wykwinne	34
Obiady postne	13	Kolacje na przyjęciach zimne ang.	35
Obiady o czterech daniach	13	Zastawa zimnego bufetu na balach	35
Obiady postne o czterech daniach	14	Kanapki	36
Obiady mniej wystawne	15	Masła ostre do śniadań i kanapek	
Obiady wystawne	15	Masło sardelowe	37
Kolacje mniej wystawne	15	Masło angielskie ostre	37
Kolacje wystawne	16	„Liptauer garniert“ czyli bryndza gar-	37
		nirowana	
		Masło przecierane z serem „Roque-	38
Lato		fort“	
Śniadania skromne	17	Przekąski zimne	38
Śniadania wykwinne	17		
Obiady gospodarskie skromne	18	ROZDZIAŁ II.	
Obiady postne skromne	19	Z historii sztuki kucharskiej	39
Obiady o czterech daniach	19	Pochodzenie niektórych produktów	48
Obiady postne o czterech daniach	20	ROZDZIAŁ III.	
Obiady o czterech daniach	20	Ogólne wiadomości djetet. niezbędne	
Obiady wystawne	21	do prowadzenia zdrowej kuchni.	
Kolacje mniej wystawne	21	Przewód pokarmowy człowieka	51
Kolacje wystawne	22	Kilka uwag o odżywianiu się	53
Jesień		Ciało potrzebuje ciepła i odnowienia	
Śniadania skromne	23	zużytych tkanek	55
Śniadania wykwinne	24	Ile potrzebujemy pokarmów?	56
Obiady gospodarskie skromne	24	Konieczność urozmaicania pokarmów	
Obiady postne skromne	25	i pewnej ich objętości	58
Obiady o czterech daniach	25	Jaką wartość pożywną mają poszcze-	
Obiady postne o czterech daniach	26	gólne potrawy.	59
Obiady mniej wystawne	27	Tablica składu ważniejszych artyku-	
Obiady wykwinne	27	łów żywności	62
Kolacje skromniejsze	28	Czem mamy się żywić?	64
Kolacje wykwinne	28	Dieta dla dzieci i osób starszych	67
Zima		O diecie w chorobach chronicznych	69
Śniadania skromne	29	Diety dla otyłych	69
Śniadania wykwinne	29	Dieta w chorobie cukrowej	70
Obiady gospodarskie skromne	30	Dieta tucząca	70
Obiady postne skromne	31	Dieta w chron. katarach żołądka	71
Obiady o czterech daniach	31	Dieta dla cierpiących na artretyzm	71
		Dieta wegetariańska czyli jarska	73

Dyspozycje obiadów jarskich na cztery pory roku	74-77
Higien. prawidła przy jedzeniu	78
Zakończenie	79

ROZDZIAŁ IV.

Ogólne wskazówki kuchenne i wiadomości.

I. Wybór kuchni	80
II. Porządek w kuchni	81
III. Naczynia kuchenne	82
IV. Naczynia i szkło stołowe	86
V. Spiżarnia	86
VI. Zapasy spiżarniane	87
VII. Przechowywanie prowiantów	87
VIII. Domowe sposoby badania produktów spożywczych	90
IX. Ogólne zasady gotowania	102
X. Tabelka przeciętnego czasu potrzebego do gotowania lub pieczenia poszczeg. potraw	105
XI. Jak obliczać potrawy w stosunku do ilości osób?	105
XII. Zamiana wagi i miary austriackiej na rosyjską	106
XIII. Tabelki targowe	107
XIV. Tranżerowanie potraw przybieżanie półmisków	112

ROZDZIAŁ V.

O przyjęciach.

Przygotowania	114
Ułożenie „menu“	115
Eleganckie nakrycie stołu	116
Artystyczne składanie serwet	118
Podanie	121
Wina i napoje	122

ROZDZIAŁ VI.

Zupy.

Zupy mięsne.

1. Rosół z wołowiny	124
2. Rosół Consommé	125
3. Consommé Royal	125
4. Rosół w najszybszy sposób z kostek Maggi'ego	125
5. Zupa z drobiu (à la Reine)	126
6. Rosół z kury lub cielęciny (dla chorych)	126
7. Rosół specjalny dla chorych	126
8. Buljon z jajem	126
9. Rosół naprędce z ekstraktów	127
10. Zupa z cielęciny i ryżu	127
11. Zupa rumiana z jarzynami (Julienne)	127
12. Zupa jarzynowa (purée)	127
13. Krupnik polski	128
14. Krupnik z podróbkami	128
15. Kleik dla chorych	128
16. Ragout z drobiu	128

17. Zupa francuska z parmezanem	129
18. Sposób kwasz. barszczu z bur.	129
19. Barszcz czysty w filiżankach	129
20. Barszcz polski z uszkami	130
21. Barszcz zabieleny	130
22. Barszcz ukraiński	130
23. Barszcz z przodków zajęczych	130
24. Sposób kwasz. barszczu żytniego	131
25. Kapuśniak	131
26. Zupa z dziczyzny (myśliwska)	131
27. Zupa żółtowa (tortue)	131
28. Zupa z główki ciel. (à la tortue)	132
29. Zupa wątrobianą	132
30. Zupa barania	132
31. Zupa szparagowa	132
32. Zupa kalafiorowa	133
33. Zupa z kalarepy	133
34. Zupa z kapusty brukselki	133
35. Zupa grochowa	133
36. Zupa z groszku zielonego	133
37. Zupa z białej fasoli	133
38. Zupa z włoskiej kapusty	134
39. Liście szczawiowe na rosół	134
40. Zupa chlebową	134
41. Zupa kminkowa	134
42. Zupa cielęca	134
43. Zupa pieczarkowa	134
44. Zupa cebulowa	134
45. Zupa węgierska „gulasch“	135
46. Zupa angielska z ogonów wołowych (Oxtail)	135
47. Zupa neapolitańska	135
48. Zupa włoska „Risotto“	135
49. Zupa włoska „Minestra“	135
50. Zupa rumfordzka	136
51. Zupa wiedeńska „Ritscher“	136
52. Zupa hiszpańska (Olla podrida)	136
53. Zupa pomidorowa czysta	136
54. Zupa pomidorowa ze śmietaną	136
55. Zupa cytrynowa	137
56. Zupa szczawiowa	137
57. Zupa koprowa	137
58. Zupa ogórkowa	137
59. Zupa rumiana ze śmietaną	137
60. Zupa rakowa ze śmietaną	138
61. Zupa rakowa bez śmietany (Bisque d'écrevisses)	139
62. Zupa z mózdzku	139
63. Czarnina	139
64. Zacierki ze słoniną	139

Zupy postne.

65. Barszcz wigilijny	139
66. Barszcz zabieleny	140
67. Kwasówka	140
68. Żur	140
69. Zupa z bułek (Panade)	140
70. Zupa z bułek na wodzie	140
71. Zupa z jarzyn (Solférino)	141
72. Zupa chlebową	141
73. Zupa grzybowa czysta	141

74. Zupa grzybowa ze śmietaną	141
75. Zupa ze świeżych grzybów	141
76. Zupa kartoflana (purée)	141
77. Zupa kartoflana czysta	141
78. Zupa kartoflana ze śmietaną	142
79. Zupa kart. w najszybszy sposób	142
80. Zupa ryżowa w najs. sposób	142
81. Zupa kminkowa ze śmietaną	142
82. Zupa rybna czysta	142
83. Zupa rybna (purée)	143
84. Zupa z mleczka i ikry rybiej	143
85. Zupa grochowa lub fasolowa	143
86. Zupa przecierana z ryżu	144
87. Zupa kalafiorowa	144
88. Zupa szparagowa	144
89. Zupa piwna	144
90. II-gi sposób rob. zupy z piwa	144
91. Polewka z wina	144
92. Sago na winie	144

Zupy mleczne.

93. Tapjoka	145
94. Kluski kładzione	145
95. Kaszka na mleku	145
96. Lane ciasto na mleku	145
97. Kaszka kukurydzy na mleku	145
98. Zupa z dyni	145
99. Zacierka na mleku	146
100. Zupa migdałowa	146

Zupy owocowe i zimne.

101. Zupa „nic“	146
102. Zupa borówczana czysta	146
103. Zupa borówczana ze śmietaną	146
104. Zupa malinowa z poz. czysta	147
105. Zupa malinowa ze śmietaną	147
106. Zupa poziomkowa z winem	147
107. Zupa poziomkowa z żółtkami	147
108. Zupa z różnych owoców	147
109. Zupa ze śliwek lub powideł	147
110. Zupa „Kalteszal“	147
111. Rosół mrożony	148
112. Barszcz mrożony z świeżą botw.	148
113. Chłodnik litewski na surowej śmietanie	148
114. Chłodnik gotowany	148
115. Chłodnik po rusku	149
116. Botwina z ryb	149
117. Zupa z maślanek	149
118. Zsiadłe mleko	149
119. Zupa czekoladowa	149

ROZDZIAŁ VII.

Różne dodatki do zup.

1. Tarte ciasto	150
2. Makaron, łazanki, kluski	150
3. Makaron i łazanki fabryczne	150
4. Kaszka krakowska zacierana	151
5. Kaszka zwyczajna lub w kostkę do rosółu	151
6. Tapjoka	151
7. Ryż na sypko	151

8. Lane ciasto	151
9. Kluski francuskie	151
10. Kluski z grysiku	152
11. Kluski „royal“ do rosółu	152
12. Kluski wątrobiane	152
13. Kluski francuskie z grzybkami	152
14. Pulpety z łaju lub ze szpiku	152
15. Pulpety z mięsa do rosółu	153
16. Pulpety z pozost. pieczeni ciel.	153
17. Pulpety rakowe	153
18. Pulpety z mózgu	153
19. Pulpety lub knedelki z ryb	153
20. Knedelki z cielęciny lub z drobiu	154
21. Grzybek do rosółu	154
22. Groszek ptysiowy	154
23. Naleśniki krajane do rosółu i czystych zup	154
24. Grzanki zwyczajne z bułki lub chleba	154
25. Grzanki słodkie do zup owocow.	155
26. Djablotki czyli grzanki z parm.	155
27. Jajka faszer. w skorupkach	155
28. Jajka w koszulkach (poches)	155
29. Uszka do barszczu	155
30. Uszka do postnego barszczu	156
31. Skorupki rakowe do zupy	156
32. II-gi sposób	156
33. Pianki do zupy „nic“	156

ROZDZIAŁ VIII.

Sosy gorące i zimne.

Ogólne uwagi o sosach	157
I. Zaprawka biała na surowo	157
II. Zaprawka biała zwykła	158
III. Zaprawka rumiana	158
IV. Karmel	158
V. Zaprawka rumiana do przechowywania	158
VI. Klarowanie masła	159
VII. Zaprawianie zup i sosów mąką kartoflaną	159
VIII. Zaciąganie zup lub sosów żółtkami	159
IX. Ostre sosy i ekstrakty w konszach	159
Maggi'ego	159

Sosy gorące.

1. Sos maderowy	160
2. Sos truflowy	160
3. Sos „à la financière“	160
4. Sos kaparowy biały	161
5. Sos kaparowy rumiany	161
6. Sos pieczarkowy	161
13. Sos szczawiowy	162
12. Sos ogórkowy	162
11. Sos koperkowy	162
8. Sos z suchych grzybów	162
10. Sos chrzanowy	162
X. Przyprawa do zup i sosów	162
9. Sos cebulowy	162

5. Szczupak faszerowany po żyd.	215
6. Szczupak po holendersku	216
7. Szczupak z pieca	216
8. Szczupak nadziewany sardelami	216
9. Szczupak po węgiersku	216
10. Szczupak z pieca w słoninie	216
11. Szczupak po portugalsku	217
12. Szczupak po badeńsku	217
13. Rolada ze szczupaka	217
14. Szczupak w galarecie	217
15. Szczupak w majonezie	218
Karp	
16. Karp z wody z masłem	218
17. Karp z wody z sosem tatarskim	218
18. Karp na szaro	218
19. Karp smażony	219
20. Karp duszony po żydowsku	219
21. Karp w galarecie po żydowsku	219
22. Karp nadziewany po francusku	219
23. Karp nadziewany z sardelami	219
24. Karp z pomidorami	219
25. Karp po królewsku	220
26. Karp „à la Chambord“	220
27. Karp „à la Matelot“	220
28. Karp na niebiesko	221
29. Karp z grzybkami	221
30. Karp w galarecie	221
31. Karp marynowany	221
Lin	
32. Lin smażony	221
33. Lin „à la Nelson“	222
34. Lin duszony w maśle	222
35. Lin duszony w kapuście czerw.	222
36. Lin po węgiersku	222
37. Lin pieczony z farszem	222
38. Galareta z lina	223
39. Lin marynowany	223
40. Zrazy zwijane z lina	223
Sandacz	
41. Sandacz z jajami	223
42. Sandacz z wody do sosów zimnych lub gorących	223
43. Sandacz smażony	224
44. Sandacz z beszamelem z pieca	224
45. Sandacz z pieca z grzybkami	224
46. Sandacz po parysku	224
47. Sandacz po holendersku	225
48. Sandacz „à la Radziwiłł“	225
49. Sandacz „à la Orly“	225
50. Sandacz duszony „à la Cowley“	226
51. Sandacz po portugalsku	226
52. Sandacz po włosku z pieca	226
53. Sandacz z rakami	227
54. Sandacz duszony na winie	227
55. Sandacz duszony z pieczarkami	227
56. Sandacz „au beurre noir“	227
57. Sandacz faszer. po żydowsku	227
58. Sandacz nadziewany z pieca	227
59. Sandacz lub lin dusz. z ryżem	228
60. Zrazy z sandacza	228

61. Sandacz w majonezie	228
62. Sandacz w galarecie	228
Karaś	
63. Karaś w śmietanie „au gratin“	229
64. Karaś smażony	229
65. Karaś z jajami	229
Pstrąg	
66. Pstrągi na niebiesko (Truites au bleu)	229
67. Pstrągi z jajami	229
68. Pstrągi smażone	229
69. Pstrągi marynowane	229
Łosoś	
70. Łosoś z wody z masłem	230
71. Łosoś z wody do gorących i zimnych sosów	230
72. Łosoś z rusztu	230
73. Łosoś pieczony z maderą	230
74. Łosoś przekładany farszem	230
75. Łosoś duszony w czerw. winie	231
76. Łosoś wędzony z jajami	231
77. Łosoś w galarecie	231
78. Łosoś marynowany	231
Jesiotr	
79. Jesiotr po polsku w śmietanie	232
80. Jesiotr pieczony	232
81. Fricandeau z jesiotra	232
82. Jesiotr „à la Russe“	232
83. Jesiotr podany jako poledwica	233
84. Jesiotr zapiekany z kapustą	233
85. Jesiotr pieczony w sosie śmietanowym	233
86. Zrazy z jesiotra	233
87. Jesiotr marynowany	234
88. Kawior domowy z jesiotra	234
Węgorz	
89. Węgorz smażony	234
90. Węgorz pieczony	235
91. Węgorz „à la Pompadour“	235
92. Węgorz duszony w sosie	235
93. Rolada z węgorza	235
94. Węgorz w galarecie	236
95. Węgorz marynowany	236
Sterlet	
96. Sterlet gotowany	236
97. Sterlety smażone	236
Sum i miętus	
98. Sum lub miętus duszony z cytr.	237
99. Sum lub miętus gotowany	237
100. Sum lub miętus w galarecie	237
101. Sum lub miętus marynowany	237
Leszcz	
102. Leszcz z chrzanem i jabłkami	237
103. Leszcz duszony w winie	237
104. Leszcz duszony z pieczarkami	237
105. Leszcz na szaro w polskim sosie	238
106. Leszcz po żydowsku w galarecie	238
107. Leszcz marynowany	238
Okon	
108. Okonie smażone	238

109. Okonie z jajami	238
110. Okonie „au gratin“	238
111. Lipienie	238
Sielawy augustowskie	
112. Sielawy smażone	238
113. Sielawy marynowane	238
114. Nawagi i koruszki	239
Wyzina	
115. Wyzina z sosem chrzanowym	239
116. Wyzina z sosem rumianym	239
Stokfisz	
117. Stokfisz duszony z jarzynami	239
118. Stokfisz z sardelom masłem	239
Różne potrawy z ryb	
119. Kotlety z ryb	240
120. Kotlety bite z sandacza z sosem rakowym	240
121. Kotlety z ryb po włosku	240
122. Kotlety gotowane	240
123. Soufflé z ryb	241
124. Budyń z ryb gotowanych	241
125. Budyń z surowych ryb	241
126. Potrawa zapiekana z pozostałych ryb	242
127. Krokiety z ryb	242
128. „Vol-au-vent“ z ryb	242
129. „Vinaigrette“ z ryb	243
Ryby morskie.	
Sola	
130. Sola smażona	243
131. Sola na białym winie	243
132. Sola duszona z pomidorami	244
133. Sola duszona po holendersku	244
134. Sola „à la poulette“	244
135. Sola „au gratin“	244
136. Sola zapiekana ze śmietaną	244
137. Sola zapiekana z pomidorami	244
Turbot	
138. Turbot z wody do sosów	245
139. Turbot na białym winie	246
140. Turbot „au gratin“	246
141. Turbot pieczony	246
Ryby morskie z północnego morza.	
Ogólne zasady przyrządzania tych ryb	246
142. Kablion, łupacz lub łosoś z masłem	247
143. Kablion, łupacz lub łosoś po angielsku	247
144. Kablion, łupacz lub łosoś z chrzanem	247
145. Kablion, łupacz lub łosoś po węgiersku	247
146. Kablion, łupacz lub łosoś „au gratin“	248
147. Kotlety z łupacza	248
148. Te same ryby na inny sposób	248
149. Fląderki	248

150. Plastuga (Tarbutt, Heilbutt)	248
151. Ozorowiec (Rothzunge)	248
Sledzie	
152. Sledzie smażone	249
153. Sledzie nadziewane	249
154. Sledzie w papilotach	249
155. Kotlety ze śledzi	249
156. Kotlety ze śledzi z jajkami	249
157. Bitki ze śledzi	250
158. Krem ze śledzi	250
159. Paszteciki z mleczek śledziow.	250
160. Sledzie poczt. jako przekąska	250
161. Sledzie pocztowe w majonezie	250
162. Sledzie marynowane	251
163. Sledzie zawijane (Rollmopsy)	251
164. Ostrygi	252
165. Ostrygi jako paszteciki	252
166. Ostrygi smażone	252
Homary i langusty	
167. Homar z sosem tatarskim	253
168. Homar w majonezie	253
169. Majonez z homara z puszki	253
170. Sałata z konserw homara	253
171. Homar na gorąco z sosem holenderskim	253
172. Homar po amerykańsku	253
173. Langusty	254
174. Langusty z auszpikiem	254
Raki	
175. Raki z wody	255
176. Raki po polsku w śmietanie	255
177. Raki „à la Bordelaise“	255
178. Raki duszone na winie	256
179. Raki nadziewane	256
180. Potrawa z raków z kaszką	256
181. Budyń z raków z ziel. groszkiem	257
182. Paszteciki z raków	257
Zabki	
183. Zabki smażone	257
184. Zabki w potrawie	257
Slimaki	
185. Slimaki nadziewane	257
186. Slimaki smaż. (Escargots frits)	258
187. Slimaki morskie, mule	258
188. Mule z wody z cytryną	258
189. Mule „au gratin“	258
190. Mule duszone na winie	258
191. Mule „à la Bordelaise“	259
ROZDZIAŁ XII.	
Wołowina.	
Podział mięsa wołowego	260
1. Sztuka mięsa	261
2. Sztuka mięsa w parze	262
3. Sztuka mięsa po włosku	262
4. Sztuka mięsa z chrzanem z pieca	263

	Str.		Str.
5. Sztuka mięsa z pomidorami	263	55. Roastbeef duszony	276
6. Sztuka mięsa wypiekana z besza- melem	263	56. Rumszytk (Rumsteak)	276
7. Pieczeń wołowa duszona	263	57. Entrecôte czyli kotlet wołowy	277
8. Pieczeń wołowa ze śmietaną	264	58. Rozbratle z cebulą	277
9. Pieczeń wołowa z duszonymi o- górkami	264	59. Rozbratle duszone	277
10. Pieczeń wołowa duszona z grzyb- kami	264	60. Rozbratle duszone z sardelami	278
11. Pieczeń wołowa na dziko	264	61. Rozbratle chłopskie po bawar- sku	278
12. Sztufada (Boeuf à la mode)	264	62. Rozbratle zapiekane z pieca	278
13. Sztufada na zimno	265	63. Rozbratle duszone z pieczark.	278
14. Pieczeń wołowa „à la Jardis- nière	265	64. Zrazy polskie zawijane	279
15. Pieczeń „à la Bordelaise”	265	65. Zrazy bite z kaszą	279
16. Pieczeń po flamandzku	265	66. Zrazy na parze	279
17. Pieczeń wołowa zapiekana z po- midorami	266	67. Zrazy siekane	279
18. Pieczeń wołowa z sardelami	266	68. Zrazy z grzybk. i ze śmietaną	280
19. Pieczeń huzarska	266	69. Zrazy z kapustą	280
20. Pieczeń zakrawana z chrzanem	267	70. Zrazy naprędce	280
21. Pieczeń zakrawana z grzybami	267	71. Zrazy duszone na winie	280
22. Pieczeń wołowa zapiekana z par- mezanem	267	72. Zrazy po holendersku	280
23. Pieczeń zbójcka	267	73. Zrazy zwijane „à la Radecki”	281
24. Pieczeń z różną	267	74. Zrazy „à la Nelson”	281
25. Połędwica z różną	268	75. Zrazy „à la Stroganow”	281
26. Połędwica naturalna po angielsku z pieca	268	76. Zrazy po angielsku	281
27. Połędwica z maderą i truflami	269	77. Zrazy po francusku	282
28. Połędwica „à la Godard”	269	78. Zrazy polowe Napoleona I	282
29. Połędwica woł. „à la Colbert”	269	79. Zrazy zawijane z ryżem	282
30. Połędwica wołowa „à la Wellings- ton”	269	80. Bitki w śmietanie	283
31. Połędwica „à la Krejcik”	270	81. Bitki królewskie	283
32. Połędwica po napoleońsku	270	82. Bitki ze śledziem lub sardelami	283
33. Połędwica „à la Duchesse”	270	83. Kotlety wołowe siekane	283
34. Połędwica pieczona w kartofla- nem cieście	270	84. Kotlety wołowe zapiek. z pieca	284
35. Połędwica duszona ze śmietaną	271	85. Kotlety zapiekane z makaronem i parmezanem	284
36. Połędwica na dziko	271	86. Klops czyli fałszywy zając	284
37. Połędwica po portugalsku	271	86. a. Ozór ze sosem z kwaśnej śmietany	284
38. Połędwica „à la Stroganow”	271	86. b. Ozór z mleczkiem wołowym	285
39. Połędwica po neapolitańsku	272	87. Ozór po polsku w szarym sosie	285
40. Połędwica faszerowana	272	88. Ozór smażony	285
41. Filet sauté z maderą i szampjo- nami	272	89. Ozór w ostrym sosie	285
42. „Filet mignon” z sosem pom.	273	90. Ozór szpikowany w potrawie	285
43. Filet „à la Rossini”	273	91. Ozór w papilotach	286
44. „Tournedos à la Batty”	273	92. Ozór peklowany z chrzanem	286
45. Befszytk po angielsku	274	93. Ozór peklowany piecz. w piecu	286
46. Befszytk „à la Chateaubriand”	274	94. Pekefleisch	287
47. Befszytk z cebulą	274	95. Podgardla smażone	287
48. Befszytk z jajem	275	96. Potrawa z ogona wołowego	288
49. Befszytk skrobany dla chorych	275	97. Cynadry czyli nerki wołowe	288
50. Befszytk po tatarsku na surowo	275	98. Gulasz po węgiersku	288
51. Befszytk po hambursku	275	99. Bigos z resztek pieczeni	289
52. Befszytk po francusku	275	100. Bigos myśliwski	289
53. Befszytki z masłem sardelowem	276	101. Pierogi z mięsem	290
54. Roastbeef po angielsku	276	102. Pierozki zapiekane z buljonem i parmezanem	290
		103. Pierozki z mięsem przysmaż.	290
		104. Bochenki z mięsa z włoską ka- pustą	290
		105. Fritto Wristo	290
		106. Kolduny litewskie	291
		107. Kolduny lit. „au gratin”	291
		108. Kolduny z grzybów i szynki	292

	Str.		Str.
109. Flaczki po warszawsku	292	40. Kotlety cielęce „à la Zingara”	308
110. Flaczki po francusku	293	41. Kotlety cielęce duszone z pie- czarkami	308
111. Mózdziki woł. w białym sosie	293	42. Kotlety cielęce w papilotach	309
112. Kotlety z mózgów	293	43. Kotlety cielęce „à la financière”	309
113. Mózgi wołowe w majonezie	293	44. Kotlety cielęce po węgiersku	309
114. Mózgi wołowe w muszelkach	293	45. Kotlety cielęce nadziewane tru- flami	309
115. Frytura wołowa	293	46. Kotlety cielęce siekane	310
116. Sposób przyrządzania buljonu	294	47. Kotlety cielęce siekane po wło- sku	310

ROZDZIAŁ XIII.

Cielęcina.

	Str.		Str.
Podział mięsa cielęcego	296	48. Mostek cielęcy nadziewany	310
1. Pieczeń cielęca z różną	296	49. Mostek cielęcy nadziewany wą- tróbką	310
2. Pieczeń cielęca piecz. w piecu	297	50. Mostek cielęcy po wiedeńsku	311
3. Pieczeń cielęca zapiekana z be- szamelem	297	51. Mostek cielęcy po francusku	311
4. Pieczeń cielęca zakrawana z cy- tryną	298	52. Mostek cielęcy „à la Jardis- nière”	311
5. Pieczeń cielęca ze śmietaną	298	53. Potrawka z cielęciny z ryżem	311
6. Pieczeń cielęca na sposób sarniej	298	54. Ragout z brusciku cielęcego	312
7. Pieczeń cielęca zawijana ze słoniną	298	55. Potrawka cielęca z rakami	312
8. Pieczeń cielęca zawijana z sar- delami	299	56. Potrawka cielęca z agrestem	312
9. Pieczeń cielęca po angielsku	299	57. Potrawka cielęca z pieczarkami	312
10. Pieczeń cielęca po bretońsku	299	58. Potrawka ciel. ze szparagami	313
11. Pieczeń cielęca po litewsku	299	59. Potrawka ze śmietaną z pozosta- łej pieczeni	313
12. Pieczeń cielęca na zimno	300	60. Potrawka rumiana z pozostałej pieczeni	313
13. Pieczeń cielęca w sosie tatarskim	300	61. Bigos cielęcy z jabłkami	313
14. Pieczeń cielęca „à la Reine” na zimno	300	62. „Fricassée” z cielęciny	313
15. Pieczeń cielęca marynowana na zimno	300	63. „Vol-au-vent” z cielęciny	314
16. Cielęcina marynowana na inny sposób (Seefisch)	301	64. Zraziki cielęce na prędcie	314
17. Fałszywy losos z pieczeni ciel.	301	65. Zrazy cielęce zawijane	314
18. „Fricandeau” z pieczeni cielęcej	301	66. Zraziki paryskie	314
19. „Fricandeau” cielęce z ostrym sosem	301	67. Zraziki cielęce po angielsku	315
20. Szynka z pieczeni cielęcej	302	68. Zrazy w sosie pomidorowym	315
21. Nerkówka cielęca pieczona	302	69. Zrazy przekładane pasztetem	315
22. Nerkówka cielęca nadziewana	302	70. Zrazy cielęce „à la Marengo”	316
23. Comber cielęcy pieczony	303	71. Paprykarz cielęcy	316
24. Comber z beszamelem	303	72. Gulasz cielęcy	316
25. Comber cielęcy „à la Duchesse”	303	73. Wątróbka dusz. ze śmietaną	316
26. Comber cielęcy „Monglas”	304	74. Wątróbka smaż. po wiedeńsku	317
27. Kalbsteak z jajem	304	75. Wątróbka smażona naturalna	317
28. Szynce naturalne	304	76. Wątróbka „à la Périgneux”	317
29. Szynce cielęce z sardelami	304	77. Wątróbka duszona z maderą	317
30. Szynce po wiedeńsku	305	78. Wątróbka „à la Nelson”	317
31. Szynce po holendersku	305	79. Wątróbka „à la Provençale”	318
32. Szynce cielęce po cesarsku	305	80. Wątróbka z cynaderką cielęcą na szpadce	318
33. Kotlety cielęce panierowane	305	81. Wątróbka cielęca z jałowcem	318
34. Kotlety cielęce „à la Imperial”	306	82. Budyń z duszonej wątróbki	318
35. Kotlety „à la Maintenon”	306	83. Budyń z surowej wątróbki	319
36. Kotlety zapiekane z pieca z be- szamelem	307	84. Kluseczki z wątróbki cielęcej	319
37. Kotlety „à la Milanaisé”	307	85. Cynaderki czyli nerki cielęce smażone	319
38. Kotlety cielęce po włosku	307	86. Cynaderki duszone z maderą	319
39. Kotlety cielęce „à la Périgneux”	307	87. Nerki cielęce po francusku	320
		88. Potrawka z nerek cielęcych	320
		89. Cynaderki na szpadce	320
		90. Mleczko cielęce smażone (Ris de veau)	320

	Str.		Str.
91. Mleczko cielęce garniowane w potrawie	321	12. Kotlety wieprzowe duszone po bretońsku	332
92. Mleczko cielęce (Ris de veau) „à la financière”	321	13. Kotlety wieprzowe siekane	332
93. Mleczko cielęce (Ris de veau) z maderą	321	14. Kotlety wieprzowe z ryżem	332
94. Główna cielęca	321	15. Zrazy wieprzowe siekane	332
95. Główna cielęca smażona z sosem tatarskim	321	16. Zrazy wieprzowe z ryżem	333
96. Główna cielęca „à la financière”	322	17. Filet-mignon z wieprzowiny	333
97. Główna cielęca „en torture”	322	18. Gulasz wieprzowy (gulyas)	333
98. Główna cielęca z sosem pomidorowym	322	19. Szekély-gulyas	333
99. Główna cielęca „à la Titus”	322	20. Boczek wieprzowy z kalarepką	333
100. Główna cielęca „à la vinaigrette”	322	21. Boczek wieprzowy duszony ze słodką kapustą	334
101. Nóżki cielęce z ostrym sosem	323	22. Cynaderki wieprzowe z kaszą	334
102. Nóżki cielęce smażone	323	23. Cynaderki wieprzowe smażone	334
103. Nóżki cielęce obsmażane w cieście	323	24. Głowizna wieprzowa duszona z purée z grochu	334
104. Nóżki cielęce w galarecie	323	25. Głowizna duszona z kapustą	335
105. Nóżki cielęce faszerowane	324	26. Smażone ozorki wieprzowe, po trawie paryskiej	335
106. Mózdzek cielęcy smażony z jajkami	324	27. Ozorki wieprzowe po lionńsku	335
107. Mózdzek cielęcy „au beurre noir”	324	28. Nóżki wieprzowe „à la Sainte-Menehould”	335
108. Kotleci z mózgów cielęcych	324	29. Nóżki wieprzowe faszerowane truflami	335
109. Paszteciki z mózgu cielęcego	324	30. Solenie i przyrządzanie szynki	336
110. Krokiety z mózgu cielęcego	324	31. Szynka gotowana na zimno	336
111. Mózgi cielęce na parze (Budyń)	325	32. Szynka na gorąco	337
112. Ozorki cielęce smażone	325	33. Szynka pieczona w cieście	337
113. Ozorki cielęce w sosie pomidorowym	325	34. Szynka duszona na czerwonym winie	337
114. Pilaw z pozostałej cielęciny	325	35. Szynka po francusku	338
115. Kruski cielęce	325	36. Szynka po włosku	338
116. Kruski cielęce smażone	326	37. Szynka z ryżem zapiekana w piecu	338
117. Plucka cielęce na kwaśno	326	38. Szynka na zimno „à l'imperial”	338
118. Plucka cielęce z winem	326	39. Szynka w tębalu z ryżu na na zimno	339
119. Plucka cielęce z rondla wypiek.	326	40. Muss z szynki	339
120. Nadziewane omlety kartoflane	327	41. Ham and eegs (Jaja na szynce)	339

ROZDZIAŁ XIV.

Podział mięsa wieprzowego	328	45. Boczek wędzony z grochem i krupkami	340
Ogólne uwagi o dobroci mięsa	329	46. Głowa wieprzowa faszerowana	340
1. Pieczeń wieprzowa z szynki	329	47. Rolada z głowy wieprzowej	341
2. Pieczeń wieprzowa duszona	329	48. Kielbasa polska krajana	342
3. Pieczeń wieprzowa duszona na czerwonym winie	329	49. Kielbasa smażona	342
4. Pieczeń wieprzowa faszerowana	330	50. Kielbasa w polskim sosie	342
5. Schab czyli połówka wieprz.	330	51. Kielbaski duszone w czerwonej kapuście	343
6. Schab wieprzowy po wiedeńsku	330	52. Sosiski w sosie musztardowym „à la Sierputowski”	343
7. Schab wieprzowy na zimno	331	53. Kielbaski parowe z purée z kartofli	343
8. a. Karmonadle czyli kotlety wieprzowe	331	54. Salceson	343
9. Kotlety wieprzowe naturalne	331	55. Kiszka paszt. (wątrobianą)	344
10. Kotlety wieprzowe duszone	331	56. Kiszki z drobnej kaszki	344
11. Kotlety wieprzowe „à la Provençale”	331	57. Kiszki z grubej kaszy	344
		58. Kiszki smażone	344

	Str.		Str.
59. Jak czyścić prosię	345	42. Ragout z baraniny po francusku	359
60. Prosię pieczone nadziewane	345	43. Ragout baranie po irlandzku	359
I. Farsz pasztet. z wątróbką	345	44. „Fricassé” z baraniny	360
II. Farsz z kaszy	346	45. Pilaw turecki z baraniny	360
III. Farsz z rodzynekami	346	46. Risotto z baraniny	360
61. Prosię gotowane w potrawce	346	47. Mostek barani faszerowany	361
62. Prosię gotowane na zimno z chrzanem	346	48. Mostek barani duszony na winie	361
63. Prosię w galarecie czyli auszpik z prosięcia	346	49. Cynaderki baranie	361
64. Rolada z prosięcia	346	50. Bigos z resztek baraniny	361
65. Galareta z prosięcia	347	51. Młode jagnię pieczone	361
		52. Kotlety z jagnięcia	361
		53. Kotlety jagnięce	362
		54. Mostek z jagnięcia po wiedeńsku	362
		55. Potrawa z jagn. „à la Curry”	362
		56. Potrawka z młodego jagnięcia z różnymi sosami	362

ROZDZIAŁ XV.
Baranina.

Podział mięsa baraniego	348	Ogólne uwagi o drobiu	363
1. Pieczeń barania z rożna	349	Pieczenie i rozbieranie drobiu	364
2. Pieczeń bar. pieczona w piecu	349	1. Indyk lub kapłon z rożna	365
3. Pieczeń duszona z czosnkiem	349	2. Indyk pieczony nadziewany	366
4. Pieczeń duszona ze śmietaną	350	I. Nadzianie z całych kasztanów	366
5. Pieczeń barania po ang. „Gigot”	350	II. Farsz słodki z kasztanów	366
6. Pieczeń barania na sposób sarny	350	III. Farsz z mięsa z kasztanami	366
7. Pieczeń barania po myśliwsku	350	IV. Farsz z rodzynekami	366
8. Pieczeń barania z szalotkami	351	V. Farsz pasztetowy z wątróbki	367
9. Pieczeń barania duszona z pomidorami	351	VI. Farsz z szynki	367
10. Pieczeń bar. „à la Moscovite”	351	VII. Farsz z rakami	367
11. Pieczeń bar. po holendersku	352	3. Indyk nadziany i szpikowany truflami	367
12. Pieczeń barania po bretońsku	352	4. Indyk z truflami w sosie maderowym	368
13. Pieczeń bar. „à la Gascogne”	352	5. Indyk à la Maréchale	368
14. Pieczeń barania faszerowana	352	6. Indyk pieczony, ugarniowany kwiczołami	368
15. Szynka z pieczeni baraniej	353	7. Fricandeau z indyka	369
16. Szynka barania po westfalsku	353	8. Potrawa z pieczonego indyka	369
17. Comber barani po angielsku	353	9. Galantyna z indyka	369
18. Comber barani na sposób sarny	354	10. Majonez z indyka	369
19. Kotlety baranie z rusztu	354	11. Kotleci z indyka	369
20. Kotlety bar. „à la Soubise”	354	12. Kapłon pieczony w piecu	370
21. Kotlety baranie z ryżem i pomidorami	355	13. Kapłon lub pularda z rożna	370
22. Kotlety baranie do różnych sosów	355	14. Kapłony i pulardy pieczone z sardelami	370
23. Kotlety baranie z parmezanem	355	15. Kapłony lub pulardy na sposób bazanta	370
24. Kotlety baranie w papilotach	355	16. Kapłon lub pularda z truflami	371
25. Kotlety bar. „à la Jardinière”	355	17. Kapłon „à la chipolata”	371
26. Kotlety bar. „à la Maintenon”	356	18. Kapłon lub pularda nadziewana szynką	371
27. Kotlety baranie siekane	356	19. Kapłon lub pularda z kremem z pieca	372
28. Stek barani	356	20. Potrawka z kapłona lub kury z ryżem	372
29. Filet barani „à la provençale”	356	21. Pularda lub kura z pieczarkami	372
30. Filet bar. w sosie „poivrade”	356	22. Potrawa z pulardy ze śmietaną	373
31. Zrazy baranie po irlandzku	356	23. Potrawa z pulardy lub z kury z pomidorami	373
32. Zrazy baranie po francusku	357		
33. Szaszłyk barani z ryżem	357		
34. Bar. duszona z włoską kapustą	357		
35. Baranina duszona z rzepą	357		
36. Baranina duszona z groszkiem	358		
37. Baranina duszona po styryjsku	358		
38. Potrawka barania z kminikiem	358		
39. Potrawka barania z ogórkami	358		
40. Potrawka barania z pomidorami	358		
41. Potrawa barania z kartoflami	359		

	Str.
24. Potrawa z pulardy lub kury z agrestem	373
25. Potrawa z pulardy z parmezanem	373
26. Potrawa rumiana z kury dla chorych	373
27. Potrawa z pulardy po cesarsku	374
28. Potrawa z pulardy lub kury „à la Jardinière“	374
29. Pularda „à la Nawa“	374
30. Pularda „à la Marengo“	374
31. Pularda „à la Bordelaise“	375
32. Pularda „à la Montmorency“	375
33. Pularda lub kaplon „à la Lamberty“	375
34. Pularda „à la financière“	376
35. Pularda duszona ze szynką	376
36. Suprêmes de volaille (piersi z pulard)	376
37. Suprêmes z kur „à la Dreux“	376
38. Muss z kur lub z pulard	377
39. Vol-au-vent z pulard	377
40. Risotto z pulard	378
41. Kotlety bite z pulard	378
42. Kotlety z kur „à l'alsacienne“	378
43. Kotlety pożarskie	379
44. Kotlety z trufkami z pulard	379
45. Filety z kapłona „à la Conti“	379
46. Potrawa z podróbek	380
47. Majonez z pulard	380
48. Galantyna z pulard	380
49. Vinaigrette z drobiu	380
50. Bitki z pulard	380
51. Wątróbki z drobiu duszone w maderze	380
52. Wątróbki z drobiu duszone z ryżem	381
53. Babki z wątróbek	381
54. Kurczęta pieczone z różną	381
55. Kurczęta pieczone w piecu	382
56. Kurczęta pieczone po polsku z nadzianiem	382
57. Kurczęta smażone po wiedeńsku	382
58. Kurczęta smażone „à la Villeroi“	383
59. Kurczęta duszone dla chorych	383
60. Kurczęta na sposób kuropatw	383
61. Kurczęta zapiekane z beszamelem	383
62. Kurczęta po myśliwsku	383
63. Kurczęta faszerowane zielonym groszkiem	384
64. Fricassée z kurcząt	384
65. Kurczęta ze szparagami	384
66. Kurczęta z estragonem	385
67. Kurczęta duszone z groszkiem	385
68. Kurczęta z rakami	385
69. Kurczęta w potrawce z agrestu	385
70. Kurczęta z pomidorami	385
71. Kurczęta „à la financière“	385
72. Kurczęta „à la perigueux“	386

Str.

73. Kurczęta „à la Wilson“ (przepis od kucharza nadwornego we Wiedniu)	386
74. Kurczęta „à la provençale“	386
75. Kurczęta „à la chipolata“	386
76. Kurczęta w potrawie „à la Jardinière“	386
77. Potrawka z kurcząt po hiszp.	387
78. Potrawka z kurcząt „à la Curry“	387
79. Ragout z kurcząt po tulońsku	387
80. Kurczęta duszone z sardelami	388
81. Kurczęta w papryce po węgiersku	388
82. Paprykarz z kurcząt	388
83. Kurczęta duszone z grzybami	388
84. Potrawka biała z kurczęciami dla chorych	389
85. Potrawka rumiana z pieczonego kurczęcia	389
86. Perliczki czyli pantarki pieczone	389
87. Perliczka z imbierem	389
88. Pawie pieczone	390
89. Gołębie pieczone	390
90. Gołębie pieczone nadziewane	390
91. Gołębie zamiast kwiczołów	390
92. Gołębie na sposób dzik. ptaków	391
93. Fricassée z gołębi z kasztanami	391
94. Potrawka z gołębi	391
95. Gęś lub kaczka pieczona	391
96. Gęś nadziewana	392
I. Nadzianie z kasztanów	392
II. Nadzianie pasztetowe	392
97. Gęś pieczona ostrą z musztardą	392
98. Gęś po francusku z pomidorami	393
99. Gęś na zimno „à la Daube“	393
100. Ragout z podróbek gęsich lub kaczych	393
101. Potrawka z podróbek gęsich lub kaczych z grzybami	393
102. Gęsia szyja nadziew. na zimno	394
103. Spółka, czyli potrawa z gęsich lub kaczych podróbek	394
104. Wątróbka gęsia dusz. z cebulką	395
105. Wątróbka gęsia smażona au naturel	395
106. Wątróbka gęsia z maderą	395
107. Filety z gęsiej wątróbki z trufkami (Escalopes de foie-gras aux truffes)	395
108. Wątróbka gęsia po strasbursku	396
109. Kaczka pieczona	396
110. Kaczka faszerowana po franc.	396
111. Kaczki faszerowane z sosem truflowym lub maderowym	396
112. Kaczka duszona z oliwkami	397
113. Kaczka duszona w sosie kaparowym	397
114. Kaczka duszona na czerw. winie	397

Str.

115. Kaczka duszona z marmeladą z jabłek	397
116. Potrawa z kaczki z ryżem	398
117. Potrawa z kaczki duszona z rzepą	398
118. Kaczka duszona z pomidorami	398
119. Kaczka duszona z czerwoną kapustą	398
120. Potrawa z kaczki z grzybami	398
121. Potrawa z kaczki z pieczarkami	399
122. Potrawa z kaczki na dziko	399
123. Kaczki „à la Jardinière“	399
124. Rulada z kaczek	399
125. Kaczki na zimno „à la Jockey Club“	400
126. Auszpik z kaczek	400
127. Pasztet z kaczek	400

Str.

ROZDZIAŁ XVII.

Zwierzyna i dzikie ptactwo.

Ogólne oznaki dobrej zwierzyny	401
Sprawianie zwierzyny i dzikiego ptactwa	401
1. Comber jeleni ze śmietaną	402
2. Potrawka z jelenia po niemiecku	403
3. Zrazy z jelenia	403
4. Filet z jelenia	403
5. Filety z jelenia z buraczkami	403
6. Łoś lub daniel	404
7. Pieczeń sarnia z naturalnym sosem	404
8. Pieczeń sarnia ze śmietaną	404
9. Comber sarni naturalny	405
10. Comber sarni ze śmietaną	405
11. Comber sarni „à la Fermière“	405
12. Filety z sarny „à la Godard“	405
13. Kotlety z sarny „à la normande“	406
14. Kotlety z sarny duszone na winie	406
15. Filety z sarny „à la Henri“	406
16. Zrazy zawijane z sarny	407
17. Kotlety siekane ze zwierzyny	407
18. Narogi czyli płucka sarnie	407
19. Narogi sarnie na inny sposób	408
20. Siekanka z sarny lub innej zwierzyny	408
21. Potrawka z sarniny w sosie porzeczkowym	408
22. Potrawka z sarny ze śmietaną	408
23. Zając z naturalnym sosem	408
24. Zając po polsku ze śmietaną	409
25. Zając po wiedeńsku	410
26. Zając po francusku	410
27. Zając pieczony z bułeczką	410
28. Zając duszony po myśliwsku	411
29. Zając do zimnej zastawy	411
30. Filety z zająca	411
31. Filety z zająca w gondoli	412
32. Kotlet z zająca „à la Talleyrand“	412

Str.

33. „Civet de lièvre“ (potrawka z zająca)	412
34. Kielbasa z zająca	412
35. Króliki	413
36. Młode króliki smażone	413
37. Potrawka z królika	413
38. Dzik	418
39. Comber z dzika pieczony	414
40. Pieczeń z dzika	414
41. Pieczeń z dzika ze śmietaną	414
42. Połędwica z dzika	414
43. Boczek z dzika z sosem glogowym	415
44. Kotlety z dzika	415
45. Głowa dzika faszerowana	415
46. Nogi dzika faszerowane	416
47. Szynka z dzika	416
48. Dzikie gęsi pieczone	417
49. Cyranki czyli dzikie kaczki	417
50. Dzikie gęsi i kaczki duszone	417
51. Dzikie gęsi i kaczki z oliwkami	417
52. Bażant pieczony na różnie	417
53. Bażant „à la perigueux“	418
54. Bażant z trufkami	418
55. Cietrzew lub gluszc	418
56. Cietrzew lub gluszc ze śmietaną	419
57. Gluszc lub cietrzew duszony w maderze	419
58. Gluszc lub cietrzew duszony w czerwonej kapuście	419
59. Kuropatwy i jarząbki	419
60. Kuropatwy lub jarząbki z sardelom masłem	420
61. Kuropatwy w polskim sosie	420
62. Kuropatwy lub jarząbki duszone w śmietanie	420
63. Kuropatwy lub jarząbki duszone w maderze	420
64. Kuropatwy lub jarząbki w czerwonej kapuście	420
65. Kuropatwy duszone w słodkiej kapuście	420
66. Kuropatwy faszerowane	421
67. Kotlety z kuropatw „à la provençale“	421
68. Bekasy, kwiczoły i jemioluski	422
69. Kuropatwy w francuskim cieście	422
70. Kwiczoły duszone	422
71. Kwiczoły i bekasy wytw. podane	422
72. Salmis z bekasów lub kwiczołów	423
73. Kwiczoły faszerowane	424
74. „Chaud-froid“ z kwiczołów	424
75. Przepiórki, chruściele i kurki wodne	424
76. Przepiórki lub kurki wodne duszone z ryżem	424
77. Dublety, krzyki i słonki	424
78. Krokiety z dzikiego ptactwa	424
79. Pasztet z kwiczołów, dubeltów, krzyków i in. dzikich ptaków	425

ROZDZIAŁ XVIII.

Salaty letnie i zimowe.

1. Salata zielona	426
2. Salata po polsku ze śmietaną	426
3. Salata głowiasta z oliwą	426
4. Salata głowiasta parzona ze słonią	427
5. Salata zaprawiona po francusku	427
6. Salata Eskarol i Endywia	427
7. Salata rzymska	427
8. Salata Roszponka	427
9. Salata z lodyg selerów	427
10. Salata z rzerzuchy wodnej	427
11. Salata z kiszzonej kapusty	427
12. Salata z czerwonej kapusty	427
13. Salata z ogórków czyli mizerja	428
14. Mizerja ze śmietaną	428
15. Salata z selerów	428
16. Salata z selerów z kartoflami	428
17. Salata z surowych selerów	428
18. Salata z selerów z musztardą	428
19. Salata z pomidorów	428
20. Salata z kartofli	429
21. Salata z kartofli z jabłkami i kaparami	429
22. Salata z kartofli ze śledziami lub sardelami	429
23. Salata ze śledzi	429
24. Salata z rzodkwi do wędlin	429
25. Salata z hiszpańskiej cebuli	429
26. Salata z fasoli	430
27. Salata z zielonej fasoli	430
28. Salata z kalaf. lub szparagów	430
29. Salata z kiszonych rydźów	430
30. Salata zimowa mieszana	430
31. Salata „imperiale”	430
32. Salata „diplomata”	430
33. Salata florencka	431
34. Salata rosyjska	431
35. Salata bretońska na przekąskę	431
36. Salata po angielsku	431
37. Salata japońska	431
38. Salata francuska majonezowa	432
39. Salata majonezowa w auszpiku	432
40. Salata włoska wyk. na przekąskę	432
41. Salata wyk. z pomidorami	432
42. Salata z raków	433
43. Salata z homara	433
44. Salata z ryb	433
45. Salata z drobiu i z mięsa	433

ROZDZIAŁ XIX.

Jaja i omlety.

1. Jaja na miękko	434
2. Jaja na miękko w szklance po wiedeńsku	435
3. Jaja na pół twardo	435
4. Jaja na twardo	435

Str.

5. Jaja w koszulkach czyli perduty (Oeufs pochés)	435
6. Jaja „au beurre noir”	436
7. Jaja sadzone	436
8. Jaja sadzone na śmietanie	436
9. Jaja sadzone na śmietanie z parmezaniem	436
10. Jaja „à la poulette”	436
11. Jajka sadzone na buljonie	436
12. Jajka sadzone po wenecku	436
13. Jajka sadzone z sosem maderoswym lub truflowym	436
14. Jajka sadzone na pomidorach	437
15. Jaja sadzone z sardelami	437
16. Jaja z sosem beszamelowym	437
17. Jaja z sosiskami	437
18. Jaja na grzankach	437
19. Jaja z chrzanem	437
20. Jaja z sosem szczawiowym	437
21. Jaja na miękko z sosem musztardowym	437
22. Jaja na twardo z zimnym sosem musztardowym	437
23. Jaja zwane eklarami	438
24. Jaja faszerowane	438
25. Jaja nadziewane	438
26. Jaja nadziewane na zimno	438
27. Jaja nadziewane z sosem rakow.	439
28. Jaja „au gratin”	439
29. Jaja „à la tripe”	439
30. Jaja „à la paysanne”	439
31. Jaja „à la princesse”	439
32. Jajka „à la Jules Ferry”	440
33. Jajka „à la Pekin”	440
34. Jajka „à la Francillon”	440
35. Jaja „à la Villeroi”	440
36. Jaja „à la Finot”	441
37. Jaja „à la Loubet”	441
38. Jaja „à la Jardinière”	441
39. Jaja „à la Jockey-club”	441
40. Jaja w majonezie	441
41. Jaja „à la vinaigrette”	442
42. Jaja na zimno z sardelami	442
43. Jaja po włosku	442
44. Jajka po włosku (II. sposób)	442
45. Jaja po egipsku	442
46. Jaja po francusku	442
47. Jaja po bretońsku	442
48. Jaja „à la Carina” przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu	443
49. Jaja w tygielkach	443
50. Tębaliki z jaj z sardelami	443
51. Kruszadki z jaj na zimno	444
52. Jaja czajeze, bażancie i mewie	444
53. Jaja czajeze z rakami	444
54. Jajecznicza	445
55. Jajecznicza z mlekiem	445
56. Jajecznicza z szczypiorkiem	445
57. Jajecznicza z szynką, kielbasą lub słoniną	445

Str.

58. Jajecznicza z sardelami, ze śledziem lub łososiem	445
59. Jajecznicza z cebulą	445
60. Jajecznicza z pieczarkami lub grzybami	445
61. Jajecznicza z trufkami	445
62. Jajecznicza z szparagami	445
63. Jajecznicza po ljońsku	445
64. Jajecznicza po węgiersku	446
65. Omlet naturalny po francusku	446
66. Omlet aux fines herbes	446
67. Omlet z szynką	446
68. Omlet z kielbaskami	447
69. Omlet z parmezanem	447
70. Omlet z grzybkami, pieczarkami lub rydzami	447
71. Omlet z pomidorami	447
72. Omlet ze szpinakiem	447
73. Omlet z cynaderekami	447
74. Omlet z trufkami	447
75. Omlet z rakami	447
76. Omlet z rybą świeżą lub wędz.	447
77. Omlet z sardelami	448
78. Omlet z kawiozem	448
79. Omlet z szczawiem	448
80. Omlet „à la Jardinière”	448
81. Omlet „à la Célestine”	448
82. Omlet z szalotkami	448
83. Omlet po myśliwsku	449
84. Omlet po serbsku	449
85. Omlet po prowensańsku	449
86. Omlet francuski z konfiturami	449
87. Soufflé z jaj zapiekany	449

ROZDZIAŁ XX.

Grzyby.

1. Grzyby prawdziwe, borowiki duszone z masłem	450
2. Grzyby duszone ze śmietaną	450
3. Grzyby smażone w całości	450
4. Grzyby smażone panierowane	450
5. Grzyby „au gratin”	450
6. Grzyby szatkowane suszone jak świeże	451
7. Paszteciki z grzybów	451
8. Grzyby lub pieczarki z jajecznicą	451
9. Grzyby z jajami	451
10. Budyń z grzybów	451
11. Kotlety z suszonych grzybów	452
12. Zrazy z grzybów	452
13. Grzyby maślane	452
14. Grzyby podpieńki	452
15. Smardze duszone	452
16. Smardze faszerowane	453
17. Pieczarki czyli szampiony	453
18. Pieczarki duszone ze śmietaną	453
19. Pieczarki duszone w całości	453
20. Pieczarki faszerowane	453

Str.

21. Pieczarki po prowansku	454
22. Pieczarki w muszelkach	454
23. Pieczarki w konserwie	454
24. Proszek pieczarkowy	454
25. Puré z pieczarek	454
26. Rydze duszone	455
27. Rydze smażone	455
28. Rydze z rusztu	455
29. Rydze lub grzyby marynowane w occie	455
30. Rydze solone czyli kiszzone	455
31. Trufle	456
32. Trufle na świeżo	456
33. Trufle na grzaneczkach	456
34. Trufle w konserwach	456

ROZDZIAŁ XXI.

Jarzyny.

1. Bałtarzany (Aubergine)	458
2. Bałtarzany „à la provençale”	458
3. Bałtarzany faszerowane mięsem lub ryżem	459
4. Salata z bałtarzanów	459
5. Bób zielony w strączkach	459
6. Bób zielony luskany	459
7. Bób suchy gotowany	459
8. Brukiew	459
9. Brukiew wydrążona	460
10. Brukiew duszona z kartoflami	460
11. Bulwy	460
12. Bulwy smażone	460
13. Bulwy „au gratin”	460
14. Bulwy na buljonie	460
15. Buraki	460
16. Purée z buraków z jabłkami	461
17. Cebula hiszpańska po francusku	461
18. Cebula hiszpańska faszerowana	461
19. Szalotki duszone	461
20. Cebulka (szalotki) glosowana	461
21. Chmielniczek	461
22. Czyścić bulwiasty	462
23. Dynia czyli bania, albo harbuz	462
24. Dynia duszona	462
25. Dynia smażona	462
26. Dynia duszona w białym sosie	462
27. Dynia na kwaśno	463
28. Dynia szparagowa z bułeczką i masłem	463
29. Fasola szparagowa	463
30. Fasola zielona po angielsku	463
31. Fasola zielona po francusku	463
32. Fasolka zielona na kwaśno	463
33. Fasolka szparagowa na kwaśno ze śmietaną	463
34. Fasolka na kwaśno z octem i oliwą	464
35. Fasola sucha z masłem	464
36. Fasola biała na kwaśno	464
37. Purée z fasoli	464

	Str.		Str.
38. Kotlety z fasoli	464	87. Kapusta włoska faszerowana ry-	474
39. Groszek zielony duszony	464	żem i grzybkami	474
40. Groszek zielony z konserw z		88. Kapusta brukselska z bułeczką	474
puszki	465	89. Kapusta brukselska duszona na	
41. Groszek zielony po angielsku	465	rumiano	474
42. Groszek zielony po angielsku	465	90. Kapusta bruks. duszona w sosie	474
43. Groszek zielony zaprawiany żółt-		91. Kartofle	475
kami	465	92. Kartofle młode	475
44. „Risi bisi“ (groch zielony z ry-		93. Wydrążone kartofelki na spo-	
żem)	465	sób młodych	476
45. „Vol-au-vent“ z groszkiem	465	94. Kartofle gotowane w lupinach	476
46. Purée z groszku zielonego	466	czyli w mundurach	476
47. Groch żółty zwyczajny	466	95. Kartofle pieczone	476
48. Purée z grochu suchego	466	96. Kartofle pieczone po hiszpańsku	476
49. Opiekanki z grochu	466	97. Kartofle tarte	476
50. Kotlety z grochu	466	98. Purée z kartofli	476
51. Jarmuż z kasztanami	466	99. Purée z kartofli w trzech ko-	
52. Jarmuż z jajkami	467	lorach	477
53. Jarmuż z boczkiem lub kielbasą	467	100. Kasza z kartofli	477
54. Kalafjory	467	101. Kartofle smażone w całości	477
55. Kalafjory „au gratin“	467	102. Kartofle przysmażane	477
56. Kalafjory po włosku	468	103. Babka z kartofli wypiekana	
57. Kalafjory po francusku	468	w piecu	477
58. Kalafjory z sosem holenderskim	468	104. Kartofle smażone po francusku	
59. Kalafjory „à la Villeroy“	468	(pommes frites lub pailles)	477
60. Kalafjory na zimno	468	105. Kartofle po francusku „pommes	
61. Kalafjory z parmezanem	468	soufflés“	478
62. Purée z kalafjorów	468	106. Kartofle „à la Maitre d'Hotel“	478
63. Kalarepka duszona	469	107. Kartofle „à la lyonnaise“	478
64. Kalarepka po francusku	469	108. Kartofle „à la duchesse“	478
65. Kalarepka faszerowana	469	109. Kulki z kartofli „à la Dau-	
66. Kalarepka faszerowana rakami	469	phine“	479
67. Kapusta świeża na kwaśno	470	110. Krokiety z kartofli	479
68. Kapusta na kwaśno z jabłkami	470	111. Krokiety z kartofli z grzybami	479
69. Kapusta na kwaśno z pomidor.	470	112. Kartofle nadziewane mięsem	479
70. Kapusta na kwaśno gęstowana	470	113. Kartofle nadziewane grzybami	479
71. Kapusta na przódce kiszona ze		114. Kartofle nadziewane parmeza-	
śmietaną	470	nem lub bryndzą	480
72. Kapusta kiszona na winie	471	115. Kartofle duszone ze śmietaną	480
73. Kapusta z grzybami	471	116. Kartofle wypiekane z jajami i ze	
74. Kapusta kiszona z ogórkami	471	śmietaną	480
75. Kapusta czerwona duszona	471	117. Kartofle wypiekane z jajami i ze	
76. Kapusta czerwona duszona na		śledziem	480
winie	472	118. Kartofle na kwaśno z kielbas-	
77. Kapusta zwykła duszona na		kami	481
słodko	472	119. Kartofle „au gratin“	481
78. Kapusta na słodko duszona z		120. Kartofle po amerykańsku z sar-	
kminkiem	472	delami	481
79. Kapusta na słodko z pomido-		121. Kartofle po szwajcarsku	481
rami	472	122. Kartofle po węgiersku	481
80. Gołąbki ze słodkiej kapusty	472	123. Kartofle po amerykańsku	482
postne	473	124. Kartofle po frankfurcku	482
81. Gołąbki z kiszonej kapusty	473	125. Kartofle po włosku	482
82. Gołąbki z ryżem i mięsem	473	126. Kartofle duszone z grzybkami	
83. Kapusta włoska duszona z		lub pieczarkami	482
kminkiem	473	127. Kartofle z beszamelem z pieca	482
84. Kapusta włoska duszona na ru-		miano	482
miano	473	128. Kartofle panierowane smażone	482
85. Kapusta włoska jak kalafjory	473	129. Kartofle „à la Villeroy“	483
86. Kapusta włoska faszerowana	473	130. Kartofle gotowane z selerami	483
		131. Kartofle po myśliwsku	483

	Str.		Str.
132. Kartofle z beszamelem	483	184. Pomidory faszerowane pieczar-	
133. Kartofle wypiekane z szynką	483	kami	493
134. Kartofle wypiekane z farszem		185. Pomidory faszerowane z ryżem	493
mięsnym	483	186. Pomidory nadziewane zielonym	
135. Kotlety z kartofli	484	groszkiem	494
136. Kotlety z kartofli z grzybami	484	187. Rzewień czy rabarbar	494
137. Kluski z kartofli	484	188. Rzepa w rumianym sosie	494
138. Kluski zbujeckie z surowych		189. Rzepa duszona z kielbaskami	494
kartofli	484	190. Rzepa faszerowana	494
139. Kluski z kartofli z serem lub		191. Rzodkiewka duszona	494
z bryndzą	484	192. Rzepa kiszona ze śmietaną	495
140. Racuszki z kartofli	485	193. Salsefja czyli czarne korzonki	
141. Placki kartoflane	485	lub szparagi zimowe	495
142. Babki z kartofli	485	194. Salsefja w sosie holenderskim	495
143. Pączki kartoflane	485	195. Salsefja smażona	495
144. Paluszki z kartofli, smażone	485	196. Salsefja „à la poulette“	495
145. Karczochy	486	197. Salata duszona	495
146. Karczochy z sosem holender-		198. Salata glowiasta faszerowana	495
skim	486	199. Selery duszone	496
147. Karczochy z wody z masłem	486	200. Selery „à la Villeroy“	496
148. Karczochy po włosku	486	201. Selery liściaste	496
149. Karczochy na zimno z sosem		202. Selery duszone na winie	496
„Remoulade“	486	203. Selery faszerowane	496
150. Karczochy na gorąco z octem		204. Purée z selerów	497
i oliwą lub ostrym sosem	486	205. Soczewica	497
151. Karczochy na winie	486	206. Purée z soczewicy	497
152. Karczochy faszerowane „à la		207. Szparagi	497
barigoule“	487	208. Szparagi po holendersku	498
153. Kardy	487	209. Szparagi z parmezanem w sosie	
154. Kardy z bułeczką z masłem	487	rakowym	498
155. Kardy „au gratin“	487	210. Szparagi po włosku zapiekane	
156. Kardy „à la poulette“	488	z pieca	498
157. Kardy „à la Villeroy“	488	211. Szparagi krajane w sosie	498
158. Kasztany osmażane w cukrze	488	212. Szparagi po francusku na zimno	498
159. Purée z kasztanów	488	213. Szpinak z jajami na twardo	498
161. Gruszki duszone na jarzynę	488	214. Szpinak ze śmietaną	499
182. Kukurdydka młoda z masłem	489	215. Szpinak z czosnkiem na buljonie	499
163. Marchew duszona	489	216. Szpinak po angielsku	499
164. Marchew smażona	489	217. Słupki ze szpinaku	499
165. Marchew krajana z groszkiem	489	218. Kotlety ze szpinaku	500
166. Marchewka duszona ze szpara-		219. Szczaw na jarzynę	500
gami	490	220. Gotowanie jarzyn na parze	500
167. Marchew po mazursku	490	221. Jarzyny „à la Jardinière“	501
168. Marchewka smażona w cieście	490	222. „Macedoine“ z jarzyn	501
169. Purée z marchwi	490	223. „Macedoine“ z jarzyn na zimno	501
170. Suflet z marchwi	490	224. Kotlety z jarzyn	501
171. Ogórki faszerowane	491	225. Gotowanie suszonych jarzyn	501
172. Ogórki faszerowane smażone	491		
173. Oxalis	491		
174. Papryka faszerowana	491		
175. Pasternak	491		
176. Podczos (Kapusta wiosenna)	492		
177. Pomidory duszone	492		
178. Pomidory smażone w cieście	492		
179. Pomidory „au gratin“	492		
180. Pomidory pieczone	492		
181. Purée z pomidorów	493		
182. Pomidory faszerowane mięsem	493		
183. Pomidory faszerowane ze śmie-			
taną	493		

Garnitury do jarzyn.

1. Opiekanki grochowe	502
2. Wyborne opiekanki	502
3. Krokiety z kartofli	502
4. Krokiety z ryżu z parmezanem	502
5. Grzybek czyli omlet	502
6. Grzybek ze szpinakiem	502
7. Grzanki do jarzyn	502
8. Grzanki ze szpikiem	503
9. Grzanki z jajami i parmezanem	503

Budynie z jarzyn i z kaszy.

1. Budyń ze słodkiej kapusty	504
2. Budyń z kapusty z ryżem	504
3. Budyń z kalafiorów	504
4. Budyń z szparagów	505
5. Budyń z szpinaku	505
6. Budyń z jarmużu	505
7. Budyń z marchwi	505
8. Budyń z dyni	505
9. Budyń z pomidorów	506
10. Budyń z kartofli	506
11. Budyń z kartofli ze śledziem	506
12. Budyń ze świeżych grzybów	506
13. Budyń z suszonych grzybów	506
14. Budyń z grochu	507
15. Budyń z parmezanu	507
16. Budyń śmietankowy	507
17. Budyń z bułki	507
18. Budyń z raków	507
19. Budyń z jaglanej kaszy	508
20. Budyń z ryżu	508

ROZDZIAŁ XXII.**Potrawy z mąki i z kaszy.**

Ogólne przepisy gotowania potraw mącznych	509
1. Kluski krajane z serem	509
2. Kluski wypiekane w piecu	510
3. Kluski z makiem	510
4. Kluski kładzione	510
5. Kluski kładzione z bryndzą	510
6. Kluski szwajcarskie	510
7. Kluski alzackie	511
8. Kluski kładzione zapiekane z serem	511
9. Kluski włoskie	511
10. Kluski z powidłami	511
11. Kluski saskie	511
12. Kluski z mąki hreczanej	512
13. Kluski grysikowe	512
14. Kluski z gotowanych kartofli	512
15. Kluski z surowych kartofli	512
16. Łazanki	512
17. Łazanki zapiekane z serem	513
18. Łazanki z szynką	513
19. Łazanki ze słodką lub kwaśną kapustą	513
20. Łazanki z grzybami	513
21. Łazanki z płuckami cielęcimi	513
22. Makaron domowy	513
23. Makaron zapiekany z szynką	514
24. Makaron z szynką i z pomidorami	514
25. Makaron z szynką w kruchem cieście	514
26. Makaron włoski z parmezanem	514
27. Makaron włoski z buljonem i pomidorami	514
28. Makaron po medjołańsku	515

29. Makaron włoski z grzybami z pieca	515
30. Makaron „au gratin“	515
31. Makaron z rakami	515
32. Makaron z farszem mięsnym	515
33. Makaron domowy z jabłkami	515
34. Makaron ze śliwkami	516
35. Ciasto na pierogi	516
36. Pierogi z serem	516
37. Pierogi z kartoflami	516
38. Pierogi ze słodką kapustą	517
39. Pierogi z mięsem	517
40. Pierogi przysmażane	517
41. Pierogi z borówkami	517
42. Pierogi z czereśniemi lub wiśniami	517
43. Pierogi z hreczanej mąki z serem	517
44. Pierogi z prażuchy smażonej	518
45. Pierogi mołdawskie	518
46. Pierogi krakowskie	518
47. Pierogi leniwe	518
48. Pierogi z hreczanej mąki w pa-pilotach	519
49. Pierozki drożdżowe z różnemi farszami	519
50. Pierogi angielskie	519
51. Pierozki w kruchem cieście	520
52. Knedla ze słoniną	520
53. Knedle przesmażane z jajami	520
54. Knedle ze śliwkami	520
55. Knedle z morelami	520
56. Knedle z tartej bułki	520
57. Knedel tyrolski	521
58. Knedle bawarskie z kartofli	521
59. Knedle grysikowe z serem	521
60. Knedle kartoflane z bryndzą	521
61. Prażucha z mąki pszennej lub hreczanej	522
62. Hreczuszki	522
63. Pyzy	522
64. Bliny polskie ze śmietaną	522
65. Bliny z kartofli	523
Potrawy z kaszy i ryżu.	
Ogólne uwagi co do gotowania	523
66. Kaszka krakowska na grzybkowym smaku	523
67. Kaszka z grzybami w kruchem cieście	524
68. Kaszka królewska	524
69. Kaszka krakowska z koperkiem	524
70. Ryż gotowany do mięsa	524
71. Ryż z pomidorami	524
72. Ryż wypiekany z pomidorami	525
73. Ryż z rakami i szampjonami	525
74. Ryż z szynką	525
75. Ryż po turecku	525
76. Krokiety z ryżu z parmezanem	525
77. Kotlety z ryżu	525

78. „Risi-bisi“ (Groch zielony z ryżem)	525
79. Manna czyli kaszka pszenna	526
80. Kaszka orkiszowa lub perłowa	526
81. Kasza jaglana wypiekana ze słoniną	526
82. Kukurydziany grysik	526
83. Polenta	526
84. Kasza hreczana na sypko do mleka	526
85. Kasza hreczana z serem	527
86. Krokiety z kaszy hreczanej	527
87. Knysz	527
ROZDZIAŁ XXIII.	
Leguminy słodkie.	
Ogólne uwagi o przyrządzaniu legumin	528
1. Ciasto na strudel	529
2. Strudel z jabłkami lub innemi owocami	530
3. Strudel z serem	530
4. Strudel z makiem	531
5. Strudel ze słodką kapustą	531
6. Strudel z szynką	531
7. Strudel z mięsem	531
8. Strudel z grysikiem	531
9. Strudel śmietankowy	531
10. Strudel w kruchem cieście	532
11. Strudel wiedeński	532
12. Strudel tyrolski	532
13. Naleśniki	533
14. Naleśniki puste do konfitur	533
15. Naleśniki z marmeladą owocową	533
16. Naleśniki z serem	533
17. Naleśniki z masą migdałową	533
18. Naleśniki z kremem	534
19. Naleśniki z kremem z pieca	534
20. Naleśniki cytrynowe	534
21. Naleśniki z mózgiem	534
22. Naleśniki z mięsem	534
23. Naleśniki z kapustą	534
24. Naleśniki wypiekane z cebulką	534
25. Naleśniki z kartoflami	534
26. Naleśniki z grzybami	535
27. Naleśniki francuskie	535
28. Naleśniki angielskie	535
29. Naleśniki parzone	535
30. Naleśniki biszkoptowe	536
31. Naleśniki na drożdżach	536
32. Omlet francuski z konfiturami	536
33. Omlet palący się	537
34. Omlet zwykły z mąką	537
35. Omlet zwijany biszkoptowy	537
36. Omlet soufflée	537
37. Suflet owocowy	537
38. Suflet z jabłkiem	538
39. Suflet cytrynowy	538
40. Suflet pomarańczowy	538
41. Suflet kawowy	538
42. Suflet herbaciany	538
43. Suflet czekoladowy	539
44. Suflet z kasztanów	539
45. Suflet z melona	539
46. Suflet morelowy na surowo z waflami	539
47. Suflet królewski	539
48. Grzybek czyli Kaiser-Schmarren	540
49. Grzybek z owocami	540
50. Grzybek śmietankowy	540
51. Grzybek po litewsku	540
52. Grzybek kukurydziany	541
53. Bliny z konfiturami	541
54. Dolki smażone	541
55. Mądryki	541
56. Bucht drożdżowy	541
57. Pierozki drożdżowe z konfiturami	542
58. Kapuśniaczki drożdżowe	542
59. Kapuśniaczki w kruchem cieście	542
60. Placek drożdżowy z owocami	543
61. Placek kruchy z owocami	543
62. Kruchy placek na suchych drożdżach	543
63. Pierozki smażone w kruchem cieście	543
64. Kruchy placek z pianą	543
65. Kruche ciastka z poziomkami	544
66. Ciastka francuskie z poziomkami lub jabłkami	544
67. Ciastka francuskie z kremem	544
68. Rurki z franc. ciasta z kremem	545
69. Łamańce z makiem	545
70. Kutja wigilijna	545
71. Ryż z jabłkami	546
72. Ryż z jabłkami zapiek. z pianą	546
73. Ryż ponczowy na zimno	546
74. Ryż po maltańsku	547
75. Ryż wypiekany z czekoladą	547
76. Ryż z bitą śmietaną	547
77. Bitą śmietaną z poziomkami lub truskawkami	548
78. Tymbal z ryżu	548
79. Legumina z saga	548
80. Legumina z tapjoki	548
81. Legumina z grysiku	548
82. Legumina śmietankowa w kruchem cieście	549
83. Legumina z hreczanej mąki ze śmietaną	549
84. Legumina z mąki kukurydzianej	549
85. Legumina z sera	549
86. Legumina wypiekana z sera	550
87. Legumina z mleka	550
88. Łatwa legumina naprędce	550
89. Legumina z białek	550
90. Legumina z rodzyneków	550
91. Legumina z bakalij	551
92. Legumina z kaszki pszennej na zimno	551

93. Bardzo elegancka legumina	551
94. Legumina orzechowa	551
95. Legumina z maku z szodem	552
96. Legumina z wina	552
97. Legumina parzona	552
98. Legumina chlebowa	552
99. Legumina makaronikowa	552
100. Auflauf z poziomek lub malin	553
101. Auflauf morelowy	553
102. Legumina kasztanowa z owocami	553
103. Legumina kasztanowa z kremem na zimno	553
104. Pysie czyli pączki parzone	554
105. Pysie pieczone z czekoladą	554
106. Pysie z kremem	554
107. Pączki drożdżowe parzone	554
108. Wyborne pączki	555
109. Tanie i dobre pączki	555
110. Chrust	555
111. Chrust czyli faworki	555
112. Chrust bez białek	556
113. „Schneeballen“	556
114. Merengi	556
115. Merengi z kremem	557
116. Angielskie keksy	557
117. Keksy	557
118. Biszkopty z szodem z wina	557
119. Grzanki z polewą migdałową	557
120. Grzanki lionskie	557
121. Croutes dorées	558
122. „Croutes au ananas“ (Grzanki z ananasem)	558
123. Grzanki ze świeżymi owocami	558
124. Brzoskwinie nadziewane	558
125. Flan z brzoskwiń	559
126. „Gâteau d'abricots à la Nan-tua“	559
127. Pêches à la Condé	559
128. Szarlotka z jabłek	559
129. Szarlotka z jabłek w kruchem cieście	560
130. Szarlotka z moreli	560
131. Szarlotka z jabłek i z gruszek	560
132. Jabłka smażone w cieście	561
133. Jabłka zapiekane w kremie	561
134. Jabłka zapiekane z pianą	561
135. Jabłka w szlafrokach	561
136. Jabłka nadziewane na winie	561
137. Jabłka nadziewane z konfiturami	562
138. Jabłka „en Bellevue“	562
139. „Grisette“ z jabłek	562
140. Dółki z jabłek	562
141. Jabłka pieczone z rumem	563
142. Budyń z kaszki z arakiem	563
143. Budyń z kasztanów	563
144. Budyń waniliowy	563
145. Budyń czekoladowy	564
146. Budyń migdałowy	564
147. Budyń orzechowy	564

Str.

148. Budyń cytrynowy	564
149. Budyń pomarańczowy	564
150. Budyń biszkoptowy z owocami	564
151. Budyń ponczowy	565
152. Budyń z jabłek	565
153. Budyń z kartoflanej mąki	566
154. Budyń holenderski	566
155. Budyń szwajcarski	566
156. Budyń „à la Reine“	566
157. Budyń mrożony z jabłek	566
158. Puding „à la cabinet“	567
159. Puding frankfurcki	567
160. Puding holenderski	567
161. Plum-Puding	567

ROZDZIAŁ XXIV

Lody, galarety, kremy i mrożone leguminy.

1) Lody i bomby.

Sposób przyrządzania lodów	569
1. Lody waniliowe	571
2. Lody karmelowe	571
3. Lody kawowe	571
4. Lody czekoladowe	571
5. Lody ze świeżych owoców	571
6. Lody z soków owocowych	571
7. Lody poziomkowe, malinowe lub wiśniowe ze śmietanką	572
8. Lody morelowe lub brzoskwińskie	572
9. Lody cytrynowe lub pomarańczowe	572
10. Lody maraschinowe	572
11. Lody ponczowe	572
12. Lody pistacjowe	572
13. Lody ananasowe	573
14. Lody orzechowe	573
15. Lody rosyjskie	573
16. Lody w trzech kolorach	573
17. Lody „Tutti-frutti“	573
18. Lody „à la comtesse Iza“	573
19. Lody „charlotte russe“	574
20. Bomby czyli plombiery	574
21. Bombe-plombière kawowa	575
22. Bombe-plombière owocowa	575
23. Bomba neapolitańska	575
24. Bomba orleańska	575
25. Bomba „à la Reine“	576
26. Bomba „à la Wellington“	576
27. Bomba Wilhelminy	576
28. Jabłka po królewsku	576

2) Galarety.

29. Ogólne uwagi o przyrządzaniu galaret	576
30. Galareta porzeczkowa lub malinowa	577
31. Galareta cytrynowa lub pomarańczowa	577

Str.

32. Galareta ponczowa	578
33. Galareta ananasowa	578
34. Galareta morelowa lub brzoskwińowa	578
35. Galareta maraschinowa	578
36. Galareta ze zwykłego lub szampańskiego wina	579
37. Galareta mozaikowa	579

3) Kremy czyli Blanc-manger.

Ogólne uwagi o przyrządzaniu kremów	579
38. Krem z poziomek	580
39. Krem śmietankowy czyli waniliowy	580
40. Krem karmelowy	580
41. Krem śmietankowy, ze skórką pomarańczową	580
42. Krem maraschinowy	581
43. Krem z kwaśnej śmietany	581
44. Krem czekoladowy	581
45. Krem kawowy	581
46. Krem z herbaty	581
47. Krem migdałowy	582
48. Crème-brulée (z palonych migdałów)	582
49. Krem z malin, poziomek lub truskawek	582
50. Krem wiśniowy	582
51. Krem z włoskich lub laskowych orzechów	583
52. Krem z winogron	583
53. Krem z moreli lub brzoskwiń	583
54. Krem cytrynowy lub pomarańczowy	583
55. Krem ananasowy	583
56. Krem ponczowy	584
57. Krem szodowy	584
58. Krem kasztanowy	584
59. Krem tutti-frutti	584
60. Krem mozaikowy	584
61. Krem „Sherry“	584
62. Krem Pücker	585
63. Krem angielski	585
64. Krem czyli muss z jabłek	585
65. Pomarańcza meseńska	585
66. Muss poziomkowy	585
67. Muss z konfitur	586
68. Muss z wina	586
69. Muss ponczowy	586
70. Muss owocowy	586
71. „Parfaits“ maraschinowe	586
72. Parfait au Curaçao	587
73. Tymbal sycylijski	587
74. Tort hiszpański	587
75. Mleczko waniliowe	587
76. Mleczko karmelowe	588
77. Mleczko kawowe	588
78. Mleczko czekoladowe	588
79. Mleczko herbaciane	588
80. Mleczko migdałowe	588

Str.

81. Kisiel żurawinowy	588
82. Kisiel berbersowy	588
83. Kisiel z borówek czyli brusznicy	588
84. Kisiel owocowy ze soków	589
85. Kisiel owocowy z winem	589
86. Kisiel śmietankowy	589
87. Kisiel czekoladowy	589
88. Kasztany w szklaneczkach	589
89. Jajka z kasztanów	589

ROZDZIAŁ XXV.

Torty, ciasta i pieczywo.

1) Torty i mazurki.

Ogólne uwagi co do sporządzania tortów	590
1. Parzenie migdałów	590
2. Obcieranie cukru o skórkę cytrynową	590
3. Ubieranie tortów lub mazurków	590
4. Lukier biały	591
5. Lukier przeźroczysty	591
6. Lukier pomadkowy	591
7. Glazura czekoladowa	591
8. Tort z nieobieranych migdałów	591
8. a. Tort migdałowy w dwu kolorach	592
9. Tort migdał. w kruchem cieście	592
10. Tort migdałowy z pistacjami	592
11. Tort z palonych migdałów	592
12. Tort z orzechów tureckich	593
13. Tort z orzechów włoskich	593
14. Tort orzechowy przekł. masą	593
14. a. Torciki z poziomek	594
15. Tort czekoladowy	594
15. a. Tort czekoladowy wytworny	594
16. Tort czekoladowy niepieczony	595
17. Tort czekoladowy smażony	595
18. Tort czekoladowy w inny sposób	595
19. Tort kawowy z kremem	595
20. Tort kawowy biszkoptowy	596
21. Tort makowy	596
22. Tort makowy w 2-gi sposób	597
23. Tort napoleoński	597
24. Tort biszkoptowy	597
25. Tort kasztanowy	598
26. Tort lincki	598
27. Tort myśliwski	598
28. Tort marcypanowy	598
29. Tort marcypanowy z lukrem karmelowym	599
30. Tort marcypanowy w trzech kolorach	599
31. Tort pomarańczowy	599
32. Tort piaskowy	600
33. Tort piaskowy „à la Reine“	600
34. Tort piaskowy (b. łatwy i dobry)	600
35. Tort piaskowy z mąki kortofl.	600
36. Tort krakowski kruchy	601
37. Wyborny tort kruchy	601

	Str.		Str.
38. Tort hiszpański	601	90. Paluszki z mięsa do herbaty	613
39. „Gâteau de provence”	602	91. Andrut	613
40. Tort francuski	602	92. Andrut migdałowy	613
41. Tort Sachera	602	93. Andrut z kremem	613
42. Tort „Duchesse”	602	94. Wafle	613
43. Tort Pischinger	603	95. Wafle śmietanowe	614
44. Tort Dobosz	603	96. Magdalenki	614
45. Skromny tort w kratki	603	97. Pierniczki łuckie	614
46. Mazurek migdałowy	603		
47. Mazurek marcypanowy	603		
48. Mazurek makaronikowy	604		
49. Mazurek na białkach	604		
50. Mazurek rodzynekowy	604		
51. Mazurek sultanski	604		
52. Mazurek kruchy z jabłkami	604		
53. Mazurek jabłkowy	605		
54. Mazurek pomarańczowy	605		
55. Mazurek różany	605		
56. Mazurek daktylowy	605		
57. Mazurek czekoladowy	605		
58. Mazurek czekoladowy na kruszynie	606		
59. Mazurek z pomadką czekolad.	606		
60. Nugat	606		
61. Placek serowy na kruchym spodzie	606		
62. Placek serowy bardzo dobry bez spodu	607		
63. Rogalki czekoladowe	607		
64. Tanie placuszki	608		
65. Całuski	608		
66. Ciastka z sardynkami do herbaty	608		

2) Ciastka do herbaty.

67. Ciasto cukrowe kruche	608	109. Ciasto na placek przekładaniec	620
68. Kruche ciasta z cytryną	608	110. Ciasto na zwykłe placki drożdżowe	620
69. Kruche ciasta z konfiturami	608	111. Placek ze serem	620
70. Kruche ciastka z poziomkami	609	112. Placek z kruszonką	621
71. Kruche rogalki	609	113. Placek ze śliwkami	621
72. Ciastka kruche neapolitańskie	609	114. Placek z morelami	621
73. Ciastka grymasiki	609	115. Placek z czereśniami	621
74. Łuki migdałowe	609	116. Placek z makiem	621
75. Babki migdałowe w kruchem cieście	609	117. Placek z pomarańczami	621
76. Babki śmietankowe	610	118. Placek kruchy na suchych drożdżach	621
77. Babki ponczowe	610	119. Struclę zwyczajne postne	621
78. Bezy kawowe	610	120. Struclę nadziewane świąteczne	622
79. Makaroniki	611	121. Struclę nadziewane zwijane	622
80. Merengi z orzechami	611	122. Baby zwyczajne	623
81. Merengi z kremem	611	123. Baby podolskie z szafranem	623
82. Makagigi	611	124. Baby parzone warszawskie	623
83. Ciastka czekoladowe	611	125. Wiedeńska babka	624
84. Biskopciki	611	126. Babka migdałowa	624
85. Sucharki higieniczne	612	127. Bardzo łatwa i tania babka	624
86. Alberty	612	128. Babka z makiem kastoflanaj	625
87. Sucharki żmudzkie	612	129. Babka włoska	625
88. Słodkie precliki do herbaty	612	130. Babka ponczowa „Savarin”	625
89. Słone precliki i paluszki	612	131. Odświeżanie bab i ciast drożdżowych	625
		132. Łatwy i tani piernik	626
		133. Wyborny piernik	626
		134. Cwibak	626
		135. Baumkuch	627
		136. Ciasto angielskie (Plum-Cake)	627

3) Ciastka drożdżowe.

Ogólne przepisy co do pieczenia ciasta	614
98. Odświeżanie drożdżowego ciasta	616
99. Chleb żytni razowy	616
100. Chleb pszeniczny razowy (Grahama)	616
101. Chleb żytni pytlowany	617
102. Chleb pytlowany na kwasie	617
103. Bułki postne, zwyczajne	617
104. Bułki lub struclę słodkie maslane	617
105. Bułeczki zwane „brioche”	618
106. Rogaliki nadziewane	618
107. Jajeczники czyli kołacze	619
108. Kołacze czyli jajeczники parzone	619
109. Ciasto na placek przekładaniec	620
110. Ciasto na zwykłe placki drożdżowe	620
111. Placek ze serem	620
112. Placek z kruszonką	621
113. Placek ze śliwkami	621
114. Placek z morelami	621
115. Placek z czereśniami	621
116. Placek z makiem	621
117. Placek z pomarańczami	621
118. Placek kruchy na suchych drożdżach	621
119. Struclę zwyczajne postne	621
120. Struclę nadziewane świąteczne	622
121. Struclę nadziewane zwijane	622
122. Baby zwyczajne	623
123. Baby podolskie z szafranem	623
124. Baby parzone warszawskie	623
125. Wiedeńska babka	624
126. Babka migdałowa	624
127. Bardzo łatwa i tania babka	624
128. Babka z makiem kastoflanaj	625
129. Babka włoska	625
130. Babka ponczowa „Savarin”	625
131. Odświeżanie bab i ciast drożdżowych	625
132. Łatwy i tani piernik	626
133. Wyborny piernik	626
134. Cwibak	626
135. Baumkuch	627
136. Ciasto angielskie (Plum-Cake)	627

ROZDZIAŁ XXVI.

Kompoty.

1. Kompoty ze świeżych owoców	629
2. Kompot ze śliwek	629
3. Kompot z obieranych śliwek	629
4. Kompot ze śliwek na czerwonym winie	630
5. Kompot z jabłek	630
6. Kompot z nadziewanych jabłek	630
7. Kompot z jabłek na winie	631
8. Kompot z jabłek w galarecie	631
9. Marmelada z jabłek	631
10. Kompot z grusze	631
11. Kompot z moreli lub brzoskwiń	631
12. Kompot z rabarbaru	631
13. Kompot z czereśni i wiśni	632
14. Kompot z malin, porzeczek, borówek lub agrestu	632
15. Kompot z truskawek	632
16. Kompot z truskawek na winie	632
17. Kompot z melona	632
18. Kompot z pigw	632
19. Kompot z pomarańcz	632
20. Kompot z surowych pomarańcz i jabłek na winie	633
21. Kompot z pomarańcz z likierem	633
22. Kompot z kasztanów	633
23. Kompot z surowego ananasa	633
24. Wykwintny kompot mieszany	633
25. „Macédoine” z owoców surowych	633
26. Melon nadziewany na deser	634
27. Nadziewany ananas	634

Kompoty zimowe w konserwach.

Ogólne uwagi o przyrządzaniu zimowych kompotów	634
28. Obwiązywanie i sposób gotowania zimowych kompotów	635
29. Tabela czasu potrzebnego do gotowania różnych kompotów	636
30. O przechowywaniu i użyciu kompotów zimowych	636
30. a Kompot zimowy z borówek czerwonych	636
31. Borówki innym sposobem	637
32. Kompoty gotowane bez cukru	637
33. Żurawiny w konserwie	637
34. Kompoty z suszonych owoców	637
35. Kompot z suszonych śliwek	637

Kompoty ostre w occie

36. Śliwki nieobierane w occie	638
37. Śliwki obierane w occie	638
38. Wiśnie w occie	638
39. Gruszki w occie	639
40. Melon w occie	639
41. Ostro kompot z różnych owoców	639

Konserwy owocowe w spirytusie.

42. „Chasse-café	639
43. Brzoskwinie w spirytusie	640
44. Morele w spirytusie	640
45. Gruszki w spirytusie	640
46. Renklody w spirytusie	640
47. Inne śliwki w spirytusie	640
48. Wiśnie z kirschem	641

ROZDZIAŁ XXVII.

Konfitury, galarety, powidła i soki.

1) Konfitury.

Ogólne uwagi o smażeniu konfitur	642
1. Agrest	643
2. Ananas	644
3. Berberys	644
4. Brzoskwinie	644
5. Konfitura z cytryny	644
6. Konfitura z cytronady	645
7. Derenie	645
8. Czernice lub jeryny	645
9. Konfitura z dyni	645
10. Konfitura z głogu	645
11. Gruszki	646
12. Jabłuszka rajskie	646
13. Maliny	646
14. Maliny białe	646
15. Melon	646
16. Morele w całości	647
17. Morele smażone w połówkach	647
18. Orzechy włoskie	647
19. Porzeczki czerwone	647
20. Porzeczki białe	648
21. Porzeczki smażone w całych gronkach	648
22. Poziomki	648
23. Pomarańcze krajane ze skórką	648
24. Pomarańcze smażone bez skórki	648
25. Małe gorzkie pomarańcze	648
26. Pigwy	649
27. Konfitura z róży	649
28. Róża tarta do ciasta	649
29. Konfitura z rabarbaru	649
30. Renklody	650
31. Śliwki drobne zielone	650
32. Truskawki	650
33. Truskawki ananasowe	651
34. Wiśnie czarne hiszpańskie	651
35. Winogrona	651
36. Żurawiny	651

2) Konfitury suche i suszone owoce.

37. Owoce kijowskie kandyzowane	651
38. Skórka pomarańczowa osmażana	652
39. Cykuta z kawona	652
40. Łodygi tataraku	652
41. Korzeń tatarakowy	653
42. Kasztany w cukrze	653

43. Orzechy włoskie w cukrze	653
44. Owoce lakierowane na sposób włoski	653
45. Migdały palone w cukrze	654
46. Sliwki lakierowane	654
47. Sliwki zwane prunelkami	654
48. Gruszki smażone w miodzie	655
49. Sery jabłeczne	655
50. Sery owocowe	655
51. Sliwki suszone na rożenkach	655
52. Sliwki nadziewane na rożenkach	656
53. Sliwki suszone	656
54. Wiśnie suszone	656
55. Gruszki suszone	656
56. Jabłka suszone	656

3) Galarety owocowe.

Ogólne uwagi co do smażenia galaret	656
57. Galareta z jabłek	657
58. Galareta z pigwy	657
59. Galareta z agrestu	657
60. Galareta z truskawek	657
61. Galareta porzeczkowa	658
62. Galareta malinowa	658
63. Galareta z winogron	658
64. Galareta z żurawin	659
65. Galareta z borówek	659

4) Marmelady i powidła.

65. a Marmelada z moreli	659
66. Marmelada z brzoskwiń	659
67. Marmelada z jabłek	659
68. Marmelada z malin	660
69. Marmelada z dereni	660
70. Marmelada z wiśni	660
71. Powidelko glogowe	660
72. Powidelko agrestowe	660
73. Powidelko z dyni	661
74. Powidła z jabłek	661
75. Powidła ze sliwek	661

5) Soki owocowe.

76. Sok czyli syrop ananasowy	662
77. Sok czyli syrop cytrynowy	662
78. Sok czyli syrop pomarańczowy	663
79. Sok poziomkowy	663
80. Sok porzeczkowy	663
81. Sok truskawkowy	664
82. Sok wiśniowy	664
83. Sok malinowy	664
84. Sok dereniowy	664
85. Sok berberysoyowy	664
86. Sok żurawinowy	665
87. Sok żurawinowy na surowo bez cukru	665
88. Sok malinowy bez cukru	665

ROZDZIAŁ XXVIII.

Różne napoje zimne i gorące.

Napoje gorące.

1. Herbata	666
2. Czaj	667
3. Kawa	667
4. Kawa zdrowia (Knajpowska)	667
5. Czekolada na mleku	668
6. Czekolada na wodzie	668
7. Kakao	668
8. Polewka z białego wina	668
9. Glühwein (wino grzane)	668
10. Polewka z piwa	668
11. Piwo grzane	668
12. Poncz ananasowy z esencją ponczową	668
13. Poncz sylwestrowy z wina	668
14. Poncz z wina czerwonego	669
15. Poncz palący się	669
16. Poncz angielski	669
17. Grog	669
18. Poncz z jaj (Eierpunsch)	670

Napoje zimne i gorące.

19. Kawa mrożona	670
20. Kawa mrożona po niemiecku (Eiskaffé)	670
21. Sorbety mrożone	670
22. Sorbet maraschinowy	670
23. Sorbet ananasowy	670
24. Sorbet poziomkowy lub malinowy	670
25. Poncz rzymski mrożony	670
26. Poncz „Imperial”	671
27. Poncz „Royal”	671
28. Poncz imbirowy	671
29. Poncz ogórkowy	671
30. Poncz „à la glace”	671
31. Poncz „Spoon”	671
32. Poncz „Coupe-Douglas”	672
33. Kruszon (Bowlé)	672
34. Tani kruszon dla pań podczas tańca	672
35. Ananas-bowlé	673
36. Kruszon pomarańczowy	673
37. Kruszon jabłeczny	673
38. Mazagran	673
39. Bischof	674
40. „Cardinal”	674
41. „Shyllabub”	674
42. „Sherry-Cobler”	674
43. „Knickenbein” (Napój tęczyowy)	674
44. „Marsédua”	674
45. Granit	675
46. Lemoniada	675
47. Oranżada	675
48. Orszada	675
49. Kwas litewski	676
50. Napój orzeźwiający	676

51. Jabłecznik	676
52. Wina owocowe	676

ROZDZIAŁ XXIX.

Nalewki, wódki i likiery.

1. Nalewki owocowe	679
2. Ratafja	679
3. Nalewka borówczana jako lek karstwo	679
4. Lekkie nalewki do picia szklanecczami	680
5. Wódka cytrynowa lub pomarańczowa	680
6. Wódka kminkowa „Alasch”	680
7. Wódka gorzka piołunówka	680
8. Krupnik polski	680
9. Esencja ponczowa	681
10. Wódki i likiery robione z ekstraktów	681
11. Likier róžany	681
12. Likier ananasowy	681
13. Likier waniliowy	682
14. Likier kawowy	682
15. Likier z mandarynek	682
16. Likier angielski	682
17. Likier „Persico”	682
18. Likier maraschinowy	683
19. Likier „Chartreuse” i „Benedictine”	683
20. Likier malinowy i wiśniowy	683

ROZDZIAŁ XXX.

Konserwy i zapasy zimowe.

Ogólne uwagi.

1. Konserwy z jarzyn	684
2. Szparagi w konserwie	686
3. Fasolka szparagowa w konserwie	686
4. Groszek cukrowy w konserwie	686
4. a. Kalafjory w konserwie	686
5. Pomidory w konserwach	686
6. Szczaw w konserwie	687
7. Groszek zielony surowy na zimę	687
8. Groszek zielony susz. z cukrem	687
9. Pomidory suszone	687
10. Koper suszony	687
11. Inne jarzyny suszone	687
12. Koper solony	688

13. Pietruszka zielona w ziemie	688
14. Pomidory solone	688
15. Marmelada z pomidorów	688
16. Rydze solone czyli kiszzone	688
17. Rydze na świeżo konserwowane	688
18. Rydze marynowane w occie	689
19. Grzyby suszone na zimę	689
20. Grzyby szatkowane suszone	689
21. Grzyby borowiki na świeżo w ziemie	689
22. Grzyby marynowane w occie	689
23. Pieczarki w konserwie	689
24. Pieczarki marynowane	689
25. Sztuczna kultura pieczarek	690
26. Proszek pieczarkowy	690
27. Trufle marynowane	690
28. Trufle w konserwach	690
29. Konserwowanie szyjek i nóżek	690
30. Konserwowanie masła rakowego	690
31. Skorupki rakowe suszone	691
32. Ogórki kisz. na prędkie użycie	691
33. Ogórki kiszzone w ciągu doby	691
34. Kiszzenie ogórków na zimę	691
35. Ogórki w occie z goryczą	692
36. Korniszony	692
37. Pickle	692
38. Szalotki marynowane	692
39. Sposób przyrządzania musztardy angielskiej	693
40. Musztarda francuska	693
41. Ocet domowy	693
42. Ocet winny	693
43. Ocet owocowy higieniczny	693
44. Kiszzenie kapusty na zimę	694
45. Kapusta ukiszona w 3 dniach	694
46. Rzepa kiszona	694
47. Przechowywanie jarzyn na zimę w piwnicach	695
48. Przechowywanie jabłek i gruszek na zimę	695
49. Przechowywanie do wiosny świeżych sliwek węgerek	695
50. Solenie masła na zimę	696
51. Ser krwi solony na zimę	696
52. Gomółki z sera	696
53. Ser francuski śmietankowy	696

DODATEK.

Witaminy i ich znaczenie w odżywianiu

TORTY I CIASTA DOMOWE

503 PRZEPISÓW

Z NAJLEPSZYCH ŹRÓDEŁ ZACZERPNEŁA I OPRACOWAŁA ORAZ WŁASNEMI PRZEPISAMI, OGÓLNEMI RADAMI I WSKAZÓWKAMI UZUPEŁNIŁA

MARIA WIŚNIEWSKA

LWÓW — WARSZAWA

KSIĘGARNIA POLSKA / BERNARD POŁONIECKI

SPIS RZECZY

ROZDZIAŁ PIERWSZY

CHLEB, DROZDZE DOMOWE, KWAŚNE CIASTO

Uwagi wstępne	1
Kwaśne ciasto	1
Drożdże domowe z kartofli	2
Drożdże z chmielu	2
Chleb żytni pytl., wyborowy domowy	3
Chleb Grahama	4
Chleb kartoflany	4
Chleb Grahama inny	5
Chleb na proszku drożdżowym	5
Chleb owocowy	5

ROZDZIAŁ DRUGI

BULKI, STRUCLE, BABY

Uwagi ogólne	6
Bulki zwykle domow	7
Strucle parzone	8
Strucle codzienne	8
Strucla z kartoflami	9
Babka „tiulowa“	9
Babka delikatna	9
Babka wielkanocna	9
Małe, dobre bułeczki	10
Małe, codzienne babki	10

ROZDZIAŁ TRZECI

PIERNIKI

Uwagi ogólne	11
Pierniki wykwintne	12
Ładne pierniczki	12

Piernik bez miodu	12
Piernik tani	13
Piernik bez jaj	13
Pierniczki bez jaj	14
Piernik znakomity	14
Piernik, który się zawsze uda, a ciasto, na wzór toruńskiego, może stać surowe cały rok	14
Piernik delikatny	15
Piernik bez kłopotu	15
Dobry piernik bez miodu	15
Pierniki całuski	15
Pierniczki	16
Piernik łatwy	16
Piernik Oetkera	16
Piernik oszczędny	16
Piernik inny	17
Piernik żydowski	17
Piernik toruński	17
Piernik suczawski	17
Pierniki „orzyszki“	18
Polewa czekoladowa do pierników	18
Lukier do pierników	18

ROZDZIAŁ CZWARTY

PLACKI I MAZURKI

Uwagi wstępne	19
Placek kruchy na białkach	21
Doskonały, kruchy placek na białkach	21
Kruchy placek znakomity	21
Kruchy placek inny	21
Przekładaniec święteczny	22
Placek migdałowy (albo mazurek)	23
Placek migdałowy święteczny	23

Placki wielkanocne	23	Placek z kartofli	36
Placek anyżowy	24	Placek z maku	36
Placek klasztorny	24	Makownik	36
Prędkie placek	24	Placek makowy	37
Placek z cykatą	24	Masa do placek	37
Placek bakaljowy świąteczny	24	Elegancki placek orzechowy z mio-	
Placek z kremem, z wiśniami	25	dem	37
Dobry placek	25	Mazurek śnieżny	37
Placek wyborowy	25	Nugat wypróbowany	38
Pyszny placek z borówkami	26	Nugat najnowszy	38
Placek daktylowy	26	Mazurek daktylowy	39
Placek czekoladowy	26	Mazurek z jabłek i pomarańcz	39
Placek biszkoptowy	26	Mazurek z serem i czekoladą	39
Placek cygański	27	Mazurek ormiański z serem	39
Spód do placek niepieczony	27	Mazurek cytrynowy	40
Polewa z rabarbaru do placek	27	Mazurki cytrynowe	40
Placek cynamonowy	27	Mazurki warszawskie	40
Świąteczny placek królewski	28	Mazurki marcepanowe	40
Placek królewski 2-gi	28	Mazurki marcepanowe odmienne	41
Placek królewski 3-ci	28	Mazurek świąteczny	41
Placek „Mikado” (bez ognia)	28	Mazurek przekładany	41
Placek cytrynowy	28	Mazurek z masą jabłkowo-cytrynową	41
Placek tyrolski	29	Mazurek z pomadką czekoladową	42
Oryginalny placek franc. z jabłkami	29	Mazurek lincki	42
Placek z różą i masą migdałową	29	Mazurek czekoladowy	42
Placek z kremem	30	Mazurek polski	42
Placek z kruszonką	30	Mazurek pomarańczowy	43
Czarny placek	30	Mazurek z masą kremową	43
Placek porzeczkowy	30	Mazurek pralinowy, bez pieca	43
Tani placek kukurydziany bardzo		Mazurek orzechowy	43
wydatny	31	Mazurek orzechowy „Lechita”	44
Tani placek z jabłkami	31	Mazurek wytworny	44
Placek z owocami	31	Mazurek z makiem	44
Ciasto na placek z owocami. Tanie,		Mazurek włoski	44
wydatne, kruche	32	Mazurek bez jaj	45
Placek bez jaj	33	Mazurek rodzynkowy kruchy	45
Placek ementalski pikantny	33	Mazurek gotowany	45
Sernik mniej kosztowny	33	Mazurek z masą smażoną	45
Sernik tańszy	34		
Placek z sera	34		
Znakomity sernik	34		
Placek z serem	35		
Niedrogi serzaniec	35		
Placek z pomarańczami	35		
Placek piaskowiec	36		

ROZDZIAŁ PIĄTY

TORTY

Uwagi pomocnicze, niezbędne	46
Tort ponczowy	48
Tort ponczowy inny	48

Tort makaronikowy	49	Tort migdałowy „duchesse”	60
Tani tort makaronikowy	49	Tort „czomber sarni”	60
Tort makaronikowy „Konstancja”	49	Tort cykatowy	61
Tort tani bardzo kruchy	49	Tort „Mimoza”	61
Tort czekoladowy „Erna”	49	Tort świętojański	61
Tort czekoladowy, prędkie	50	Tort z kremem „Curaçao”	61
Tort czekoladowy wyborowy	50	Ormiański tort weselny	61
Tort czekoladowy inny	50	Tort „Stefanja”	62
Tort czekoladowy, od Cio-ci	50	Tort orzechowy „Wisła”	62
Tort czekoladowy z kremem „Flora”		Tort orzechowy, łatwy	62
wyborowy	51	Inny tort orzechowy	63
Tort czekoladowy, świąteczny	51	Tani tort orzechowy „Zosia”	63
Tort czekoladowy z chlebem	51	Tort orzechowy „Anna”	63
Tort czekoladowy „élita”	51	Tort orzechowy, odmienny	63
Tort czekoladowy z kawą	52	Tort orzechowy niedrogi	63
Tort czekoladowy „royal”	52	Tort z orzechów laskowych	64
Tort czekoladowo-piankowy, „zefir”	52	Dobry tort z orzechów laskowych	64
Tort czekoladowy „Sacher”	52	Tort z orzechów laskowych „Halka”	64
Trzy tanie torty czekoladowe	53	Tort z orzechów laskowych „Cyd”	64
Szkocki tort czekoladowy	53	Tort arabski	64
Tort czekoladowy „Dora”	53	Tort konfiturowy	65
Tort „maraschino”	54	Tort pomarańczowy „Iza”	65
Tort alpejski	54	Tort pomarańczowy „La France”	65
Tort wiśniowy	55	Pyszny tort pomarańczowy „Mira”	66
Tort napoleoński	55	Tort pomarańczowy „Bébé”	66
Tort z kaszki krakowskiej	55	Tort pomarańczowy „Dusia”	66
Tort turecki	55	Tort pomarańczowy „Erzi”	66
Tort bakaljowy	55	Tort pomarańczowy „Sylwia”	67
Tort hreczany	56	Tort hiszpański „bolero”	67
Tort figowy	56	Tort „à l'espagnol”	67
Tort ze szpiku „Jadzia”	56	Tort królewski łatwy	67
Niedrogi tort	56	Tort królewski „Emir”	67
Tort „pêlé-mêle”	57	Tort kawowy „eccelent”	67
Tort brazylijski	57	Tort kawowy „Henryka” z kremem	
Tort fundacyjny	57	czekoladowym	68
Tort złoty	58	Tort kawowy „à l'anglais”	68
Tort srebrny	58	Tort kawowy „Rekord”	68
Tort Walerja	58	Tort kawowy pyszny	68
Tort lincki, z jabłkami	58	Tort kawowy „Mocca”	69
Tort migdałowy, bez masła	59	Tort szklany	69
Tort migdałowy ciemny	59	Tort bezimienny	69
Tort migdałowy bez jaj	59	Tort alkermesowy	69
Tort migdałowy, prędkie	59	Tort gałgański	69
Tort migdałowy — odmienny	59	Tort pigwowy (niepieczony)	70
Tort z migdałów palonych	60	Tort pigwowy karnawałowy	70

Tort jabłkowo-pigwowy	70	Tort piaskowy	82
Tort jabłkowy „Oleńka”	71	Tort cytrynowy	82
Tort jabłkowy inny	71	Tort cytrynowy „Eugenja”	82
Tort rabarbarowy „Lucja”	71	Tort, który się zawsze uda	82
Tort staroświecki „amant”	72	Tort myśliwski	83
Dobry tort grysikowy	72	Tort „Ekscelencja”	83
Tort daktylowy „Malwa”	72	Tort „Elżbieta”	83
Daktylowy tort inny	72	Tort biszkoptowy	83
Tort wiedeński „Róża”	72	Tort biszkoptowy z pistacjami	83
Tort wiedeński bez jaj	73	Tort doskonały „ad hoc”	84
Tort waniljowy bez jaj	73	Tort „Fryderyka” — długotrwały	84
Tort waniljowy „Bronia”	73	Tort „Madeira”	84
Tort cesarski	73	Tort przekładany praliną	84
Tort różany „Efeb”	73	Tort przekładany „Gogo”	85
Tort muszkatołowy	74	Tort węgierski „Toni”	85
Tort porzeczkowy „Bijou”	74	Tort marcepanowy „Delice”	85
Tort „Apollo”	74	Tort morelowy znany	85
Tort kasztanowy	75	Tort morelowy inny	86
Tort kasztanowy „Wanda”	75	Tort gospodarski „Kasia”	86
Tort rumowy	75	Tort ementalski pikantny	86
Tort amerykański (bardzo duży)	75	Tort zielony	86
„Ursus”	75	Tort ziemniaczany	87
Tort weselny „Amor”	76	Tort kartoflany „Facet”	87
Tort prunelkowy	76	Wiejski tort kartoflany	87
Tort „Zebra”	76	Bardzo dobry tort	87
Tort „Cygan”	76	Tort „Zyrafa”	88
Tort karmelitański	77	Tort „koncertowy”	88
Tort prowance „Lukullus”	77	Tort berliński	88
Tort prowance pyszny, odmienny	77	Tort makowy z czekoladą	88
Tort prowance „preciosa”	77	Tort makowy „Ekstra”	89
Tort francuski „Mewa” b. okazały	77	Tort domowy tani	89
Tort angielski niekosztowny	78	Tort chlebowy „Emma”	89
Tort angielski od Maryni	79	Tort chlebowy	89
Tort składany „gosposia”	79	Tort chlebowy „Dzidzi”	89
Tort z fasoli czarnej	79	Tort bawarski	90
Doskonały tort fasolowy	80	Tort szwajcarski	90
Tort kukurydziany „Ksenia” pospo-	80	Tort kamienny „Nina”	90
lity	80	Tort kamienny „Ada”	90
Tort genewski	80	Tort „Dobosz”	90
Tort chiński	80		
Tort „szachownica” „Wera”	81		
Tort „szachownica”	81		
Tort holenderski	81		
Tort holenderski „Hermina”	81		
Tort czarny, murzyn	82		

ROZDZIAŁ SZÓSTY

TORTY NIEPIECZONE

Tort pomadkowy najlepszy „Matyl-	91
da”	

ROZDZIAŁ ÓSMY

CIASTKA PRZEKLADANE, FRAN-
CUSKIE, RÓŻNE

Uwagi ogólne o ciastach i drobnych	102
ciastkach	102
Pysie	103
Ciasta serzane nadziewane	104
Rogalki kruche	104
Rogalki półfrancuskie z masą migda-	104
lową	104
Ciasta z serem „Mewa”	104
Ciasto francuskie najpewniejsze do	105
udania	105
Inne łatwe ciasto francuskie	105
Ciasto niby francuskie	105
Ciasto francuskie na drożdżach	106
Ciasta francuskie z masą migdałową	106
Ciasta francuskie ze świeżemi po-	106
ziomkami	106
Ciasta francuskie z kremem	107
Ciasta francuskie z jabłkami	107
Ciasta francuskie z galaretką lub	107
konfiturą	107
„Książeczki” z francuskiego ciasta	107
Rurki francuskie t. zw. „tunelki”	107
z kremem	107
Ciasto francuskie z makiem	108
Ciasta francuskie z serem	108
Napoleony francuskie „Mewa”, naj-	108
piękniejsze i najlepsze ciasta fran-	108
cuskie	108
Rogalki presburskie	110
Pierożki wiedeńskie	110
Biszkopt francuski	110
Biszkopt wyborny	110
Ciasta pseudo-biszkoptowe „Mewa”	110
„Cwibak”	111
Ciasta drożdżowe przekładane, bar-	111
dzo dobre	111
„Pierożki” kruche	112
Ciasto strudlowe bardzo dobre	112
Kremowo-orzechowe ciasta	112
Wytworne ciasto z czekoladą i ma-	113
są czekoladową	113

Tort prowance na surowo przewy-	93
borny	93
Tort „Fedora”	93
Tort pomarańczowy	93
Tort śliwkowy bardzo dobry	94
Przeźroczysty tort galaretowy nadzie-	94
wany	94
Tort czekoladowy „Helena”	94
Tort czekoladowy w andrutach	95
Tort czekoladowy pyszny	95
Tort ponczowy w andrutach	95
Tort bez ambarasu, „raz, dwa,	95
trzy!”	95
Tort „Pischinger”	96
Niezwykły tort westfalski — przepis	96
oryginalny	96
Tort kamienny orzechowy	96

ROZDZIAŁ SIÓDMY

KREMY, MASY, LUKRY,
NIECO O UBIERANIU TORTÓW

Masa migdałowa lub orzechowa	97
„Mewa”	97
Masa kawowa (do tortu prowance-	97
kiego)	97
Krem czekoladowy	97
Masa do różnych tortów	98
Pomadka owocowa	98
Masa kasztanowa	98
Masa z orzechów laskowych	98
Krem waniljowy „Mewa”	98
Krem czekoladowy „Mewa”	99
Krem morelowy „Mewa”	99
Pralinowa masa do tortu	99
Krem naśladujący bitą śmietankę	99
Krem kawowy z bitą śmietaną	99
Krem poziomkowy	100
Polewa czekoladowa	100
Lukier pomadkowy	100
Lukier przeźroczysty, zwany „szkla-	100
nym”	100
Glazura biała na tort	100
O glazurowaniu tortów	100
O ubieraniu tortów	101

ROZDZIAŁ DZIEWIĄTY

CIASTA DŁUGOTRWALE, DROBNE,
SUCHARKI

Babki migdałowe lub orzechowe na białkach (zwane „petits gâteaux financiers”)	114	Ciastka	123
Babeczki migdałowe inne (24 sztuk)	114	Ciastka eleganckie	123
Wióry waniljowe	114	„Salam”	123
Herbatniki	115	Śliczne pianki z migdałami	123
Makagigi	115	Ciastka do herbaty	124
Paluszki morelowe, cukierkowe	115	Paluszki waniljowe długotrwałe	124
Złote ciulski	115	Paluszki do herbaty	124
Ciulski z poziomkami	115	Ciastka makowe	124
Ciulski daktylowe	116	Placuszki tanie z makiem „Mewa”	124
Ciulski kawowe	116	Kruche ciastka	125
Ciulski kawowe Nr. 2	116	Ciastka kruche z arakiem	125
„Kielbasa” figowa	116	100 ciastek kruchych „Mewa”	125
Albertynki	117	Ciasteczka	125
Alberty	117	Precle wyborne	125
Alberty tanie	117	Precelki	126
Alberty inne	117	Gięte ciastka bardzo wydatne	126
Amoniaczki tanie	117	Ciastka czekoladowe suche	126
Ciastka londyńskie	118	Ciastka czekoladowe Nr. 2	126
Włoskie kartofle	118	Ciastka czekoladowe Nr. 3	126
Ciastka wyśmienite	118	Ciastka czekoladowe inne	126
„Patience” (do ubrania choinki)	118	Ciulski czekoladowe	127
„Patience” Nr. 2	118	Ciastka czekoladowe krajane	127
Falszywe grzybki niepieczone	119	Ciastka z czekoladą	127
Makaroniki	119	Bezy czekoladowe	127
Makaroniki grysikowe	119	Kielbasa z czekolady niepieczona	127
Ciastka rodzynekowe	120	Ciastka orzechowe przewyborne	128
Ciastka rodzynekowe inne	120	Ciastka orzechowe inne	128
Ciastka winogronowe	120	Ciastka orzechowe Nr. 3	128
Podkówki	120	Ciastka orzechowe Nr. 4	129
Ciasteczka głogowe niepieczone	121	Makaroniki orzechowe	129
Ciastka śmietankowe	121	Paluszki z laskowych orzechów	129
Ciastka cynamonowe	121	Obwarzanki wykwiłne	129
Ciastka kokosowe	121	Obwarzanki malinowe	129
Kolorowe ciasteczka	121	Obwarzanki śmietankowe	130
Lukullus	122	Kręcone obwarzanki	130
Grymasiki do herbaty	122	Oszczędne obwarzanki „Mewa”	130
Imbirki	122	Obwarzanki składane	130
Łuki	122	Obwarzanecki likierowe	131
Przyjaciele domowi	122	Nadziewane obwarzanki bardzo kruche	131
		Ulubione ciastka Bethovena, długotrwałe	131
		Doskonałe ciastka angielskie	131
		Bardzo dobre ciastka	131
		Ciastka bez ambarasu	132

Kartofelki czekoladowe niepieczone	132	Faworki, czyli chrust	139
„Szynka” cukrowa	132	Chrust delikatny	139
„Karty” do herbaty	132	Chrust doskonały	139
Rolki z ciasta migdałowego	133	Chrust tani, bardzo dobry	139
„Wieczne” ciastka	133	Chrust na oliwie znakomity	139
Czarny biszkopt	133	Róże karnawałowe z chrustu	139
Ciastka kasztanowe	133	Wianuszki maślane	140
Ciastka malinowe	133	Pierozki angielskie	140
Wafle	134	Pierozki kruche smażone	140
Ciastka korzenne	134	Łuki smażone	140
Gwiazdki piaskowe	134		
Tutki do kremu	134		
Ciastka „à la minute”	135		
Prędkie ciastka z miodem	135		
Sucharki karlsbadzkie „Mania”	135		
Sucharki inne	135		
Sucharki z polewą	136		
Doskonała polewa na sucharki	136		

ROZDZIAŁ DZIESIĄTY

CIASTA SMAŻONE

Parzone pączki przepyszne	137	Ciastka słone na skwarkach	141
Pączki nieparzone	138	Ciastka z kminkiem	141
Pączki na śmietanie	138	Precle z makiem	141
Pączki z proszkiem	138	Paszteciki do herbaty	142
Faworki lane angielskie	138	Znakomite kapuśniaczki	142
		Paluszki z kminkiem	142
		Paluszki francuskie pikantne	142
		„Loki” serzane „piquant”	143
		Platki z solą	143
		Plasterki „Windsor”	143
		Angielski placek z kminkiem	143
		Keksy pikantne	143
		Najnowsze kanapki jako tort	144

ROZDZIAŁ JEDENASTY

CIASTA SŁONE, PIKANTNE

KAZIMIERA KULCZYCKA

NAJWIĘKSZY ZBIÓR PRZEPISÓW

NA

KONFITURY • DŻEMY • GALARETY
MARMELADY • POWIDŁA • SERKI
KANDYZY • SOKI • SORBETY • MIODKI

I INNE PRZETWORY OWOCOWE

Z 34 RYSUNKAMI W TEKŚCIE

LWÓW — WARSZAWA

KSIEGARNIA POLSKA / BERNARD POŁONIECKI

SPIS RZECZY

	Str.		Str.
Przedmowa		Maliny bardzo aromatyczne	21
Ogólne wskazówki	1	Marchew	22
Naczynia potrzebne do smażenia		Morele	22
konfitur	1	Morele w całości	22
Naczynia do przechowywania	2	Ożyny	23
Czystość naczyń	3	Orzechy włoskie	23
Zamykanie naczyń	4	Pigwy	24
Otwieranie naczyń	7	Pigwy z korzeniami	24
Srodki przeciwnilne i zapobiega-		Pomarańcze	24
jące fermentacji	8	Pomarańcze sposób włoski	25
Czas zbioru	8	Pomarańcze zielone	25
Przechowywanie zapasów	9	Pomarańcz. skórki jako konfitura	25
Kontrolowanie konfitur i konserw	10	Pomidory	25
Odświeżanie konfitur scukrzalnych		Pomidory zielone	26
i sfermentowanych	10	Porzeczki — łatwy sposób z pest-	
Konfitury	11	kami	26
Agrest zielony	13	Porzeczki bez pestek	26
Agrest dojrzaly	14	Porzeczki białe	26
Ananas	14	Porzeczki w gronkach	27
Ananas bardzo aromatyczny	14	Porzeczki czarne	27
Arbuz	15	Poziomki	27
Arbuz z korzeniami	15	Poziomki w inny sposób	28
Berberys	15	Poziomki białe ananasowe	28
Borówki	15	Renklody obierane	28
Brzoskwinie	16	Renklody nieobierane	29
Cytryny	16	Renklody na trzeci sposób	29
Cytryny w inny sposób	16	Róża parzona	29
Czeresnie	17	Róża nieparzona	30
Dereń	17	Róża tarta niesmażona	31
Dymia	17	Róża różowa z sokiem porzecz.	31
Głóg	17	Rzewień czyli rabarbar	31
Głóg z octem albo winem	18	Rzewień smażony z przerwami	32
Gruszki	18	Rzewień nieobrany (czerwonawy)	32
Gruszki w całości	18	Śliwki węgierki zielone	32
Gruszki w inny sposób	19	Śliwki węgierki obierane	33
Gruszki czerwone	19	Śliwki węgierki bez pestek ze skór-	
Jabłka w całości	19	ką pomarańczową	33
Jabłka w plasterkach	20	Śliwki mirabele	33
Jabluska rajskie	20	Śliwki mirabele z pestkami	34
Jarzębina	20	Tatarak	34
Maliny	21	Tarnina	34
Maliny w inny sposób	21	Truskawki	35
		Truskawki ananasowe	35
		Wiśnie świętojańskie	35

Wiśnie lutówki albo amorele	36	Galareta ze śliwek	50
Wiśnie bardzo aromatyczne	36	Galareta ze śliwek, inny sposób	50
Winogrona	36	Galareta z truskawek	50
Zórawiny czyli gogodze	37	Galareta z truskawek, bardzo aro-	50
Konfitura mieszana	37	matyczna	51
Zórawiny z gruszkami	37	Galareta z winogron	51
Jamy	38	Galareta z wisien	51
Jam z agrestu	38	Galareta zórawinowa	51
Jam z gogodków czyli zórawin	38	Galareta zórawinowa, inny sposób	52
Jam z jabłek	39	Marmelady	52
Jam z jabłek z ożynami, porzecz-	39	Marmelada z agrestu	53
kami albo malinami	39	Marmelada z borówek czyli czar-	53
Jam z jarzębiny	39	nych jagód	54
Jam z malin	39	Marmelada z głogu	54
Jam z moreli	40	Marmelada z jabłek	54
Jam z ożyn	40	Marmelada malinowa	55
Jam z pigw	40	Marmelada morelowa lub brzo-	55
Jam z pomarańczę	40	skwiniowa	56
Jam z porzeczek	40	Marmelada z ożyn	56
Jam z poziomek	41	Marmelada z pigw	56
Jam z rzewienia	41	Marmelada z pomidorów	56
Jam ze śliwek	41	Marmelada pomarańczowa	57
Jam z truskawek	41	Marmelada z porzeczek	58
Jam z wisien	42	Marmelada poziomkowa	58
Galarety	42	Marmelada różana	58
Galareta z agrestu	44	Marmelada śliwkowa	59
Galareta z berberysu	45	Marmelada z truskawek	59
Galareta z borówek	45	Marmelada z winogron	60
Galareta z jabłek biała	45	Marmelada wiśniowa	60
Galareta bardzo jasna z obieranych	45	Marmelada z zórawin	61
jabłek	45	Marmelady mieszane	61
Galareta jabłczana bardzo wy-	46	Powidła	63
kwintna, z winem	46	Powidelko z czereśni i wisien	63
Galareta różowa z jabłek	46	Powidła z dyni	63
Galaretka z odpadków jabłcza-	46	Powidła z jabłek	64
nych, bardzo tania	46	Powidła z jabłek z gruszkami	64
Galareta z jabłuszek rajszych	46	Powidła ze śliwek	65
Galareta malinowa	47	Powidelko z wisien	66
Galareta malinowa, inny sposób	47	Powidelko lecznicze z czarnego bzu	66
Galareta z ożyn	47	Serki czyli pasty owocowe	67
Galareta z pigw	47	Serek z agrestu	67
Galareta z pigw, inny sposób	47	Serek z brzoskwiń	68
z winem	47	Serek z cytryn	68
Galareta porzeczkowa jasna	48	Serek z głogu	68
Galareta porzeczkowa, inny sposób	48	Serki z jabłek	69
Galareta porzeczkowa kwaśna do	48	Serki z malin	70
mięsa	48	Serki z melona	70
Galareta porzeczkowa z wyciśnie-	48	Serki z moreli	70
tego soku	48	Serki z pigwy	70
Galareta z czarnych porzeczek	49	Serki pomarańczowe	71
Galareta z poziomek	49	Serki z porzeczek	71
Galareta różana	49	Serki z poziomek	71
Galareta różana, inny sposób	49	Serki z róży	71

Serki ze śliwek	71	Sok ananasowy	94
Serki z truskawek	72	Sok malinowy	94
Serki z wisien	72	Sok porzeczkowy	94
Suche konfitury i kandyzy	72	Surowe marmelady	95
Ananas	74	Malinowa	95
Agrest	74	Głogowa	95
Brzoskwinie	75	Porzeczkowa	95
Cytryny	75	Galaretki surowe	95
Cytrynowe skórki	75	Galaretka z porzeczek	95
Dereń	76	Galareta z zórawin albo porzeczek	96
Dynia	76	w inny sposób	96
Dzięgiel (Angelica)	76	Sorbety pomadkowe	96
Gruszki	77	Sorbet poziomkowy	97
Jabłka	78	Sorbet cytrynowy	97
Jabłuszka rajske	78	Sorbet z róży	97
Kawon i melon	78	Sorbet z palonych orzechów albo	97
Kasztany kandyzowane	79	migdałów	97
Morele	79	Miodki owocowe	98
Orzechy kandyzowane	79	Miodek z gruszek	98
Pomarańcze	79	Miodek z gruszek i jabłek	98
Pomarańczowe skórki	80	Miodek ze śliwek	99
Pigwy	80	Miodek z moreli	99
Renklody	80	Miodek z gruszek, jabłek i śliwek	99
Rzewień	80	Sterylizowanie kompotów, soków	99
Śliwki	80	i marmelad	99
Tatarak	81	Kompot z agrestu zielonego	105
Winogrona kandyzowane	81	Kompot z agrestu dojrzałego	105
Wiśnie	81	Kompot z ananasu	105
Zórawiny i berberys	81	Kompot z berberysu	105
Soki owocowe z cukrem	82	Kompot z brzoskwiń w połówkach	105
Sok ananasowy	85	lub w całości	105
Sok berberysowy	85	Kompot z borówek czyli czarnych	106
Sok z czarnych borówek	86	jagód	106
Sok z czereśni	86	Kompot z czereśni	106
Syrop cytrynowy	86	Kompot z głogu	106
Sok dereniowy	87	Kompoty z gruszek	107
Sok z jabłek	87	Kompot z jabłek	107
Sok malinowy	87	Kompot z jabłuszek rajszych	108
Sok morelowy	88	Kompot z malin	108
Syrop pomarańczowy do oranżady	88	Kompot z moreli	109
i t. p.	88	Kompot z porzeczek	109
Sok z pigw	89	Kompot mieszany z jagód	109
Sok porzeczkowy	89	Kompot z renklod	110
Sok poziomkowy	89	Kompot z rzewienia (rabarbar)	110
Sok różany	90	Kompoty ze śliwek	111
Sok z rzewienia	90	Kompot z truskawek	112
Sok ze śliwek	91	Kompot z winogron	113
Sok truskawkowy	91	Kompot z wisien	113
Sok wiśniowy	91	Soki sterylizowane	113
Sok doskonały z 4 rodz. owoców	92	Sterylizowanie w zwy-	114
Soki i marmelady surowe oraz sor-	92	bet	114
bety	92	Sterylizowanie owoców	114
Sok zórawinowy	92	w flaszach	114

	Str.		Str.
Zalewanie smołą browarnianą czyli pakiem		Renklody	128
Konserwy w puszkach	115	Sliwki nieobierane i obierane	128
Kompoty, miazgi i soki bez cukru	116	Winogrona	129
Kompoty bez cukru	117	Owoce mieszane w occie z cukrem	129
Owoce we własnym soku	117	Owoce w spirytusie, araku, rumie, winie i konjaku	130
Sliwki	117	Brzoskwinie i morele w konjaku,	131
Zielony agrest	117	rumie albo araku	131
Czereśnie i wiśnie	117	Czereśnie w konjaku albo wódce	132
Borówki czyli czarne jagody	118	Gruszki	132
Rzewień	118	Pigwy	132
Miazgi bez cukru	118	Renklody	132
Agrest	118	Sliwki węgierki w czerwonym wi-	133
Arbuz	118	nie	133
Brzoskwinie i morele	119	Sliwki w araku bez cukru	133
Czereśnie i wiśnie	119	Winogrona w winie i araku	133
Gruszki, jabłka i pigwy	119	Wiśnie	134
Maliny i ożyny oraz czarne jagody	119	Mieszane owoce w konjaku albo	134
Porzeczki	119	rumie	134
Rzewień	119	Suszenie owoców	135
Sliwki	119	Agrest	135
Konserwowanie miazg bez cukru ugotowanych, bez sterylizowania	120	Borówki czyli czarne jagody	139
Soki bez cukru, sterylizowane	121	Brzoskwinie i morele	139
Soki bez cukru, gotowane niesterylizowane	122	Czereśnie i wiśnie	139
Soki bez cukru, surowe	122	Głóg	140
Agrestowy	122	Gruszki na sposób włoski i nie-	140
Berberysowy	123	obierane	141
Jabłeczny	123	Jabłka na sposób włoski i inny	141
Malinowy	123	Jabłka nieobrane	141
Zórawinowy	123	Jabłka pokrajane w talarki na spo-	141
Owoce w occie i cukrze	124	sób amerykański	141
Agrest	124	Maliny	142
Borówki czyli czarne jagody	124	Pomarańczowe i cytrynowe skórki	142
Czerechy	124	Poziomki	142
Dynia albo arbuz	125	Sliwki mirabele i węgierki	142
Głóg	125	Wykwintne węgierki suszone	143
Gruszki	125	Sliwki suszone bez pestek	143
Jabłka	126	Prunelki	143
Jabłuszka rajske	126	Prunelki nadziewane	143
Maliny	126	Sliwki suszone na rożenkach	143
Melon z imbiere	127	Sliwki z kminkiem albo anyżkiem	144
Orzechy włoskie	127	Winogrona	144
Skórki pomarańczowe	127	Przechowywanie świeżych owoców	144
		Przechowywanie świeżego agrestu,	146
		borówek i czereśni	146
		Sliwki węgierki świeże w zimie	147
		Cytryny i pomarańcze	147

KUCHNIA JARSKA

OPRACOWAŁ

NA PODSTAWIE DŁUGOLETNIEJ PRAKTYKI

JAN KAZIMIERZ CZARNOTA

SPIS RZECZY

Str.

Str.

ROZDZIAŁ I.

Zupy jarskie

Smak do rozprowadzania zup i sosów	7
Zupa jarzynowa	7
Zupa z purée jarzynowego z ryżem	8
Zupa kartoflana	8
Zupa kartoflana z purée	9
Zupa grochowa	9
Zupa grzybowa „lejzonowana“, grzanki z parmezanem	9
Zupa grzybowa zabeliana z perłoskami wemi krupkami	10
Zupa grzybowa inaczej	10
Zupa grzybowa z grysikiem	10
Zupa grzybowa z lanemi kluseczkami	11
Zupa szczawiowa	11
Zupa cytrynowa	11
Zupa z kalarep	11
Zupa chłodnik	12
Zupa — „nic“	12
Zupa migdałowa	13
Zupa owocowa	13
Zupa poziomkowa	13
Zupa borówkowa (afinowa)	13
Zupa po neapolitańsku	14
Zupa rakowa	14
Barszcz czysty	15
Zupa ogórkowa	16
Barszcz zabeliany (z botwinką)	16
Zupa pomidorowa po amerykańsku	17
Zupa pomidorowa zabeliana	17

ROZDZIAŁ II.

Budynie zamiast zup.

Budyń z kalafiorów	18
Budyń ze szparagów	18
Budyń z raków	19
Jarzyny z pary jako budyń	19
Budyń z parmezanu	20
Budyń grzybowy	20
Budyń ze szpinaku	21
Budyń kartoflany	21
Budyń z jarmużu	21
Budyń z kapusty	21
Budyń z jaglanej kaszy	22
Budyń z makaronu domowego	22
Bardzo pożywny budyń z makaronu włoskiego	22

Budyń z sera (twarogu)	23
Budyń z sera innym sposobem	23
Tymbal czyli budyń z brukselki (kaskusty)	23

ROZDZIAŁ III.

Potrawy zamiast zup.

Ryż ze szpinakiem (z pieca)	25
Makaron włoski z parmezanem	25
Omlet zwykły	26
Omlet ze szpinakiem	26
Omlet z rakami	27
Jaja po holendersku	27
Pasztet z kartofli	27
Omlet ze szparagami	28
Omlet z grzybkami	28
Omlet z kalafiorami	29
Omlet z groszkiem	29
Kartofle z grzybami z pieca	29
Risotto jarskie	30
Kapuśniaczki małosyjskie	30
Naleśniki z kapustą z pieca	31
Ryż na smaku rakowym (potrawa)	32
Kaszka krakowska na grzybowym smaku	32
Kaszka owsiana z porami	33
Ryż na smaku pomidorowym	33
Ryż na jarzynowym smaku	34
Ryż na smaku grzybowym	34
Jaja po amerykańsku	35
Paszteciki z grzybów w naleśnikach	35
Paszteciki z fasolki na muszelkach	37
Paszteciki ze szparagów w francuskim cieście	37
Wienigrad jarski	38
Makaron włoski z pomidorami	39
Jaja „à la princesse“	39
Jaja z pomidorowym sosem	40
Jaja po parysku (au gratin)	40
Jaja przednie (bliźniaki)	40
Pierogi z kapustą	41
Pierogi z kapustą i serem	41
Pierogi z kartoflami i serem	41
Pierogi leniwe z sera	42
Pierogi flamandzkie	42
Malaje z serem (kukurydziane)	42
Kluski hreczane	43
Pierogi hreczane z serem	43
Kasza hreczana	44
Goląbki z ryżem	44

	Str.		Str.
Gołąbki z kaszy jaglanej	45	Kotleciki jarzynowe z sosem lub z	
Kulebiak jarski bez kapusty	46	młodem grzybkami	78
II. kulebiak jarski bez kapusty w cie-		Tymbal z pomidorów I.	79
ście drożdżowym lub francuskim	46	Tymbal z pomidorów II (łatwiejszy)	80
Kulebiak jarski ze słodką kapustą		Ragout z salsej (skorocynory) w o-	
w drożdżowym cieście	48	mlecie angielskim	81
Tymbal z trapiastą	49	Jaja Royale I.	82
Tymbal z karczochów z sosem crème		Jaja Royale II.	83
bleu	49	Jaja Royale III.	83
Tymbal à la Nelson	51	Stożki kartoflane nadziewane	84
Tymbal z salsej (skorocynory)	51		
Kotlecik z bobiku	52		
Sos Soubise nr. 666	53		
Paszтет jarski w cieście angielskim			
(lub francuskim)	53		
Paszтет jarski (tańszy)	54		
Pierozki jarskie zapiekane wykwinne	55		
Ogórki faszerowane w sosie śmiet-			
nowym	56		
Ogórki duszone z marmeladą pomi-			
dorową	56		
Ogórki faszerowane w sosie pikant-			
nym	57		
Ogórki faszerowane na pierwszy spo-			
sób	58		
Ogórki faszerowane na drugi sposób	59		
Paszteciki w naleśnikach ze szpina-			
kiem	60		
Paszteciki w naleśnikach z farszem ze			
słodkiej kapusty	61		
Tymbal ze strączków fasolowych	62		
Sos do tymbala ze strączków fasolo-			
wych	63		
Kotleciki ze strączków zielonej fasoli	64		
Kotleciki ze strączków fasoli żółtej	64		
Tymbal ze szpinaku z sosem ostrym,			
rumianym	45		
Tymbal z purée grochowego. Sos			
musztardowy	66		
Sos musztardowy do tymbala z pu-			
rée grochowego	67		
Budyń „Poivrade” z hreczanej kaszy			
z sosem śmietanowym	68		
Sos do budyniu „Poivrade”	63		
Blinki z horaków	69		
Paszteciki włoskie (na muszelkach)	69		
Horaki w potrawce z ryżem	70		
Horaki à la „Maitre d'hôtel”	70		
Tymbal kminkowy z sosem kminko-			
wym	71		
Krutony z ryżu z farszem z młodych			
grzybków	72		
Krutony z ryżu z innymi farszami	73		
Kartofle faszerowane w beszamelu	74		
Omlęt z gotowanych kartofli fasze-			
rowany	75		
Tanie omlęty bez jaj z suszonych			
kartofli z farszami. Farsz I z bo-			
rowików	76		
Farsz II do omlętu bez jaj	77		
Kulebiak, czyli pierogi z rybą	77		

ROZDZIAŁ IV.

Przyrządzanie i podawanie jarzyn

Szparagi	85
Kalafjory	85
Szpinak	85
Buraczki	86
Pomidory dojrzałe faszerowane	86
Fasolka krajana	87
Fasolka szparagowa	87
Seler blichowany	88
Kapusta biała po wiedeńsku	88
Brukselska kapusta po wiedeńsku	88
Brukselska kapusta z sosem	88
Kalarepa z groszkiem	89
Rzepa	89
Groszek zielony	89
Marchewka po mazursku	90
Wężymord (skorocynora lub salse-	
fja)	90
Kartofle faszerowane sposób I-szy	90
Sposób drugi	91
Kartofle faszerowane z orzechami	
(sposób trzeci).	91
Kapusta z jabłkami białą	91
Kapusta włoska, faszerowana	92
Salata glowiasta, faszerowana	92
Ogórki faszerowane	93
Ogórki smażone	93
Kalarepa faszerowana	93
Kartofle pieczone po mazursku	94
Brukiew	94
Brukiew z pomidorami	95
Marchewka z groszkiem	95
Harbuz na kwaśno (pierwszy spos.)	95
Harbuz z pomidorami (drugi spos.)	96
Harbuz szparagowy (3 sposób)	96
Rzewień (rabarbar)	97
Kartofle przysmażane (tresowane)	97
Karczochy	97
Kardy	98
Kapusta kwaszona	98
Podczas (Kapusta wiosenna)	99
Purée z kartofli	99
Purée z fasoli, lub grochu	99
Fasolka strączkowa na pomidorach	
garniowana	99
„Macedoine à la Jardinière”	100
„Czyścić bulwiasty” czyli horaki w	
sosie pomidorowym	101

	Str.		Str.
Kartofle duszone po mazursku	102	Sos pomidorowy ze śmietaną	121
Jarzynka ze świeżych ogórków w		Sos pomidorowy bez śmietany (do	
śmietanie	103	jaj à l'américaine)	122
Jarzynka z ogórków z pomidorami		Sos cebulowy rumiany	122
do kotlecików jarskich	104	Sos chrzanowy	122
Blinki z ryżu do jarzyn	104	Sos powidlany	122
Kapusta z rabarbaru jako purée	105	Sos biały „au crème” do karczochów	123
		Sos szampinionowy rumiany	123
		Sos szczawiowy	123
		Sos ogórkowy	124
		Sos grzybowy biały	124
		Sos ze soi	124
		Sos rakowy (do potrawy z raków)	124
		Sos do jaj „à la princesse”	125

ROZDZIAŁ V.

Dodatki do jarzyn

Opiekanki z kartofli i orzechów	106
Opiekanki z ryżu i grochu	106
Opiekanki z grochu	107
Opiekanki z kartofli i sera	107
Opiekanki kartoflane	107
Opiekanki z kaszki krakowskiej	107
Opiekanki z kaszy owsianej	108
Opiekanki z kaszy jęczmiennej	108
Blinki (sposób I.)	109
Blinki (sposób II.)	109
Grzanki bawarskie	109
Jaja, eklerami zwane	109
Kulesza (mamałygą także zwana)	110
Knedle z kartofli	110
Kaszka owsiana z porami	111
Grzanki smarowane jajem	111
Grzybek	111
Jaja faszerowane	112
Jaja sadzone na maśle	112
Kaszka krakowska (do jarzyn)	113
Ryż do jarzyn	113
Kaszka jaglana do jarzyn	113
Blinki bawarskie	114
Horaki	114

ROZDZIAŁ VI.

Salaty

Salata zimowa mieszana	115
Salata z jarzyn t. zw. francuska o-	
strzejsza	116
Salata z pomidorów. (Sposób I.)	117
Salata z pomidorów i selera Sposób	
drugi)	117
Zielona salata z mizerją, mieszana ze	
śmietaną	118
Salata z kwaszonej kapusty, selera	
i kartofli	118
Zielona salata ze śmietaną	118
Zielona salata z sosem provençe	119
Salata z pomidorów mieszana (Spo-	
sób trzeci)	119
Zielona salata z oliwą	119
Salata z kwaszonej kapusty	119

ROZDZIAŁ VII.

Sosy

Sos kaparowy rumiany	121
Sos holenderski biały	121
Sos koprowy	121
Sos pomidorowy ze śmietaną	121
Sos pomidorowy bez śmietany (do	
jaj à l'américaine)	122
Sos cebulowy rumiany	122
Sos chrzanowy	122
Sos powidlany	122
Sos biały „au crème” do karczochów	123
Sos szampinionowy rumiany	123
Sos szczawiowy	123
Sos ogórkowy	124
Sos grzybowy biały	124
Sos ze soi	124
Sos rakowy (do potrawy z raków)	124
Sos do jaj „à la princesse”	125

ROZDZIAŁ VIII.

Dodatki do zup

Grzanki z bułki	126
Grzaneczki do zupy grzybowej, lej-	
zonowanej	126
Groszek ptysiowy (do zupy po ame-	
rykańsku)	126
Francuskie kluseczki	126
Lane kluski	127

ROZDZIAŁ IX.

Kompoty (do użytku natychmiastowego)

Kompot z jabłek (sposób pierwszy	
mniej wystawny)	128
Sposób drugi, wystawny	128
Kompot z gruszek	129
Kompot z czereśni	129
Kompot z wisien	129
Kompot z renklod	129
Kompot z agrestu niedojrzałego	129
Kompot z porzeczek	130
Kompot z rzewienia (rabarbaru)	130
Kompot z winogron	130
Kompot z rajszych jabłek	130
Kompot z śliwek (świeżych)	130
Kompot z śliwek suszonych	131
Kompot z bananów (suszonych), fig	
i daktyli	131
Kompot z pomarańcz	131
Kompot z poziomek	131
Kompot z moreli świeżych	132

Kompoty na zimę (konserwy)

Uwaga do kompotów	132
Kompot z gruszek	132
Kompot z renklod	133
Kompot z śliwek (węgierek)	133
Kompot z agrestu	133
Kompot z czereśni	133
Kompot z winogron	134
Kompot z wisien	134
Kompot z morel	134
Przyrządzanie gogoców	134
Kompot z ostrężyn	135

ROZDZIAŁ X.

Leguminy i torty

	Str.		Str.
Budyń cytrynowy	136	Strudel zalewany z twarogiem	159
Budyń ryżowy z pomarańczową podlewą	136	Omlet biszkoptowy z konfiturami	160
Budyń morelowy z podlewą	137	Naleśniki z serem (z pieca)	160
Budyń z śliwek	137	Naleśniki z kremem wypiekane	161
Budyń migdałowy	138	Jabłka zalewane z pieca	161
Budyń z maronów z jabłkami	138	Ryż po holendersku	162
Budyń z rożków (strączki świętojańskie)	138	Strudel z ryżem i jabłkami (po żydowsku)	162
Budyń powidlany	138	Pierogi rosyjskie	163
Budyń z palonego cukru („brullé“)	139	Placek ze śliwkami	164
Budyń różowy z orzechami	139	Knedle ze śliwek	164
Budyń z sago	140	Knedle ze śliwkami z hreczanej mąki	165
Budyń z afin	140	Andruty z kremem	165
Budyń à la auflauf	140	Krem pomarańczowy do przekładania andrutów	166
Budyń z daktyli	141	Wafle z bitą śmietaną	167
Kaszka krakowska z rumem (à la budyń)	141	Soufflet „à la cabinet“	167
Budyń z maku	142	Soufflet z jabłek. (Podkład biszkopt.)	168
Budyń czekoladowy	142	Soufflet z rzewienia (rabarbaru. (Podkład marcypanowy)	168
Szokolotka z jabłkiem	142	Soufflet morelowy (na podkładzie orzechowym)	169
Charlotte créole	143	Soufflet malinowy (podkład migdałowy)	170
Ciastka z maku do kompotu	143	Soufflety w zimie	170
Ciastka francuskie z jabłkami	144	Galaretka malinowa	170
Ciastka „ptysie“	145	Galaretka ponczowa	171
Ciastka „eklery“	145	Galaretka cytrynowa	172
Sernik kruchy (ciastka do kompotu)	146	Galaretka ananasowa	172
Sernik parzony (ciastka do kompotu)	146	Ciastka deserowe, flamandzkie	173
Napoleonki (ciastka kruche)	146	Ciastka deserowe z kremami	173
Łuski z makiem	147	Sernik	173
Omlet z jabłkami	147	Sernik prowansalski	174
Babki kawowe	148	Baba z kremem owocowym	174
Legumina z sera z pieca	148	Babeczki kongresowe	175
Legumina z kasztanów (maronów)	149	Babki biszkoptowe z owocami	175
Legumina grysikowa z rodzynkami z pieca	149	Legumina à la sauz	176
Szodon z wina lub jablecznika	149	Tartoletki owocowe z kremem	176
Legumina sagowa z czekoladą	150	Napoleonki francuskie	177
Legumina ryżowa z orzech. z pieca	150	Rolada z jabłek w francuskim cieście	177
Legumina z rzewienia (rabarbaru)	150	Ciastka francuskie z bitą śmietanką	178
Legumina z surowego melona	151	Krem kawowy	178
Legumina ananasowa z pary z podlewą	151	Krem czekoladowy	178
Placek owocowy	152	Krem mieszany à la cardinal	179
Placek Charlotte	153	Krem migdałowy	180
Budyń ze strączków świętojańskich (Chleb świętojański)	153	Mleczko waniliowe	180
Turbał czyli budyń z maronów (kasztany tureckie)	155	Mleczko migdałowe	180
Sernik po kreolsku	155	Mleczko kawowe	181
Kruszadki po kreolsku	156	Mleczko czekoladowe	181
Arabiska legumina z sago	157	Tort meksykański	181
Place à la Nuax	157	Tort Ideal	182
Legumina z maku w rodzaju souffletu	158	Torcik kukurydziany	183
Budyń owocowy z szodonom waniliowym	158	Torcik z pasowanego ryżu	183
		Tort migdałowy (z kawową masą)	184
		Tort „Victoria“	184
		Torcik francuski	185
		„Tartes aux fruits“	186
		Torcik neapolitański	186
		Torcik hiszpański	187
		Tort Suchera	187

ROZDZIAŁ XII

Obiady jarskie

	Str.		Str.
Tort „azre-imizak“	188	Okres pierwszy, od stycznia do maja	192
Tort kawowy	188	Okres drugi od maja do końca sierpnia	195
Tort piaskowy	189	Okres trzeci, od września do grudnia	199

ROZDZIAŁ XI

Mleko kwaśne (zsiadłe)	190
Pieczenie chleba bez drożdży (t. zw. chleb Grahama)	190

