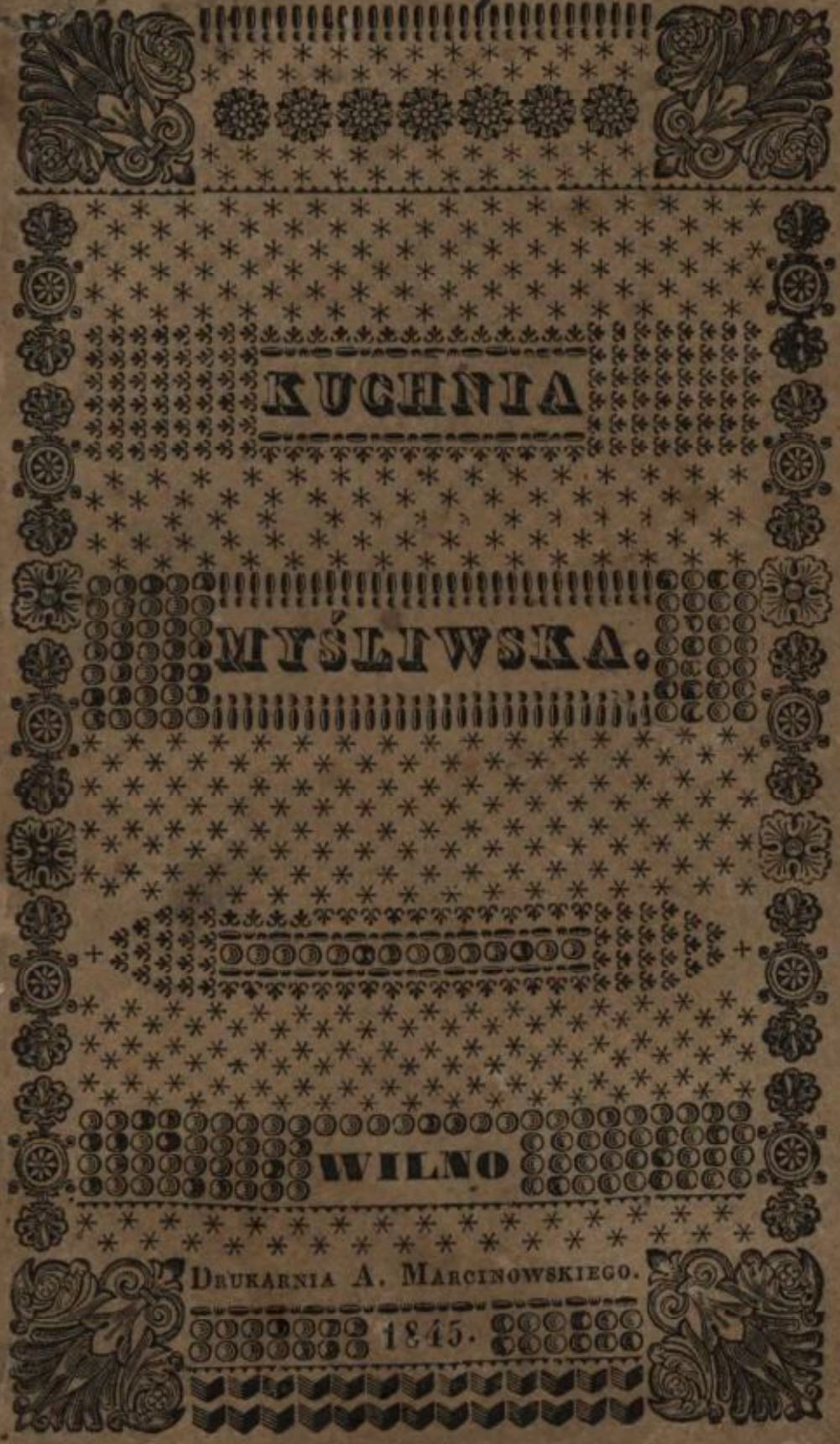


Józef W. Kobyliński



KUCHNIA

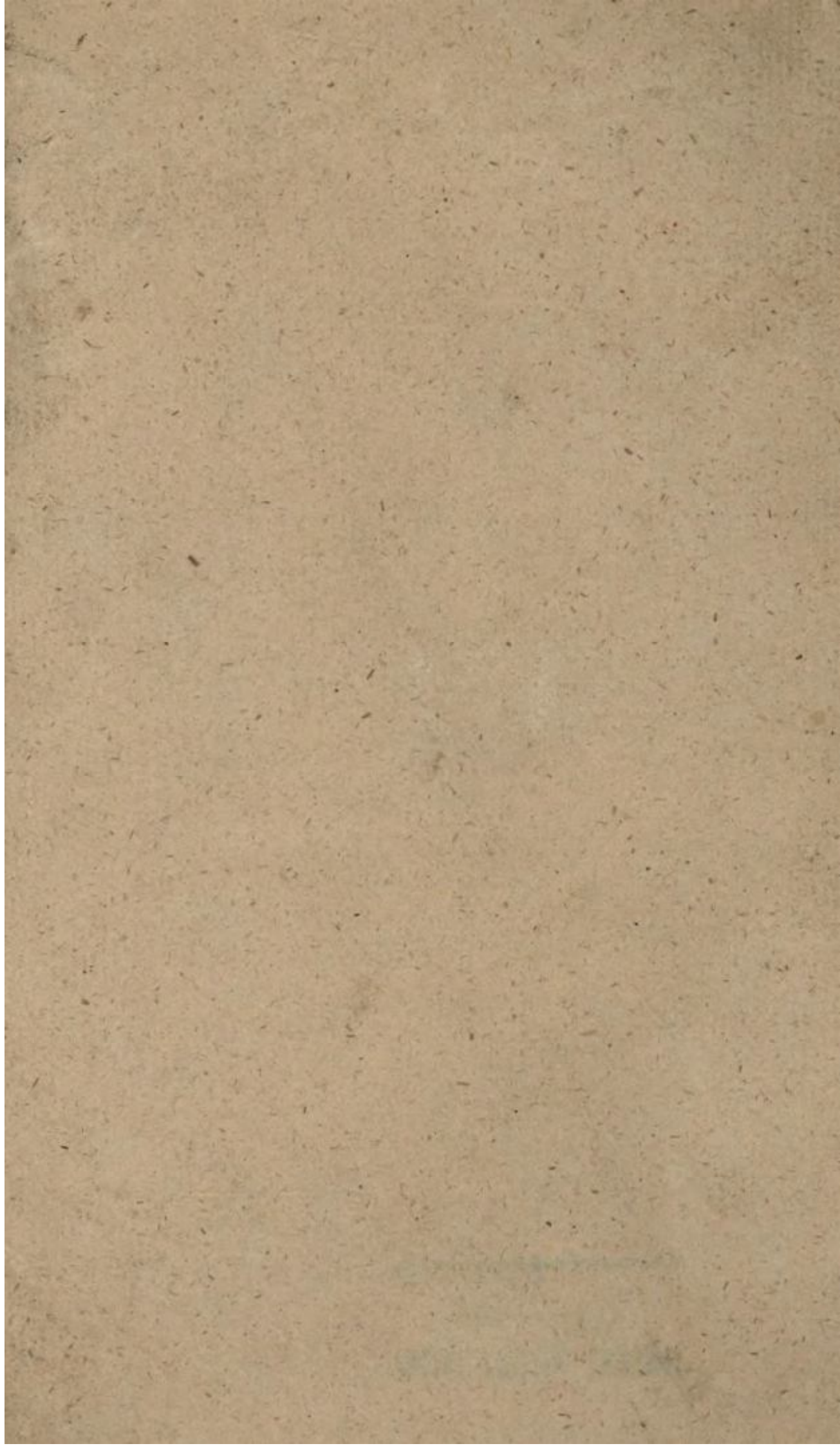
MYŚLIWSKA.

WILNO

DRUKARNIA A. MARCINOWSKIEGO.

1845.

11. to 13000. the amount. 10000



KUCHNIA

MYŚLIWSKA

WYDAŁ DROBNA I KSIĘGARNIA WARSZAWA

WILNO
Drukarnia A. MARCINOWSKIEGO

WILNO. Drukarnia A. MARCINOWSKIEGO 1845.

**KUCHNIA
MYŚLIWSKA**

C Z Y L I

**NA ŁOWACH:
DLA UŚMIERZENIA GŁODU, DOGADZA-
JĄC ORAZ NAJDELIKATNIEJSZEMU
SMAKOWI;**

Z D O D A N I E M

**RAD I PRZEPISÓW,
DO URZĄDZENIA UBITEJ ZWIERZYNY
CZWORONOŻNEJ LUB PTASTWA,
TUDŻIEŻ PRZYGOTOWANIA NAPRĘDCE POSIĘKU,
Z WYBRANYCH ROZMAITYCH DROBNYCH CZĄSTEK
ZWIERZYNY,**

PRZEZ

JANA SZYTTLERA.

(Z ilustracją).

WILNO. Drukarnia A. MARCINOWSKIEGO.

◆◆◆
1845.

Pozwolono drukować pod warunkiem złożenia po wydrukowaniu exemplarzy prawem przepisanych w Komitecie Cenzury. Wilno 1844 roku 5 Junii.

Cenzor, Radzca Kollegialny i Kawaler.

JAN WASZKIEWICZ.

(2 egzemplarze)

WILNO, Drukarnia A. BARNIOWSKIEGO.

1844

PRENUMERATOROWIE.

JOO. JWW. WW. JPP.

Bohdanowicz X. Wizytator.

Brodzki Piotr.

Buczyński Prezydent.

Chodakowski Radzca.

Ciechanowiecki Marsz. Wil. i Kaw.

Ciendziewicki Melchior Odst. Pólk. W. Ross.

Ciendziewicki Antoni b. Chor. Ptu Borys.

Ciendziewicki Marsz. Borysow.

Dauksza Adam Ass. Wil. Izby Cyw.

Dąbrowski Ludwik b. Marsz. Trocki.

Dąbrowski Wiktor Radzca Honor.

Dewitt Porucznik Inżenierow.

Faszez Stanisław Reg. Ptu Oszm.

Feldmann b. Marsz. Ptu Oszm.

Florentyni Antoni.

Fryczyński Michał Pr. Agron.

Giecold Wincenty Radzca Dworu Kaw.

Giedrojé Xiążę Adolf.

Gorski Albert Marsz. Ptu Telsz.

Grotkowski Sędzia.

Günther Hr. Adam.

Hornowski Gaspar b. Marszał. Ptu Wileń.
Kawaler.

Houwalt Ignacy Sędzia.

Houwalt Krzysztof Major.

Jakutowicz.

Jamont Maciej Koll. Ass. i Kaw.

Jankowski Karol.

Jankowski Marszał.

Ilcewicz Sowiecnik.

Kamocki Michał Koll. Ass.

Kątkowski Kassier Komm. Radziwił.

Kierbedź Ignacy Koll. Ass.

Konczewski Józef.

Kościałkowski Tomasz.

Koziell Karol Sędzia.

Krauz Baron

Kukiewicz Ignacy b. Chorąży Ptu Borys.

Kuszewicz Aptekarz.

Lubański Marsz. Ptu Wilej.

Łancutta Sędzia.

Łopaciński Hr. Antoni.

Łopaciński Hr. Henryk.

Łopaciński Hr. Władysław.

Łukaszewiczowa Anna.

Łuski Jerzy Odstawny Porucz. W. Ross.

Malczewski Alexander Sowietnik.
Malinowski Mikołaj.
Marcinowski Antoni.
Masłowski Teodor.
Minejko Tomasz Marsz. Gub. Wileń.
Mohuczy Półkownik.
Mostowski Hr. Rzcz. Radzca Stanu Ka-
merher Dworu JEGO CESARSKIEJ MOŚCI
b. Marsz. Gub. Wileń. i Kaw.
N. N.
Niewierowicz Sowietnik.
Niezabytowski Jakób Sz. W. P.
Orłowski Mateusz.
Oskierko Podkomorzy.
Osztorp Leon Marsz. Gub. Miń. Rzeczyw.
Radzca Stanu Kaw. i Kom.
Pacowski.
Pańkowski Karol.
Paszkiewicz Włodzimierz Poruezn. Gwar.
Piesanka Rudolf.
Piłsudzki Stefan.
Piłsudzki Stanisław b. Marsz. Telsz.
Plater Hr. Adam.
Plater Hr. Stefan.
Platerowa Hr.
Podbipięta Romuald Marszałek.

Podhorecka Eleonora Majorowa.
Posłowski Franciszek Marsz. Gub. Grodz.
Późniak Józef.
Przedziecki Hr. Konstanty Marsz. Gub.
Podol. Rzec. Radz. Stanu i Kaw.
Przedziecki Hr. Mieczysław.
Przeździecki Hr.
Przedziecki Hr. Alexander.
Römer Michał b. Marsz. Gub. Wileń. Kaw.
Römer Alexander.
Römer Edward.
Rymkiewicz Józef.
Rzewuski Pr. Zawilej.
Rzewuski Romuald Kapitan.
Sienkiewicz Stanisław Rotm. Kaw.
Sienkiewicz Wincenty Sekr. Dworzański.
Sniadecki Józef.
Strawiński Kazimierz b. Marsz. Trocki.
Sulistrowski.
Święcicki Adolf b. Prez. S. Gran. Ptu Zaw.
Szkulcki Romuald Koll. Ass.
Szwejkowski Franciszek Prezes.
Szyryn Jan.
Szyszko Tytus.
Tymiński Felix Koll. Sekr.
Tyszkiewicz Hr. Eustachy.

Tyszkiewicz Hr. Konstanty.

Tyszkiewicz Hr. Michał.

Walentynowicz Jerzy Rotmistrz!

Warpachowski Piotr Jenerał-Major i Kaw.

Wilczyński Dokt. Med.

Wölck Aptekarz.

Wołczacki Prez. Ptu Oszm.

Wróblewski X. Dziekan.

Wróblewski Franciszek Radz. St.

Wróblewski Ludwik Radzca.

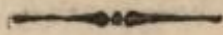
Zmiejewski Xawery.

Żaba Marcinkiewicz Marsz. i Kaw.

Żebrowski Konstanty.

Żyliński Półkownik.

Żylwiet Sowiećnik.



Województwo Lubelskie
Województwo Łódzkie
Województwo Śląskie
Województwo Świętokrzyskie
Województwo Wielkopolskie
Województwo Zachodniopomorskie
Województwo Pomorskie
Województwo Lubuskie
Województwo Mazowieckie
Województwo Łódzkie
Województwo Śląskie
Województwo Świętokrzyskie
Województwo Wielkopolskie
Województwo Zachodniopomorskie
Województwo Pomorskie
Województwo Lubuskie
Województwo Mazowieckie

P R Z E M O W A.

Miałem już szczęście przysłużyć się Publiczności kilku dziełami, a dobre ich przyjęcie sprawiło mi prawdziwą rokosz, którą uważam za nagrodę méj pracy.

Teraz, jako myśliwy, zwróciłem uwagę na niedostatek kuchni w tym rodzaju: a wiedząc, jak wielka jest niewygodność na łowach, dla braku pożywnego i nieszkodliwego pokarmu; obmyśliłem najstosowniejsze, gustowne, pożyteczne i nieszkodliwe po-

trawy, które, naprędce i w każdym miejscu, przysposobić można.

Dotąd myśliwi, wychodząc na łowy, opatrywali zazwyczaj swe torby: flaszą gorzałki, sérem, kawałem słonej wędliny, kiełbasą lub salcesonem;—podobny pokarm często bywa szkodzący: raz, że czyni myśliwego ociężałym; powtóre, sprawia dokuczające pragnienie, które nie wszędzie łatwo zaspokoić można; potrzebie, iż samo nawet zbyteczne zaspakajanie pragnienia, po tłustych zwłaszcza wędzonkach, zwykle staje się szkodliwém. Dla zabezpieczenia więc od podobnych nieprzyjemności prawdziwych amatorów myśliwstwa, zwłaszcza tych, których los, postawiwszy na stopie możliwości, uchronił od wszelkiego niedostatku; śpieszę po-

dać im świeży owoc méj pracy, w nadziei, iż każdy chętnie potrafi z niego korzystać. niesprawiedliwe jest mniemanie, iż myśliwy mało dbać powinien o wygody posiłku; owszem, dobry posiłek jest główną podstawą wytrwałości i niezmordowania myśliwca. On go czyni rzeźwym, silnym i zdolnym do zwinnych obrotów. Nie raz dawało się mi dostrzedz strzelców, wracających z polowania, zmęczonych, osłabionych, z zepsutemi żołądkami lub niestrawnością; a kiedy badał przyczyn; zawsze się okazało, że niezdrowy pokarm był przyczyną tych cierpień i nieprzyjemności. Wiadomo jest, ile agitacya, ruch, bieganie myśliwskie, służą do zaostrenia apetytu; wtenczas dla zaspokojenia go, więcéj potrzebujemy

gorącego pokarmu; a w miarę, jak on jest niebezpieczny lub szkodliwy, zdrowie nasze podlega stracie. Z doświadczenia mego jestem pewny, iż pokarmy tu wymienione, najgodniej odpowiadają swemu celowi, i że, wydając niniejszą *KUCHNIĘ MYŚLIWSKĄ*, uczynię nową przysługę Amatorom Łowów.

Jan Szyttler.

BULKI BARDZO POSILNE,

DO ZAPASNEJ TORBY MYŚLIWSKIEJ
SŁUŻĄCE.

Ciasto drożdżowe, zarobione jak zwykle na bułki, gdy już czas formować do pieczenia, rozdziela się na cząstki mniejsze lub większe podług upodobania: rozwałkowywa się do grubości pół cala, nakłada się farszu, o którym niżej: zawija się z ręcznie do ciasta: układa się na blachy; a gdy ciasto podéjdzie, stawia się do pieca, miernie wypalonego na pół godziny: po odpieczeniu, obwija się każdą bułkę z osobna w papier, i rozdaje się do torb myśliwskich.

Farsz do tychże bułek. Odbiera się mięso od kości z dwóch zajęcy, odrzuca się żyły; po usiekaniu drobno, dodać dwa funty świeżej skrajanéj słoniny, i utłuc to na miazgę: dodać nieco soli, pieprzu angielskiego, usiekanéj cébuli w maśle usmażonéj, kilka jaj, które powinny być usmażone na jajecznię; wszystko to dobrze wy-

mięszawszy z mięsem zajęczém, wbić kilka jaj świeżych, i znowu wymieszać, a najlepiej jest utłuc w moździerzu; poczem nakładać do ciasta rozwałkowanego i zawiązać, formując kształt bułek, które, jak się wyżej powiedziało, piec należy.

Podobne bułki tymże sposobem robią się z głuszca lub sarniny.

BULKI INNYM SPOSOBEM.

Zajac, głuszc, lub sarnina, uprzednio upieczone, na zimno utrzyć na niezbyt gęstój tarce; dodać część czwartą séra hollenderskiego także tartego, który doda smaku i odoru. Chcąc, aby były świeżo wzięte do torb myśliwskich, należy bułki z ciasta drożdżowego upiec przededniem, pokrajać w podłuż na cztery części, smarować środkami ciepłego miękiszka masłem, i maczać do przygotowanego tartego zajaca z sérem; składać porcyjkę do porcyjki, każdą bułkę złożoną z czterech części obwijać papierem, i tak rozdawać myśliwym.

Ciasto do tych bułek może być bez jaj, tylko z mlékem, i dobrými drożdżami.

BULKI Z SZYNKĄ I SÉREM.

Bulki, z drożdżowego ciasta upieczone, gdy ostygną, pokroić w płask na cztery plasty; każdej cząstki miękisz smarować masłem, i nakładać cienkimi plasterkami szynki i séra hollenderskiego; poczem składać po cztery cząstki w jedną bułkę, ścisnąć, i mocno obwijać papierem, aby się w miejscu trzymało. Podobne bulki można robić z ozorem wołowym lub wieprzowym.

BULKI Z PEKEFLEJSZEM.

Pekeflejsz, odgotowany i zastudzony, należy usiekać drobno, odłączywszy wprzód wszystek łój lub tłustość; potem utarć sér zielony, i powyższym sposobem upieczone i pokrajane bulki, posmarowawszy masłem, jedną cząstkę maczać w posiekany pekeflejsz, drugą zaś w sér; składać cząstki jedną do drugiej, formować bulki, zaciskać, i zawijać w papier, jak wyżej.

BULKI RULADOWE.

Ciasto, zarobione jak na bulki, gdy już

jest gotowe, jak do pieczenia, bierze się na stolnicę, i robią się dwie części, wielkości sporego jabłka, i zaokrągłają się w rękę; gdy tak podéjdą ułożone na stolnicy, rozwałkowywa się na pół cala grubości, i skrajają się boki w czworokant; układa się plasterkami ozor, szynkę lub półgęsek, potém sér hollenderski lub szwajcarski, przykrywa się na wierzch drugą częścią ciasta; poczém, z okrawek zrobiwszy siekaninę, posypać nią podzyngowaną jajkiem bulkę, położyć na blachę, a gdy ciasto podrośnie, stawić do pieca.

SÉR Z WĄTROBEK SARNICH DO BULEK.

Z świeżo ubitéj sarny dobyć naroki, odjąć wątróbki, wypłókać i nieco pomoczyć; poczém wyjąć z wody na stół, pokroić w plasterki na pół cala grubości, i, poukładawszy na serwecie, wycisnąć z nich wilgoć; roztopić na patelni masło do gorąca i, nie zdéjmując z ognia, układać wątróbki na maśle, a gdy się nieco podsmażą, przewrócić na drugą stronę, i podsmażywszy znówu, wyjąć, aby przestygły i straciły

wilgoć; poczem utłuc je na miazgę w moździerz, przetrzeć przez sito, włożyć do tego sześć listków bobkowych, i złożywszy w pokrywę stosownej wielkości, pobielaną, której spód i boki wyłożone być powinny plasterkami świeżej cienko skrojonej słoniny; przykryć powierchu także słoniną, i wstawić do pieca miernie gorącego, uważając, aby gdy słonina się upiecze i będzie rumiana, nie zwlekając, wyjąć to wszystko do moździerza, utłuc znowu i znowu przetrzeć przez sito; potem, włożywszy w radelek, dodać pół kwaterki najlepszej oliwy, trochę mniej niż pół kwaterki octu estraganowego, kwaterkę dobrej madery, a lepiej drejmadery, wymięszać dobrze, posolić w miarę, i skrojone bułki smarować i zawijać w papier.

W miarę wątróbek, powiększa się miara przypraw.

BULKI POSTNE.

Wziawszy ośm sztuk dobrych śledzi, wypłókać je mocno w wodzie, odrzucić zupełnie wszystkie kości, a samo mięso

moczyć w mléku; gdy się pozbędzie słoności zbytecznej, wyjąć na sito, aby ściekł płyn, i na serwecie wycisnąwszy do sucha, usiekać; potem utłuc w moździerzu, dodać świeżego, niesłonego masła funt jeden i pół, przemieszać miazgę śledziową z masłem i przetrzeć na sito; co gdy się uskuteczni, pokrojoną bułkę smarować, sklejać cząstki, i obwijać papierem, jak wyżej.

Podobnymże sposobem sporządzone bułki, dla odmiany, mogą być z grzybami, wprzód na miękko odgotowanemi, i posiekanemi drobno.

Można też w dniach postnych rozkrojoną bułkę smarować jedną część kawiozem, a drugą masłem.

RACICE Z DZIKA NA GORĄCO.

Racice dzika odejmują się, jak zwykle nogi wieprzow domowych, i oczyszczają się należycie. Nastawia się w wodzie i gotuje się do miękka, dodawszy wprzód dla smaku korzeni, włoszczyzny, cebuli, octu, soli, można nawet dodać kości wołowych. Gdy już racice są miękkie, wybiera się na

stół, aby ostygły. Potém kraje się na pół wzdłuż, i kładzie się na serwetę lub płótno dla wyciągnięcia wilgoci. Rozbija się kilka jaj, dodaje się masła z usiekaną drobno i usmażoną w niém cėbulą, pieprzu prostego i angielskiego. Rozbiwszy dobrze jaja z masłem, maczać w to zosobna każda cząstkę racicy; potém osypać tartą bułką i kłaść na rószt lub blachę, wyzynnować masłem po wierzchu, i jeszcze posypać. Odpiekłszy na rumiano zrobić sos gorący następnym sposobem: wziąć musztardy łyżkę stołową, bulonu szklanę, wina szklanę, nieco octu, cukru, soli cokolwiek, zagotowawszy to wszystko, wlać na środek półmiska, na ułożoną racicę.

RACICA Z SOCZEWICĄ.

Racicę, powyższym sposobem oczyszczoną, odpięka się na rósztie lub blasze, i okłada się nią na gorąco soczewicę, następnym sposobem urządzoną.

Najczyszciej przebrać ziarna soczewicy, wysiać na przetaku wszelki pył i piasek, wypłókać w wodzie, i odgotować na mięk-

ko, żeby się aż rozkleiła; poczem odcedzić na durszlak, a gdy płyn zupełnie odejdzie, włożyć do sosu, który się tak robi: rozgrzać w rądelku masło, dodać usiekanéj cębuli, jeżeli być może, szarloty, łyżkę mąki rozrobić bulonem, dodać suchego bulonu, trochę octu i cukru, przegotować soczewicę z tym sosem, który powinien być ostro słodka wy.

Sos drugi z szarloty. Oczyszczonej szarloty półkwarty, włożyć do półkwarty masła świeżego, rozpuszczonego w rądelku i tuszyć na ogniu; i gdy już nieco miękawa, włożyć ćwierć bulonu, kiélich octu, łyżkę cukru, szklankę wina madery, zagotować dobrze parę razy, i zalać racicę na wydaniu.

RACICA NA ZIMNO.

Racicę, oczyszczoną i odgotowaną powyższym sposobem na miękko, w tymże, jak wprzód opisano smaku, przekrojoną wzdłuż napół, wyjmuje się na przetak, aby wilgoć sciekła, i stawia się na lód dla ostudzenia; poczem na blasze polewa się, lub

macza w sosie następnym: szklanę chrzanu, tyleż oliwy, pół szklanki miążkiego cukru, i pół soku z cytryny; to rozmięszać razem, i zalać w śródek wkoło ułożonych racic.

Można też podobnie urządzoną racicę, skrajawszy drobno, ułożyć w formę, zalać czystym aszpikiem, i zaziębić na galaretę, a wydając dawać chrzan z octem.

Aszpik. Smak od gotowanych racic precedzić na durszlak do rądelka, zebrać tłustość zupełnie, znowu precedzić przez serwetę, dodać octu, wina, trochę bulonu suchego, goździków, kilka białków rozbić z trochę wody, i wlać je, lecz nie do gotącego: poczem zwolna niech się zagotuje razy kilka: i precedziwszy raz jeszcze na serwetę, aby była klarowna galareta, zalać skrojoną racicę i zastudzić.

ŁAPY NIEDŹWIEDZIE.

Niedźwiedzie łapy oczyszczają się ze skury i podeszwy, zrzynając samę twar-
dość, nie tykając miękisz; wymoczywszy w wodzie przez parę godzin, wyjąć na stol-

nicę, posypać estraganem, solą, dodać trochę rozmarynu, kilka listków bobkowych, goździków tyleż, angielskiego pieprzu, kawałek korzenia gałganu; skroić w plastry świeżej słoniny tyle, ile potrzeba do wyłożenia nią rądla; i z tą przyprawą ułożyć weń łapy; dodać kilka cebul, marchew jedną, pietruszkę, cytrynę w plasterki skrajaną, przykryć na wierzchu słoniną, wlać wina soternu butelkę, octu pół butelki, i kawałek suchego bulonu; przykryć szczelnie i gotować do miękka na wolnym ogniu: jeżeli łapy są starego niedźwiedzia przez kilka godzin ledwie się ugotują. Poczém wybrać na durszlak, aby ociekł płyn i ostygły łapy, które rozerznawszy między palce przez dłoń, robi się do nich sos następny. Rozbić kilka żółtków i kilka jaj całych, dodać siekanego estraganu, usmażyć trochę szarloty, a w jój niedostatku cebuli siekanej, to się rozbije z jajami, dodawszy pieprzu mialkiego. W to maczać cząstki łap, i osypować tartą bułką, i znowu polewać masłem i bułką osypywać; nakoniec na rószenie pozyngowaném masłem na wydaniu na węglach ko-

walskich z pilnością opiec z obydwu stron, zaraz ułożyć w koło, a wśrodek zalać sos, który powinien być przygotowany następnym sposobem:

Smak pozostały precedzić, zebrać tłuszcz zupełnie, i znowu go przez serwetę przepuścić, dodać kaparów usiekanych, trochę cukru, łyżkę musztardy paryzkiej, zagotować mocno i podlać łapy.

Można też dla odmiany dawać łapy z soczewką z estraganowym sosem, podobnym sposobem, jak się powiedziało o Racicach Dzika.

ŁAPY NIEDŹWIEDZIE NA ZIMNO.

Powyższym sposobem oczyszczone i w podobnymże sosie zgotowane na miękko łapy, niech w tym smaku postoją pod pokrywą z parą godzin: potem wybrać je na durszlak, aby sciekły i obeschły, porozrywać palce, jak wprzód się powiedziało. Wziąć aszpiku, wlać oliwy szklanę, usiekanego estraganu łyżkę, i mięszać bezprzestannie w rądelku na lodzie; gdy już zacznie gęstnieć, brać po cząstce łapy na

widelec, prędko maczać, i składać na półmisek stojący na lodzie; aszpick zaś ciągle mięszać należy. Ułożywszy tak cząstki łap w koło półmiska, wlać sos zimny, następnym sposobem przygotowany:

Sos do łap na zimno. Wziąć z jaj na twardo ugotowanych żółtkow sztuk 12, przetrzeć przez gęste sito, wlać oliwy potrochu małą szklaneczkę, i wybijać dobrze, dodać łyżkę mąki gorzycowej białej, lub musztardy paryskiej, octem rozrobić, a włożywszy drobno usiekanych kaparów, rozmięszać i zalać na półmisek. Łapy można po wierzchu garnirować cienko skrojonemi korniszonami i nasturcją.

MÓZGI Z ŁOSIA LUB SARNY.

Wydobywszy mózgi, przetrzeć przez sito, aby na niem plewki i kostki pozostały. Wziąć masła funt do rądla, wrzucić usiekaną drobno cebuli i smażyć: gdy już cebula będzie miękka, włożyć do rądla mózgi i na ogniu często mięszać, aby się nie przypaliły; skoro zgęstnieją, zdjąć z ognia i przestudzić. Następnie, jeśli bę-

dzie mózgow kwarta, dodać należy pół tartéj bułki, łyżkę cukru, trochę tłuczonego badjanu, nieco soli, pieprzu na koniec noża, jedną muszkatelową gałkę, wbić żółtkow 15, wymięszać, ubić z jaj 15-stu piankę, i powtórnie wymięszawszy, złożyć do formy lub rądla wyzyngowanego masłem i wysypanego bułką: wstawić do niezbyt gorącego pieca; wydając zaś do stołu, zalać sokiem, lub sosem słodkawym.

ZAJĄC LUB SARNA NA PARZE.

Mięso z dwóch zajęcy odłączyć od kości, wybrać żyły zupełnie, usiekać mięso najdrobniej i stłuc na miazgę, dodać dwa funty świeżéj słoniny usiekanéj także najdrobniej; to razem przetłuc i przetrzeć przez sito rzadkie, usmażyć trochę drobno usiekanéj cebuli w maśle, włożyć utłuczoną masę zająca ze słoniną, dodać gałkę muszkatelową, pieprzu angielskiego kawiana łyżeczkę, tyleż prostego, nieco soli, bułki tartéj pół kwarty, żółtkow 15: to razem dobrze wymięszać; ubić z tyłuź białkow piankę, powtórnie wymięszać, i

włożywszy do formy masłem wyzyngowanej i wysypanéj tartą bułką, gotować na parze lub piec w piecu, jak mózgi łosie, jednak nieco dłużej. Przed daniem do stołu zalewa się następnym sosem:

Ćwierć funta bulonu, wina stołowego pół butelki, masła dwie łyżki, cukru łyżkę, kaparów dwie z ich rosołem; to wszystko zmieszawszy dobrze zagotować, a gdy się wyłoży na półmisek pieczone, zalewać.

SIEKANKA Z SARNY, JELENIA, LUB DANIELA.

Gdy się wypatroszy naroki, jakiegokolwiek z tu wymienionych zwierzyn, należy wyjąwszy lekkie i serce wymoczyć odmieaniając kilka razy wodę, od wątróbki starannie żółć odebrać, i wymoczywszy ją także, gotować z dodaniem potażerii na miękko; poczem wyjąć na sito, a gdy zupełnie wilgoć oschnie, drobno usiekać i włożyć do sosu tak przygotowanego:

Rozpuścić ćwierć funta masła w rądelku, i usmażyć w niém trzy miernych cębul drobno usiekanych, dodać parę łyżek

mąki, i znowu podsmażyć ciągle mieszając; rozrobić to winem stołowym lekkim półbutelki, cokolwiek wlać octu, bulonu białego, suchego ćwierć funta, rozynek drobnych ćwierć funta, dobrze oczyszczonych; szklaneczkę soku wiśniowego. nieco cukru; gdy się sos zagotuje, włożyć do niego siekaninę, zagotować znowu, na wydaniu obłożyć wątróbką, która tak się przygotowuje:

Wątróbka, oczyszczona z żył i plewki, skrojona w zraziki, nieco posolona i popieprzona, macza się w mąkę i odsmaża się na klarownym maśle po obu stronach; wprzód jednak powinna być wyciśniona na serwecie ze wszelkiej wilgoci.

WĄTRÓBKA MŁODEGO ŁOSIA, JELENIA, DANIELA, LUB SARNY.

Wydobywszy wiadomym już sposobem naroki ze zwierza, należy odłączyć samą wątróbkę, odrzucić żółce, oczyścić z żył, wypłókać w zimnej wodzie i wrzucić na wrzątek; raz zagotowawszy, gdy zbieleje i ściągnie się: natychmiast wyjąwszy z wrzątku, włożyć do zimnej wody; wyjąwszy z

niej, wytrzeć z wilgoci serwetą, i szpikować w głąb nie szpikulcem, ale nożem, słoniną świeżą, a po wierzchu szynką, skórka cytrynową i słoniną; poczem włożyć do rądla, dodać parę pietruszek na pół przekrojonych, marchew, wątróbkę obłożyć dużemi plastrami świeżej słoniny, skrajając jedną lub dwie cytryny w talerzyki, odłączając starannie ziarnka dla uniknięcia goryczy: dodać nieco soli, kilka goździków, całego angielskiego pieprzu, wlać wina butelkę, skroić pół ćwierci funta bulonu, a rądel dobrze pobielany, przykrywszy szczelnie nakrywą, wstawić w piec gorący na dobrą godzinę. Jeżeli wątróbka już jest miękka, a sos krótki, należy ją wybrać ostrożnie na półmisek, sos precedzić przez sitko, zebrać tłustość, dodać łyżkę kaparów z ich rosołem, zagotować i zalać; sos powinien być krótki, żeby na wątróbkach się zawiesił.

**WĄTRÓBKA NA PRĘDCE, *à la minute*,
PO STRZELECKU.**

Wątróbkę, powyższym sposobem wypłó-

kawszy w wodzie, oczyściwszy z żył, plew i żółci, po zagotowaniu, wyjąć z wrzątku, i splókawszy w zimnej wodzie, wytrzeć do sucha serwetą; poczem skroić w cienkie plasterki, grubości piąta, ułożyć na stolnicy; posolić nieco, popieprzyć i siekaną drobno pietruszką i cebulą cokolwiek posypać; na dużej pokrywie rozpalić młodego masła, a lepiej oliwy, kłaść zraziki na gorąco, szybko, i mieścić jak można; gdy dobrze spód pobieleje, obracać prędko za pomocą drugiego, podsmażywszy na obie strony; zaraz wlać wina butelkę, cytrynę w talerzyki skrojone, trochę suchego bulonu, drobno tartą muszkatołową galkę, przykryć szczelnie, i utrzymać dobry ogień, uważając, aby nie przydymić; poczem wysadzić na sos krótki; w gotowaniu, gdzie na tém nie zbywa, można wpuścić trochę soi, lub startą trufkę. Natychmiast dawać.

NAROKI SARNIE, DANIELE, LUB JELENIE Z PIECA.

Po wypatroszeniu zwierza, odjąć lekkie i serce, nastawić powyższym sposobem, i na miękko odgotować; poczem wyjąć ze

smaku, aby wilgoć zciekła, i wycisnąwszy do sucha na serwecie, usiekać najdrobniej. Wątróbkę zaś, po oczyszczeniu z żył i żółci, skrobać pokrojoną w cienkie zraziki nożem, aby żyły zostały nienżyte; drobno usiekać, i przetrzeć zupełnie przez sito. Wziąć masła półtora funta do dwóch wątróbek, wycisnąć wodę, włożyć do rądła, rozegrzać trochę, zdjąć z ognia i mięszać ciągle przez pół godziny, bijąc zwolna po parze ośmnaście żółtkow; wsypać bułki tartéj pół kwarty, parę łyżek cukru, cynamonu łyżkę, rodzynek oczyszczonych szklanę; nieco soli, skórki cytrynowéj; wymięszać włożywszy usiekane lekkie; zbić piankę z pozostałych białkow, powtórnie wymięszać, i złożywszy do formy lub rądelka podzyngowanego masłem i wysypanego tartą bułką, na spodzie zaś czyli dnie umieściwszy wystrzyżony w miarę wielkości naczynia papier, z wierzchu pokryć cienko w plasterki skrojoną słoniną; i wstawić do pieca na godzinę. Poczém, wyłożywszy na półmisek, papier się odrzuca, a słoninka upieczona pozostaje na wierzchu; wydając do stołu, zalewa się następnym sosem:

Szklankę malagi, tyleż śmietanki, pół szklanki madery, dwie łyżki cukru. Zagotować i zalać.

NAROKI Z DZIKIM SOSEM.

Gdy się zwierz wypatroszy, położyć naroki na najczystszejm miejscu, gdzieby ani pyłu, ani włosa lub sierści nie było, ponieważ naroki nie potrzebują płókania: odjąć tylko starannie żółć; skroić w kostkę wątróbkę, serce i lekkie. Osobno do rądelka włożyć funt masła, kilka cebul grubo w kostkę skrojonych, podsmażyć cokolwiek; potem włożyć do tego rądelka pokrojone naroki, dodać parę listków bobkowych, cytrynę w talerzyki skrojoną, i to wszystko pod pokrywą trochę podtuszyć; gdy się mięso ściągnie, wsypać trochę pieprzu, włożyć kawałek bulonu, posolić nieco jeśli masło nie słone; wlać butelkę wina czerwonego, trochę dobrego octu i nieco cukru; to wszystko niech się tuszy, aż siekanie będzie miękkie i sos nie długi.

FLAKI Z ŁOSIA Z KAPUSTĄ CZERWONĄ.

Flaki świeżo ubitego łosia, należy sta-

rannie oczyścić, oparzyć, jak zwykle czyni się z wołowemi; odgotować na miękko; powtórnie nożem oczyścić, skroić regularnie, włożyć do kapusty czerwonej w rądel, i razem tuszyć przez pół godziny, tak jak baranie flaczki, które służą do kapusty. Kapustę do flaków tak przygotować należy:

Wybrawszy najczerwieńszą kapustę, z wierzchu obrać należy liście, i główki w całości dobrze oplókać w czystej wodzie, skroić grubo w kostki, tyle ile potrzeba do stołu, w miarę liczby osób; dodać kilka skrojonych cebul, selerów, i pietruszki. Rozegrzać w rądelku masło, włożyć doń kapustę i włoszczyznę, dodać pół funta cukru umoczonego w wodzie; przykryć szczelnie podławszy trochę bulonu, i tuszyć na ogniu bez płomienia; a gdy już będzie miękka kapusta, włożyć flaki, wlać wina czerwonego butelkę, łyżkę tłuczonego cynamonu, trochę goździków, bulonu suchego, kubek sosu, z mąki, i razem to pod pokrywą wygotować do gęsta. Z krótkim sosem wydaje się na stół. Flaki, podobnym sposobem urządzone, są wybornego smaku.

FLAKI ŁOSIE ZWYCZAJNE.

Nieodbitą jest rzeczą, aby flaki po wy-
patroszeniu, natychmiast były oczyszczone
i oparzone: bo inaczéj nabierają goryczy,
i stają się nieużytecznemi. Po oczyszczeniu
staranném, należy je odgotować na mięk-
ko, i wyjąwszy z wrzątku powtórnie nożem
oczyścić, i pokroić. Do podobnych flakow,
używa się kilka cębul, tyleż selerow i pie-
truszki, trochę pory: wszystko to pokroić,
w maśle podgotować, i włożywszy flaki, na-
lać dobrym bulonem z mięsa wołowego,
zasolić i gotować. Na wydaniu zaprawić sos,
z mąką, zalejzonować kilka żółtków z trochę
imbieru. Jeśli czas wystarczy, dobrze jest
na wierzch flakow urządzić obalankę z kaszą.

KOTLETY Z DZIKA.

Z Dzika, świeżo ubitego, wyjąwszy część
kotletową, kość grzbietową rozcina się w
podłuż, zostawiając krótkie kostki przy
kotletach, oczyścić i wymoczyć w wodzie;
poczém włożyć do rądla, na spodzie któ-
rego, powinno być parę skrojonych mar-
chwi, tyleż pietruszek, kilka cębul, kilka

goździków, pieprzu całego angielskiego nieco, liścia bobkowego ze trzy listki, cytryn skrojonych w talerzyki bez pestek dwie; wlać butelkę wina, i tak na wolnym ogniu tuszyć do miękka, aby kotlety wciągnęły do siebie glas, w którym się tuszą. Poczém wyjąć na blachę, rozkładać pojedynczo między kosteczkami, i układać na blaty, formując tak, jak były w zwierzęciu; polać sokiem wiśniowym, obsypać tartym żytnim chlebem, po wierzchu tłuczonym cynamonem i miałkim cukrem; wstawić do niezbyt gorącego pieca, aby chleb z cukrem się przyrumienił. Na wydaniu podlewa się sok wiśniowy na półmisek.

ŁOSIA POŁĘDWICA.

Polędwica z łosia nie może być dobrą, dopóki naszpikowana nie wymoknie w occie przez trzy najmniej godziny; wtenczas dopiero będzie krucha. Ocet tak się przygotowia: Do octu kładzie się liść bobkowy, kilka listków rozmarynu, kilka goździków, angielskiego całego pieprzu i estraganu; zagotowawszy to wszystko dobrze, wystudza się ocet i zalewa się łosina. Wy-

strzegać się należy, aby naczynie do tego nie było miedziane, lub z sosnowego drzewa; lecz gliniane, olchowe lub dębowe. Tak przygotowana łosina wybiera się na pokrywę wyłożoną włoszczyzną; dodaje się oliwy pół butelki, szklanek octu, i stawia się na godzinę do gorącego pieca, gdy się opieczce, wyjmuje się i kładzie do radła, podlawszy pół butelki wina, nieco octu, oliwy pół butelki, dodać suchego bulonu, goździków, cytryny; dodaje się smak precedzony, w którym się piekła pieczeń; i to wszystko tuszy się pod szczelną pokrywą do miękka, aby sos był krótki; poczem układa się na półmisek, i zalewa sosem, który się na niej trzymać powinien. Taka pieczeń smaczna jest na gorąco, ale na zimno, gdy zupełnie ostygnie, nierównie lepsza.

PIECZEŃ ŁOSIA.

Gruba pieczeń łosia, szpikuje się wewnątrz słoniną skrojoną wzdłuż, grubości palca; i zalewa się octem przyprawionym powyższym sposobem, w którym dni kilka moknąć powinna, aby dobrze skruszała; następnie urządzać tak, jak polędwicę ło-

się, dodając tylko więcej oliwy i wina; a gdy się daje na zimno, sos ten mięszać na lodzie, i skoro zacznie gęstnieć, wrzucić kaparów i zalać nim na zimno zastudzoną pieczeń; jeśli się to robi na Wielkanocne święta, należy jeszcze po wierzchu obsypać aszpikiem, tuszyć w rądlu pod pokrywą z dodaniem kawałka bulionu.

Polędwicę, urządzoną tym sposobem, dobrze jest dawać gorącą na sztukamięś; do czego robią się garnitury po bokach, a na wierzchu pokrywa się truflami; z jednej strony polędwicy dobrze usłuży czerwona tuszona kapusta, a z drugiej bulba włoska z glasem.

CHRAPY ŁOSIA.

Chrapy łosia, jest to najdelikatniejsza częśćka w tym zwierzu. Od dwóch łosi wzięte chrapy, urządzone następnym sposobem, na półmisek, zdołają nasycić przyjemnie kilka osób. Po osmaleniu ich, wymacza się i oczyszcza najstaranniej, i gotuje się na miękko razem z dodaniem soli, kości wołowych lub cielęciny, z włoszczyzną, korzeniami i octem, oraz butelką wina.

Gdy się ugotują na miękko, wydobyć, ostudzić, pokrajać w cząstki. Wlać w formę trochę aszpiku, i na lodzie wykladać kaparami, oliwkami; ułożyć chrapy, zalać aszpikiem, urządzonym z tego bulonu, w którym się gotowały; w środek robi się sos Tatarski: chrzan tarty, oliwa dobra, cukier mialki, sok z cytryn; a sos ten będzie słodki, ostry, tłusty i przyjemny. Wydawszy chrapy z formy na półmisek, sos w środek, lub à part obnosić u stołu.

Bulon, w którym się gotowały chrapy, odcedzić na durszlak, zebrać tłustość zupełnie, przecedzić przez serwetę, suchego estraganu zagotować z trochę octu, dodać suchego bulonu, zaklarować białkami rozbitymi z wodą, posolić w miarę, dodać skrojoną w talerzyki cytrynę, zwolna zagotować razy kilka, i przepuścić na serwetę.

KOTLETY NA PRĘDCE Z DZIKICH WERCHŁAKÓW.

Gdy się obieli werchlaka ze skóry, należy rozgatunkować mięso; odjąć tył i przód; pozostaną mostki z kotletami. Kotlety na-

leży odłączyć od mostków, tak, aby przy nich pozostały krótkie kostki; i polędwica odłączona od kości grzbietowej; i rozdziela się pojedynczo każdy kotlet z kostką i mięsem, które ubija się tasakiem na miazgę, i formują się kotlety; posoliwszy je, posypawszy pieprzem, aby się przejęły, rozbić kilka jaj, usiekaną drobno cebulkę usmażyć w maśle, i gdy przestygnie rozmięszać z jajami, rozbić dobrze, maczać w tém każdy kotlet z osobna, obsypywać tartą bułką, i układać na blasze pozyngowanej masłem, a polawszy z wierzchu także masłem, sadzić w piec gorący, i odpieklszy, na gorąco dawać, przekładając na półmisku chrzanem tartym tak przygotowanym: Rozpalić masło na rumiano, wrzucić chrzan tarty i wymięszać; do środka zaś sos: Bulon mocny, octu w miarę, trochę cukru, usiekanych kaparów, i łyżkę masła; to zagotowawszy razem; zalać kotlety, w niedostatku kaparów, lub dla odmiany, można ten sos robić z musztardą paryską.

PIECZEŃ Z ZUBRA.

Mięso zubra jest koloru ciemnego i

bardzo twarde. Pieczeń ta, ogromna, rzadko się ukazuje nawet na największych stołach. Umieszczam tu artykuł ten tylko dla rzadkości. Po wielkich kuchniach urządza się pieczeń z zubra następnym sposobem:

Świeżo wziętą zubrową pieczeń, mocno się płóczy w zimnej wodzie. Ukraja się słonina obwędzona, szynka syrowa, ozor; posypuje się to cienko usiekany estraganem, nieco goździków stłuczonych, tartych truflii, i wgląd nożem szpikuje się, miészając naprzemian, raz szynką, to znowu słoniną i ozorem, (który powinien być oczyszczony ze skóry i odgotowany); a gdy się to uskuteczni, pieczeń osypuje się suchym estraganem, solą, rozmarynem, liściem bobkowym, majranem, cząbrem, siekaną szarłottą, goździkami i angielskim pieprzem; tém wszystkiém posypawszy pieczeń, ułożyć ją w naczynie stosownej wielkości, olchowe lub dębowe. Zagotować posolonego octu tyle, aby zupełnie objął pieczeń, zalać gorącym i postawić na zimnym miejscu. Ocet powinien być mierny i w miarę zasolony; w parę dni lub więcej, jak się przemarynuje, wydobyć pieczeń z octu; do

rażda stosownej wielkości, na dno układa, się plastrami słonina, oczyszczona szarlotka, włoszczyzna, parę marchwi, dwie cytryny skrojone w talerzyki bez pestek; ułożyć na to wszystko zubrowinę, wlać butelkę wina szampańskiego, butelkę madery; przykryć, oblepić ciastem brzegi rądla, aby para nie ulatała, i wstawić do pieca, jak na chleb wypalonego, kiedy jeszcze jest cokolwiek żaru, na cztery lub pięć godzin, piec zaś zamknąć. Gdy już pieczeń miękka i krucha, dobywa się w całości na blat, misternie się narzyna, nie rozłączając na części, dla łatwego brania u stołu; okłada się gęsto krajaną limoną dobrego gatunku, marynowaną; a sos podaje się w sosierkach obnosząc koło stołu, limonę kraje się w krzyż na cztery części.

Sos robi się tym sposobem: Odcedza się na durszlak smak, w którym się zubrowina gotowała; potem cedzi się przez sito, zbiera się tłustość zupełnie, dolewa się bulonu rumianego, białkami się sklaruje przez serwetę, i na młodym maśle z mąką marymontską gotuje się sos z dodaniem suchego bulonu, soi i cytryny.

Dawniej na wielkich stołach dawano w całości ogromne pieczenie, sztuki mięsa, pulardy, kapłony, (*in crudo*); do rozbierania których na cząstki byli osobni tranżerowie, mający do tego stosowne sztuce, i zręcznie umieli dopełniać swego obowiązku.

PIECZEŃ JELENIA.

Pieczeń jelenią wymoczyć w mléku kwaśném przez godzin trzy najmniej, wypłókać w wodzie, wytrzeć serwetą, uszpikować endywią wewnątrz, a po wierzchu słoniną, za pomocą szpikulca, i ozorem uprzednio zgotowanym i zaziębionym, aby dał się dogodnie krajać do szpikowania. Zrobić ciasto chlebowe i rozwałkować. Pieczeń jelenianiec posolić i masłem polać, i ciasto także; zawinąć pieczeń w ciasto szczelnie, aby sos nie wyciekał ze środka; ułożyć na pokrywie i wstawić do gorącego pieca na trzy godziny. Dając do stołu, wprędce zdjąć ciasto, bulonem zarumienionym z masłem polać jeleninę, obsypać tartą bułką i à part podawać komput.

PIECZEŃ JELENIA DRUGIM SPOSOBEM.

Gdy już pieczeń oczyszczona, wymoczona i przyrządzona, jak się wyżej powiedziało; należy papier podzynżować masłem; kilka listków bobkowych położyć na pieczeni, polać masłem i nieco posolić; poczem obwinąć ją w papier, obwiązać szpagatem, i włożywszy na rożen regularnie obracać, często polewając masłem papier; piec tak przez godzinę; poczem papier precz odrzucić, pieczeń położyć na blachę, oblać à la kremem, parmazanem tartym nieco obsypać, i wstawić do pieca nieco gorącego, aby się przyrumieniła, i w miarę dopieckła.

Wziąć masła świeżego pół funta, rozpuścić, wsypać mąki marymontskiej tyle, aby rozbiwszy ją z masłem, massa była gęstawa, i na żarze to podsmażyć, bezprześcannie mieszając i wlewając po troszku śmietanki, rozrobić tej massy z półtory kwarty, wrzucić kilka listków kwiatu muszkatelowego, i ciągle mieszając gotować do gęsta; przetrzeć przez sito, wymieszać, dodać gdy ostygnie 4 żółtka, i znowu wymieszawszy dać sos do pieczeni.

PIECZEŃ Z DANIELA.

Pieczeń z daniela wyżyłować, uszpikować grubym szpikulcem słoniną, namoczyć w occie zaprawionym na całą dobę. Odpiekając na rożnie polewać często masłem z trochą octu; gdy się więcej jak w połowie dopiecze, wziąć do rądelka pół kwarty śmietany, tyleż octu, tyleż masła, ćwierć funta bulonu drobno skrojonego, zagotować, i tym polewać dopiekając zupełnie pieczeń; pod którą postawić należy pokrywę, aby płyn ze smakiem daniela do niej zciekał. Tak gdy się upiecze, wydać na blat w całości, i zalać sosem pozostałym, przecedzwszy go przez sito. Do tego dobrze służy komput z agrestu.

DRUGI GATUNEK POŁĘDWIC.

Dwa są gatunki połędwic w zwierzęciu, czyto w sarnie, jeleniu, lub danielu. Jedne połędwice znajdują się wzdłuż przykości grzbietowej, z których zwykle robią się kotlety. Drugie, są przy nérkach: te są małe, lecz kruche, miękkie i delikatnego smaku.

BIFSZTYK Z POŁĘDWICY SARNIEJ, JELENIEJ LUB DANIELEJ.

Bierze się polędwica od kości grzbietowej, wyżyłuje się należycie, i kraje grubości na cal wprost, jak leży na stole; poczem obracać pokrojone cząstki na płask, obwijać je płótnem, i bić zlekka płazem siekacza lub tasaka, albo osobno do tego z twardego drzewa zrobionem narzędziem; tak postępować z każdą cząstką poosobno, i układać obok na stolnicy; posolić mialką solą i posypać pieprzem; a gdy się to uskuteczni, ułożyć do pobielanéj pokrywy, polać trochę oliwy, a wprzód zacisnąć sokiem cytryny każdą sztuczkę, aby skruszała. Tak się przygotowywa i polędwica wołowa na bifsztyk; lecz ta powinna wprzód stać na lodzie. Dobrze jest także dawać podobny bifsztyk z polędwicy z rósztu; podzyngowawszy rószt piórkiem zmaczanem w oliwie, i po wierzchu zraziki skropiwszy oliwą, odpiekać z pilnością na rozpalonych węglach kowalskich; poczem szybko układać na półmisek, zalać głasem i zacisnąć sokiem cytrynowym. Do tego mo-

żna dawać bulbę włoską, lub dla odmiany chrzan, albo kartoflę; lecz wystrzegać się, aby nie ostudzić bifsztyku: gdyż zastygły twardnieje, i traci wszystkie własności przyjemne.

POŁĘDWICA Z ROŻNA.

Chcąc z jelenia, daniela, lub sarny dać poledwicę z rożna zamiast rozbifu; należy odebraną od kości poledwicę wyżyłować, uszpikować, ułożyć w polewane naczynie, albo na blat fajansowy; wycisnąć na poledwicę sok z dwóch cytryn, odrzućwszy ziarnka, a pozostałe skórki skroić w kostkę, po poledwicy; nieco posolić, dodać trochę bobkowego liścia, estraganu, cebul kilka skrojonych w talerzyki, i polać dobrze oliwą. Tak zamarynowana poledwica niech z parę dni postoi, aby skruszała; przewracać ją jednak potrzeba z temi wszystkimi ingrediencjami, dodawszy kilka goździków, i angielskiego na pół przetłuczonego pieprzu; po dwóch dniach wsunąć poledwicę na żelazną szpilkę, papier podzynnować tłustością i przygrzać koło ognia, aby wpił tłustość w siebie, i stał się

mocniejszy; potem wysmarować go masłem, i obwinać papierem tym polędwicę, ze wszystkimi przy niej przyprawami; obracając przy ogniu, polewać ciągle bądź jakim fryturem czyli tłustością po papierze, który, gdy się dobrze zarumieni, odjąć, i polewać polędwicę masłem rozmieszanym z mocnym bulonem i sokiem wyciśniętym z cytryny, odrzuciwszy ziarnka. Gdy się tą przyprawą parę razy poleje, nie dać obeschnąć; ułożyć wnet na półmisek, ponarżynać, i dawać czém prędzėj, aby nie ostygła. Na talerzu obok podaje się masło serdelowe, a podług gustu, można użyć nawet kartofelki.

Tym sposobem urządzona polędwica i z łosia, będzie wyborna, krucha i smaczna.

Kartofelka urządza się następnie: wybrać drobniutką kartofelkę, odgotować na miękko; rozpalić oliwy, wrzucić do niej kartofelkę, dodać drobno usiekanėj zielonej pietruszeczki, i zacisnąć sokiem z cytryny; przemieszać kilka razy, nie łyżką, boby się potarły, ale trząsając na powietrzu rądelkiem; gdy są już mocno gorące,

natychmiast dawać. Kartofelka powinna być odgotowana w białym bulonie, i stać w nim na gorąco, dopóki nie będzie wyjęta do oliwy.

W niedostatku masła serdelowego, można je zrobić z hollenderskich śledzi. Wymoczyć ich trzy sztuki w wodzie, odebrać mięso od kości, utłuc na miazgę, dodać pół funta lub cokolwiek więcej świeżego masła, przetłuc dobrze z masą śledziową, przetrzeć przez sito, i ułożywszy na talerz, podawać do stołu przy pieczonój z różną polędwicy.

POLSKIE ZRAZY ZAWIJANE Z ŁOSIA.

Odebrawszy od kości łosiową polędwicę, należy ją starannie wyżyłować, i kroić w zraziki, więcej długie, niżeli szerokie; rozbić je płazem tasaka na stolnicy, i zręcznie ponasiekać. Usiekać kruchego łożu świeżego, dodać tyleż tartój bułki, soli w miarę, majeranu, pieprzu angielskiego i prostego miążka utłuczonego, cębuli najdrobniej usiekanej tyleż co i łożu; wbić pięć jaj, wymięszać, kłaść na każdy zraz równą

proporciją, masę tę czyli farsz nożem po zrazie rozciągnąć, zwinąć szczelnie w kształt ogórka; a gdy się to uskuteczni, rozpalić funt masła w pobielanym ładu, układać zwinięte zrazy jeden obok drugiego, i na wierzch drugi rząd podobnie; skropić winem, którego użyć pół szklanki, przykryć cytryną cienko w talerzyki skrojona ze skórka, ale bez pestek, i postawić na wolnym ogniu, aby się tuszyły pod szczelną pokrywą; gdy się zaczną zarumieniać, i da się słyszeć odor, wziąć łyżkę mąki, spudrować zrazy, wlać wina stołowego szklankę, bulonu klarownego rumianego tyleż, a w niedostatku użyć suchego pokrojonego i podlać trochę wody; skoro się utuszą, będą miękkie, kruche i sos do nich krótki; wyjąwszy na półmisek, zebrać z wierzchu łyżką tłustość i dać do stołu.

Przestroga. Po odbiciu zrazow na stolnicy, należy je posypać bardzo miłą solą i nieco pieprzu, jednak ostrożnie, aby nie przesolić, lub nie przepieprzyć: bo łatwo pomylić się można, a przez to psuje się cały smak tych wybornych zrazow. Cé-

bulę oczyszczoną drobno usiekać, na serwetę mocno wycisnąć z niej sok nader ostry; cébula wtenczas pobiéleje i da się lepiéj usiekać.

Podobne zrazy można robić tymże sposobem z daniela lub saruy.

POLSKIE ZRAZY Z SARNINY, ŁOSIA, LUB DANIELA, INNYM SPOSOBEM.

Naprzód uszatkować cébuli pół kwarty oczyszczonej, tyleż selerów, także cieńko uszatkować, pietruszki i porów po połowie téj proporcii; potém oczyszczoną powyższym sposobem połędwicę, skroić w zraziki i tasakiem wplask trochę ubić. Następnie, wziąć parę funtów tegoż mięsa, pokroić, drobno usiekać, półtora funta łożu kruchego, także drobno usiekać, dodać szklanę bułki tartéj, soli, pieprzu angielskiego kawianą łyżkę; stłuczonego, mniej nieco prostego, majeranu oczyszczonego, usiekanego, stołową łyżkę, to razem utłuc z dodaniem cztérech jaj całych. Wykonawszy to wszystko, przystąpić do zrazow: Bierze się rądel pobielaný, smaruje się go we-

wewnątrz masłem płókaném, spod rądla wyklada się cieńko skrojona świeża słoninka; w środek rądla stawia się rurka blaszana, wysokości rądla; otwor rurki powinien być szerokości piąta; użycie téj rurki pożyteczne jest w wielu artykułach. Teraz smaruje się tym farszem za pomocą noża każdy zrazik, i układa się wkoło rądla i rurki farszem do góry, i posypuje się potażeriją, razem zmięszaną; powtórnie układa się na to drugi rząd zrazików posmarowanych farszem, i znowu się posypuje potażeriją, czyli włoszczyzną; tak się postępuje aż do wierzchu rądla: poczem wlewa się szklankę wina, przykrywa się skrojona ze skórka w talerzyki cytryną bez pestek, i tuszy się na miernym ogniu, coraz podlewając bulonu rumianego, dobrego, mocnego i wyklarowanego; pod koniec, gdy już zrazy stają się miękkie, wlać szklankę madery, jedną łyżkę stołową dodać sosu, a zagotowawszy znowu, zlać sos do pokrywki i zebrać tłustość zupełnie; wyjąć ze zrazów rurkę blaszaną, półmisek położyć na rądel, i rądel przewrócić; zrazy zostaną w całości na półmi-

sku, z których wierzchu odjąwszy słoninę, zalać tym sosem i dać do stołu.

POŁĘDWICA JELENIA ZE SMAR- SZCZAMI.

Polędwicę, oczyszczoną z żył, szpikować wzdłuż rzędami, jeden rząd słoniną, drugi szynką, trzeci wymiem krowiém, które powinno być odgotowane i zastudzone, aby się dało dogodnie kroić do grubego szpikulca; gdy już polędwica porządnie naszpikowana, wycisnąć na nią sok z cytryny, a pozostałą skórkę skroić w drobne kostki i posypać; skroić także cebulę cienko w talerzyki, i przykryć nią polędwicę; dodać kilka listków bobkowych, nieco angielskiego miałka tłuczonego pieprzu, i niech tak poleży, nim papier podzynguje się masłem, wyciśniętém z wilgoci; poczem polędwicę wsadzić na szpilkę żelazną, obwinać przygotowanym papierem, okręcić szpagatem, przywiązać do różna, i polawszy papier po wierzchu, regularnie obracać, z bacznością, aby nie zapalić papieru,—coraz piórkiem dzyngując, umoczoném w tłustości. Gdy już

papier dobrze się zrumieni, co nie prędkiej nastąpi, jak przez godzinę, lub pięć kwadransow; poledwica się odwija, kraje się na zraziki, i układa się jakby była cała, na półmisek ze smarszczami, po wierzchu szpikowania, dzynguje się piórkiem umoczoném w gласie, to jest: w maśle rozpuszczoném, z trochę bulonu.

Smarszcze zaprawują się tym sposobem. Wypłókawszy je i wycisnąwszy dobrze z wody na serwecie, kiedy jest smarszczow półtory kwarty, trzeba wziąć masła młodego więcej pół funta, w niem usmażyć trzy usiekane cėbule, dodać niepełną łyżkę stołową mąki, wymięszać, i na ogniu zasmażyć; poczem zdjąć z ognia, rozbić ze śmietaną kwaśną, wcale świeżą, której potrzeba półtory kwarty; dodać doskonałego bulonu ćwierć funta, zagotować; włożyć smarszcze, i tusząc na wolnym ogniu, często mięszać, aż staną się gęste; przy końcu tuszenia dodać trochę kopru, muszkatowej galki i stołową łyżkę cukru; na tak przygotowane smarszcze dopiéro kładzie się poledwica.

O smarszczach. Smarszcz jest grzyb wyśmienity i zdrowy, lecz wymaga jak

wszystkie inne przezorności i uwagi. Wzięte prosto z lasu smarszcze, wrzucić do obszernego naczynia napełnionego wodą, wybierać po jednym na przetak, łamać na drobne cząstki, i starannie każdą przejrzeć; gdy się to uskuteczni, wybrać na durszlak, wrzucić na wrzącą wodę, zasolić nieco, i gotować przez kwadrans; poczem wybrać łyżką durszlakową do zimnej wody, a z tej znowu tąż samą łyżką na sito, aby woda zupełnie zciekła; a grzyby będą czyste i pewne.

ZRAZY ZE ZWIERZYNY.

Biérze się poledwica od grzbietowej kości, kraje się na zrazy, i nożem na stolnicy rapiruje się czyli skrobie, aby same żyły nieużyteczne zostały, które należy precz odrzucić; mięso zaś naskrobane usiekać drobno, i w miarę ilości tego mięsa, dodać czwartą część świeżego, tłustego, kruchego łoju; kilka cebul drobno usiekanych, majeranu łyżkę stołową, angielskiego pieprzu łyżeczkę kawianą, prostego tłuczonego pół łyżki kawianej; tartej bułki dwie łyżki stołowe; to wszystko utłuc w moż-

dżerzu na miazgę, potem dodać trzy jaja, i przetłukwszy z jajami, dzielić masę na cząstki i formować zrazy okrągłe wielkości cytryny, podsypując spód mąką, i płaszcząc nożem w mące umaczanym, uważając, aby zrazy nie były zbyt cienkie. Rozpaliwszy masło na obszerniej pokrywie, układać najdnie zrazy, i smażyć do rumiana; gdy kolor dostaną, obracać na drugą stronę i znowu smażyć; tymczasem w osobnym rądlu, powinna już być usmażona w maśle cebula, do tego rądla składać podsmażone zrazy; nalać klarownego, rumianego, dobrego bulonu, aby zajął zrazy; dodać szklankę madery, jedną cytrynę skrojoną; i gotować pod pokrywą, aż się wysadzi sos krótki; wtenczas już gotowe, można dawać do stołu.

ZRAZIKI ZWIERZĘCE, INNYM SPOSOBEM.

Zraziki te robią się nie z grubiej kotletovej polędwicy, ale z polędwiczek małych, znajdujących się przy nerkach, o których wprzód się napomknęło. Bierze się je

od zwierzyny, choćby nawet od dzika; odejmują się żyłki, siekaczem rozbija się cienko, płasko; tylcem noża gęsto się karbuje, i posypuje miarką solą i pieprzem. Rozpalić masła tyle, aby dno u obszerniej pokrywy zajęło; czém prędzej kładź każdy zrazik, mąką wkoło obsypany, i dłonią obity; gdy się podsmaży na rumiano, obrócić na drugą stronę i znowu przyrumienić; poczem wybierać na półmisek, i na gorąco dawać do stołu, zalawszy następnym sosem :

Sos do zrazików. Wziąć masła ćwierć funta; usmażyć w niém drobno usiekanej szarloty, albo cębuli dwie łyżki; gdy już cębula będzie miękka, dodać łyżkę stołową mąki; podsmażyć, ciągle mieszając i rozrobić bulonem klarownym, dobrym, którego potrzeba półkwarty; wrzucić skórkę z cytryny drobno usiekaną; zagotować kilka razy, wcisnąć sok z cytryny i wsypać nieco pieprzu; i podać z tym sosem zraziki.

ZRAZY ZAJĘCZE ESKALON.

Wziąwszy parę zajęcy oczyszczonych, odebrać mięso od kości, i nożem na stolni-

cy skrobać, aby żyły odeszły, a mięso naskrobane, usiekać bardzo drobno, i przetrzeć przez sito; w miarę ilości zajęczego mięsa, należy dodać część trzecią kruchego łożu od nerek wołowych, oczyściwszy go z plewek i usiekawszy drobno, tłuc sam łoż rozegrzany we wrzątku, aż stanie się podobnym do masła; gdy łoż się rozgrzeje, potrochu dokładać zajęczego mięsa, i tłuc dobrze, żeby się massa wymięszała i gładko wyrobiła, a łożu nie można było dostrzedz; poczem dodać soli, trochę tartej muszkatowej gałki, jedno jaje i znowu przetłuc tę massę dobrze. Masłem płókaném i z wilgoci osuszoném, wydzyngować dwie pokrywy; robić na stolnicy, cienkie okrągłe zraziki, które nożem maczając w wodzie formować; złożyć na pokrywy, nastrugać na wierzch ze skórki cytrynowej same cedro, i wycisnąć cytrynę po zrazikach; przykryć papierem podzyngowanym masłem, i na wydaniu, postawić na ogień bez płomienia; gdy się ściagną i zbieleją dobrze z podspodu, obrócić na drugą stronę, i powtórnie postawić na ogień, wrzucić cytrynę w

talerzyki skrojona, wlać sos przygotowany, raz zagotować i dawać natychmiast.

ZRAZY BIGOSOWE MYSLIWSKIE Z JELENIA LUB JAKIEJ INNEJ ZWIERZYNY.

Wziąć miękisz od zrazowej pieczeni, albo poledwicę kotletową, wyżyłować najtroskliwiej; mięso czysto wybrane pokroić, usiekać i utłuc w móżdżerzu lub stępcie, utłukwszy wyjąć, a na to miejsce w proporcji mięsa czwartą część łożu kruchego, także utłuc, gorącym tłuczkiem, aby się łoż rozgrzał; potem, dodając potrochu mięsa, ciągle tłuc i mieszać, aż się wyrobi gładka massa, którą zasoliwszy, dodawszy pieprzu, usiekaną drobno cebuli, majeranu, parę jaj, przetłuc to razem dobrze, i robić na stolnicy zrazy okrągłe, wielkości dłoni, nożem maczanym w wodzie; zrazy te układać na blachę, cienkimi plasterkami słoniny wyłożoną; można te zrazy robić naksztalt obwarzankow; brzegi spłaszczać, lub rozwałkować, a w środek nakładać bigosu, który się robi z czerwonej kapusty, o czém niżej się powie; gdy ka-

pusta weźmie kolor rumiany, a słoninka ze spodu dojdzie i upiecze się; wykładać na półmisek.

Bigos tak się przygotowuje. Jeśliby przypadkiem nie było kapusty kwaśnej, a była w zapasie głowiasta, uszatkować ją, wytrzeć solą, wycisnąć sok, układać do garnka poléwanego, warstwę kapusty, a warstwę jabłek, cienko skrojonych w talerzyki, na jabłka zaś warstwę cienko skrojone plastry słoniny, popieprzyć, i na wierzch dodać cębuli tłusto usmażonej; powtórnie ułożyć warstwę kapusty, jabłek i cębuli, oraz pieprzu: gdy garnek będzie blisko pełny, rozpuścić suchego bulonu pół funta, w butelce porteru; zalać tém kapustę, którą przykryć cieńkimi plasterkami słoniny; dobrać szczelną pokrywę, i wstawić do pieca gorącego na dwie godziny. W niedostatku porteru, używa się na to miejsce dobre piwo. *Bigos* ten będzie wyborny.

ZRAZY ZE ZWIERZINY, Z CZERWONĄ KAPUSTĄ.

Mięso wyrapirować, czyli wyskrobać, żeby żył nie było, usiekać drobno i utłuc

w mózdzerszu ; podług ilości mięsa, wziąć czwartą część kruchego łożu świeżego, pokroić, i utłuc mocno gorącym tłuczkiem; gdy się łoż rozegrzeje, dodawać mięsa po trochu, tłukąc i mieszając ciągle, aż się wyrobi gładka massa; poczem dodać majeranu tartego, pieprzu angielskiego i prostego, miałko utłuczonego, soli w miarę, cébuli drobno usiekanéj, jaj parę: to wszystko dobrze przetłukłszy, formować spore zrazy, i na blasze wyłożonéj cieniemi plasterkami słoniny, kładź zrazy nałożywszy kapustą, wstawić do pieca, i dozorować, aby się regularnie piekły.

Przygotowanie kapusty. Naskrobać nożem słoniny tyle, ile potrzeba, aby była tłustą kapusta; włożyć do rądla, uszatkować kilka cébul, seler, pietruszek parę i porow; niech się to cokolwiek podsmaży; poczem wrzucić czerwoną kapustę, i kawał cukru w wodzie umoczonego, przykryć szczelnie, i duszyć na miernym ogniu; kiedy już kapusta staje się miękką, dodać kawałek bulonu, cynamonu, goździków tłuczonych, wina czerwonego wlać butelkę, soli w miarę; wytuszyć do krótkiego sosu,

nakładać na zrazy, i stawić do pieca, jak się wyżej powiedziało.

**KASZA DO ZRAZÓW Z SOSEM, Z ROZ-
MAITEJ ZWIERZINY, W DROPIU, GE-
SI, ŁABĘDZIU LUB GŁUSZCU.**

Wybrawszy sztukę z ptastwa domowe-
go lub dzikiego, oczyszcza się należycie,
rozzryna się grzbiet od karku aż do kupra;
wyjmują się wszystkie kości; i wyrzyna się
zręcznie wewnątrz mięso, bardzo go mało
przy skórze dla formy zostawując; korpus
ptaka rozplątany kładzie się na stolnicy,
soli się nieco zwewnątrz, i grzybem utar-
tym wysypuje; poczem nakłada się pełno
przygotowaną już kaszą, wszystkie człon-
ki i uda ptaka, formując jego naturalną
postać; zaszywa się delikatnie, ale mocno
rozerznięty grzbiet, soli się nieco po wierz-
chu i okłada plastrami słoniny; włożywszy
do wyłożonej także słoniną pokrywy, do-
dać skrojoną jedną marchew, cztery cebule,
dwie pietruszki, podlać trochę wody i o-
bróciwszy ptaka piersiami na spod, aby
wszystek smak we środku pozostał, wsta-
wić do gorącego pieca; po upieczeniu wyj-

muje się na blat, wyrzyna się w piersiach otwor, dla łatwiejszego brania kaszy; można ją podlać krótkim sosem od upieczonej sztuki: bo to jest najstosowniejszy smak i odor; ale po wyjęciu z pieca, należy prędko odcedzić, włoszczyznę i słoninę odłączyć, tłustość zebrać, a jeśliby bardzo mało zostało tego smaku, to podlać nieco bulonu, i zagotować, a cała przyprawa połączy się, i stanowić będzie najdoskonalszy sos do kaszy, choć go mała ilość zostanie.

Przysposobienie kaszy. Wybrane wprzód kości z ptaka, porąbać; włożyć grzybow młodych wianek, dodać świeżych kości wołowych, wygotować przez godzinę lub więcej smak pod pokrywą, odcedzić na sito, potem na serwetę, i wlawszy do rądla, dodać suto masła dla sypkości; jak się zagotuje, zasypać kaszę; szczególnie przykryć, postawić na żar, i z wierzchu żarem przysypać, aby się prędzój dopiekła, a tak kasza będzie sypka, tłusta i smaczna, i do wszelkich zrazow wybornie usłuży.

Kasza do tego nie powinna być, ani zbyt drobna, ani zbyt gruba, ale średnia, dobrze oczyszczona i wysiana z piasku na

gęstém sicie; utarta najstaranniej z samémi żóltkami i wysuszona.

MOSTEK JELENI.

Gdy się wezmie mostek do użycia, należy go w mléku wymoczyć przez godzinę lub więcej, a białe jego mięso, jeszcze białszym się stanie; wyjąwszy z mléka opłókać, i nastawić w rądlu pobielanym w wodzie; niech się kilka razy dobrze zagotuje; poczem wyjąć i włożyć do zimnej wody, oczyścić, zerznąć zręcznie nożem, chrząstki z mięsem od kości, i to mięso, w rądelku załawszy białym czystym bulonem od cielęciny, z dodaniem kawałka masła, gotować do miękka, potem na zimno pod prasę, deszczułką czystą nałożyć i nacisnąć ciężarem, a gdy ostygnie sprasowane, da się cienko krajać z chrząstkami; powinien być na półmisku zrobiony raneik, w środku pokrojonego mostku; układać cząstki i przelewać byszamelem do wierzchu ranta, i przed daniem, wstawić do pieca na pół godziny.

Biszamel do mostka. Pokroić drobno kawałek szynki, nietłustej; trochę korzeni

pietruszki, kawałek miększa cielęciny, kilka listków kwiatu muszkatowego; rozpuścić do gorąca masła więcej funta, i wrzucić powyższe artykuły razem; dodać nieco skórki z cytryny, smażyć to zwolna, aby nie przerumienić, wsypać dobrą garść maki, podsmażyć, rozrobić półtory kwarta śmietanki i gotować, ciągle mieszając; wystrzegając się, aby nie przydymić, a gdy to wszystko zgęstnieje, przetrzeć na sito, i biszamel jest gotowy, do użycia wyżej opisanego.

MOSTEK JELENI Z RYŻEM.

Mostek wymoczony dobrze w mleku, zagotować w wodzie; poczem wyjąć z rądła, i włożyć do zimnej wody; oczyścić, odłączyć kostki, pociąć na mierne części, na dnie rądelka ułożyć pokrojoną w plasterki słoninkę, nieco korzeni w całku, ułożyć na to mostek, zasolić, przykryć na wierzch także skrojoną w plasterki słoninką, zalać białym, dobrym od wołowego mięsa bulonem precedzonym przez serwetę, i zwolna niech się gotuje na miękko.

Ryż do mostka. Bierze się parę funtow ryżu, który należy wysiać z piasku i pyłu na sicie, przepłókać i wymyć w zimnej wodzie, i wybrać na sito; drugi raz też powtórzyć w czystej wodzie, i wybrać łyżką durszlakową; przebrać, złożyć do miernego rądla, dodać masła dwa funty, pietruszkę całą, kilka listków muszkatowego kwiatu, zlać bulon od mostkow zgotowanych, zebrawszy wprzód z niego tłustość, którą należy dodać do mostkow, a bulonem ryż zalać; jeśli go będzie mało, dodać dobrego bulonu, zagotować, i skosztować; jeśli od masła nie dość będzie słony, dodać nieco miarki soli, przykryć szczelnie, i wstawić w piec gorący; ryż powinien być w ziarnkach całych, tłusty i smaczny; wydając na półmisek, kładzie się ryż na dno, a na nim mostki, potem znowu ryż i znowu mostki; na wierzchu ryż posypać parmazanem; tartą bułkę zarumienić w maśle i zalać.

Jarząbki tym sposobem, z ryżem urządzone być mogą, i stanowić będą bardzo specjalny artykuł na stołach myśliwskich.

MOSTEK Z OLIWKAMI, Z DZIKIM SOSEM.

Mostki daniela lub sarny oczyściwszy i wymoczywszy, jak wprzód się powiedziało; należy odgotować w wodzie, oddzielając starannie wszelką szumowinę; poczem wybrać do zimnej wody, przepłókać, odjąć kostki, pociąć w mierne cząstki, z chrząstkami, i ułożyćwszy w rądel nalać bulonem od mięsa, precedzonym przez gęste sito; wlać szklankę octu, wina pół butelki, nieco zasolić i gotować na miękko; poczem wyjąć.

Sos. Do dwóch półmiskow mostkow, wziąć pół funta cukru, zalać trochę wodą i gotować z pilnością; a gdy się zarumieni, wrzucić masła, blisko funta, wsytać mąki więcej kwaterki, i mieszać na żarze, dopokąd się mąka nie zarumieni; poczem rozrobić to smakiem, wygotowanym z mostkow, wlewając potrochu i mieszając, dodać kubek soku wiśniowego, kilka goździków, pieprzu angielskiego, skórki cytrynowej i gotować; sos precedzić do rądelka; włożyć oliwki, wyjąwszy z nich

pestki, i kilka cebulek małych, w całku odgotowanych.

Podobnym sposobem, robi się także z kaparami w niedostatku oliwek, i równie jest dobry.

SZYNKA Z WARCHŁAKA NA GORĄCO.

Szynkę dobrze oczyszczoną, włożyć do naczynia drewnianego, stosownej wielkości; zagotować octu miernego z solą: dodać trochę saletry, rozmarynu, kilka liści bobkowych, estraganu, cytryny i goździków; niech tak zalana szynka przez noc się marynuje; poczem w téj saméj zaprawie gotować na miękko; na wydaniu zalać glasem:

Glas. Rozpuścić w szklance madery, kawałek bulonu, zagotować gęstawo, polać po wierzchu, obsypać obtartą z wierzchu rumianą bułką, która natychmiast wstrzyma glas, aby nie ściekał; wstawić na chwilkę do pieca i przypilnowawszy, aby nie przetrzymać długo, przez coby glas obsecht, dawać do stołu.

Sos do téj szynki. Masła młodego rozpuścić pół funta, dodać trzy łyżki mąki,

zarumienić na żarze, mieszając często, zrobić bulonem rumianym doskonałym, klarownym, i zupełnie tłustość zebrać, aby zdrowiu nie szkodziła; gotować nieustannie mieszając, a gdy już stanie się zawieszysty, precedzić, wlać maderę dobrej lampczkę, i gotując znowu, wrzucić masła serdelowego, sok z cytryny wycisnąć, i wymieszawszy należycie, wydać do szynki.

Jeśli nie ma serdeli, używa się do tego masło, zrobione z wymoczonych hollenderskich śledzi.

SZYNKA ŚWIEŻA Z WARCHLAKA NA GORĄCO.

Po zdjęciu skóry z ubitego warchlaka, odjąć szynkę, posolić, obłożyć w talerzyki skrojoną cebulą, dziesięcią bobkowemi liśćmi, w cienkie także talerzyki skrojoną cytryną bez pestek; i kilkanaście goździków powsadzać tu i ówdzie do mięsa: niech tak przez noc postoi; jeśli szynka ma być wziętą rano na łowy, należy ją zgotować przede dniem; nie więcej potrzebuje czasu do ugotowania nad godzinę; a jeśli jest przeznaczoną na positek wracającym z po-

lowania, nastawia się ją w południe. Nastawić rądel wody stosownie do wielkości szynki; zasala się, i gdy się zagotuje, kładzie się do niej szynka, z całą swoją przyprawą, i gotuje się na miękko; gdy się już ma dawać, piec powinien być gorący; składa się szynka na półmisek, osypuje tłuczonym cynamonem, miłkim przesianym cukrem, który powinien być koloru ciemnawego; posypawszy tém dobrze, wstawić w piec przygotowany na chwilę, aby się wierzch zglassował, czyli zarumienił.

Sos do szynki. Bulon dobrze zaciągnięty na ogniu, przegotować z butelką magli, i dodać na wydaniu cytryny.

Jeżeli by nie wypadło wraz po zgotowaniu dawać, nie należy szynki wyjmować z rądla, lecz niech w tym smaku stoi na gorącym miejscu, i dawać baczenie, aby piec nie ostygł, dla zglasowania posypanéj cukrem i cynamonem szynki.

CYNADRY CZYLI NÉRKI ZE ZWIERZINY.

Często na kilkadniowém polowaniu, ubija się dosyć wiele zwierzyny, a części

jéj po wypatroszeniu wewnętrzne zazwyczaj bez użytku się odrzucają, lub psom bywają oddawane; domyślny jednak kucharz, ze wszystkiego umie korzystać, i smaczne urządzać potrawki.

Gdy się uzbiera cynadry, od kilkora zwierząt, należy je opłókać, gotować w wodzie przez pół godziny lub więcej, szumując starannie, zwłaszcza z początku, kiedy wiele szumu się wyrabia. Po odgotowaniu, włożyć natychmiast do zimnej wody, oczyścić, i kroić cienko w talerzyki. Kilka skrojonych cebul w maśle usmażyć, włożyć cynadry, zalać sosem zgotowanym na dobrym bulonie, dodawszy szklankę wina, i na wolnym ogniu pod pokrywą, niech się tuszy; przy ostatku dołożyć kaparów, i cytryny skrojonej w talerzyki. Jeżeliby samych nérek mało było na liczne grono zgłodniałych myśliwych, można do nich dodawać ozorki ze zwierzyny, które, po oczyszczeniu, dłuższego potrzebują gotowania; gdy są już miękkie, obrzynać z nich delikatnie skórę, krajać w talerzyki, i mieszać je między cynadry; poczem wszystko zalać sosem w większej ilości przygotowanym.

KOŁDUNKI Z BOBRA.

Wziąwszy pieczonkę bobrową, odłączyć wszystkie mięso od kości, odrzucić żyły i plewki, samo mięso skroić najdrobniej, lecz nie siekać. Utrzeć na tarce korzenia gałganu kawianą łyżeczkę, cokółwiek estraganu, soli w miarę, trochę pieprzu. Stosownie do ilości mięsa, trzecią część łoża wołowego, kruchego od nerek, oczyszczonego z plewki, najdrobniej usiekać; cebul kilka w łusce zgotowanych, obrać z łuski, usiekać, to wszystko zmieszać, z dodaniem dwóch jaj. Poczém formować kołdunki, zawijając tak przygotowane mięso do ciasta dobrze zarobionego i rozwałkowanego. Gotować z pilnością, aby do naczynia nie przylegały, spuściwszy na wrzątek zasolony; poczém wybrać łyżką durszlakową, ostrożnie, aby nie popsuć, na półmisek, rozpuścić do gorąca masła z suchym bulonem, zalać kołdunki, i tartym parmazanem osypać.

Ten artykuł, jak zaspokoi apetyt i nasyca, tak równie dogodzi najdelikatniejszemu smakowi.

GŁOWA DZIKA.

Odciawszy głowę dzika przy samym karku, należy ją osmalić bacznie, aby się nie popękała skóra; gdzie się nie da włos osmalić, wypiekać go rozpaloném żelazem i nożem oczyszczać, moczyć w ciepłej wodzie, oskrobywać, wycierać solą z otrębiami, zmieniając kilkakrotnie wodę ciepłą i czystą; oczyszcziwszy należycie, rozerznąć głowę ze spodu od szyi do końca ozora, i oddzielić skórę od kości. Skórę namoczyć do octu, w naczyniu drewnianém, wsypać garść soli i trochę saletry, a tymczasem robić farsz czyli siekanie do środka następującym sposobem:

Farsz do głowy dzika. Wziąć kilka funtów, miarkując po wielkości głowy, sarniny lub zajęczego mięsa, słoniny domowej nie jelkiej, albo zupełnie świeżej trzecią część w miarę ilości mięsa, skroić ją w plastry, nożem wyskrobać i usiekać najdrobniój; z mięsem podobniój uczynić, wyrapirować dobrze, aby wszelkie żyły i plewki precz odeszły, usiekać najdrobniój; dodać połędwiczki z dzika i usiekać je ra-

zem z mięsem zajęczém lub sarniém; parę wątróbek od sarny, daniela lub cieięcia, które także wyżyłować, usiekać, i przetrzeć przez rzadkie sito, a rozpuściwszy ćwierć funta masła, złożyć w niém wątróbkę i mięszać na ogniu dopokąd zgęstnieje; poczem wyłożyć na serwetę, i wycisnąć wszelką z nięj wilgoć. Następnie w moździerzku lub stępcie utłukłszy należycie wątróbkę, dodać mięso zwierzyny, i znowu to razem przetłuc i wymięszać; z kolei dodać słoninę, i tłuc na nowo, dodawszy kilka cębul drobno usiekanych, usmażonych w maśle, bułki utartęj miękiszka kwartę, soli miękkięj w miarę, pieprzu kawianą pełną łyżeczkę, angielskiego dwie łyżeczki, parę gałek muszkatowych utartych, goździków tłuczonych kawianą łyżeczkę, wszystko to tłuc dobrze, dodając co raz jaj dziesięć całych, a żółtkow czternaście; gdy się utłucze na miazgę, wyjąć skórę z głowy dzika z octu na stół, wyskrobać, jeżeli odmiękła z wierzchu jaka nieczystość, wytrzeć płótnem we śródku i zewnątrz, od śródku, gdzie się kość znajdowała, zerznąć mięso lub tłustość, aby skóra była cienka,

na niej od strony kości układać plastry słoniny, a potem większą połowę farszu rozciągnąć równo nożem po całej skórze, ułożyć od karku aż do ryja krajaną słoninę grubości małego palca, szynkę, ozor, jaja twardo zgotowane, na przemian przepłatając; gdy są trufle dobrze jest nimi posypać, i wierzch przykryć znowu farszem; złożyć zręcznie do kupy, formując postać naturalnej głowy dzika, obwinać płótnem mocnym nie grubym, ścisnąć, obwiązać szpagatem nie zbyt zaciskając, aby nie porobić wklęsłych rębów; złożyć do pobielanego naczynia, dodać dla smaku kości z mięsa wołowego, starą dobrze oprawioną kurę, parę cębul, tyleż selerów, kilka listków bobkowych, kilka goździków, pieprzu angielskiego, zalać zagotowaną wodą z octem, dość kwasowatą, zasolić, gotować, pod pokrywą ze sześć godzin i dolewać, próbując miękkości palcami; jeżeli jest pulchna nakształt masła, w ten czas wydobyć na blachę: gdy bowiem nie zupełnie będzie miękka, skoro zastygnie, nie da się z łatwością kroić; gdy wilgoć z niej scieknie, wziąć między

dwie deszczułki i nacisnąć miernym ciężarem, aby przyprowadzić do naturalnej płaskawej formy głowy dzika; gdy zupełnie ostygnie, zdjąć delikatnie płótno, i ostrym nożem zerzuwać zręcznie te cząstki powierzchni, na którychby się sierść okazała; to się wykonywa położywszy głowę na czystej serwecie; gdy się ją na blat przeniesie, wprawić dla ozdoby i podobieństwa kły, porobić z jaj gotowanych oczy; usiekać najdrobniej kaparów, rozpuścić monego aszpiku, i mieszać go z kaparami; a gdy zacznie gęstnieć oblać tém w około całą głowę, aby nie osychała; smak zaś, w którym się gotowała, odcedzić na durszlak do rądła, zebrać wszelką tłustość zupełnie, i przepuścić przez płótno, skroić jedną cytrynę, trochę estraganu, rozbić 12 białkow z trochę wody letniej, wymieszać, i z wolna zagotować; podczas gotowania probować na lodzie: czy rychło zastyga; gdy już sos będzie gotowy, przepuścić go na flanelowy worek, postawić na lodzie, a gdy zastygnie i zrobi się galareta, garnirować nią głowę dzika.

KOTLETY Z ROZMAITEJ ZWIERZYNY Z BISZAMELEM.

Wybrać najdelikatniejsze części mięsa zwierzęcego, wyrapirować żyły, i odrzucić; mięso usiekać i utłuc w móżdżerzu z dodaniem kwiatu muszkatowego na koniec noża. Jeżeli mięsa będzie funtów cztery, należy dodać ćwierć funta masła, dwa żółtki z jaj, wymieszać i formować kotlety, a w miejscu kostek wtykać marchew lub pietruszkę w tym kształcie ostruganą. Poczém układać kotlety na pobielaną blachę masłem wydzyngowaną, i pokrywać je biszamelem nożem oglądając, posypać parmazanem tartym lub sérem hollenderskim; na wydaniu wstawić w piec na pół kwadransa, a wyjąwszy na półmisek, ułożyć w kółko, zalać w środek sos, do którego dodać śmietanki słodkiej, aby był łagodny. Dla odmiany robi się także kotlety i bez kostek, zaokrąglając je na stolnicy nożem w wodzie często zmaczanym, dla gładkości i aby massa doń nie przylegała; takowe kotlety po sformowaniu układają się na blachę dobrze pobielaną, garnirują się kaparami, skrojoną fasolą, korniszona-

mi, talerzykami cytryny; przykrywa się papierem masłem podz yngowanym, i wstawwszy do gorącego pieca, za kilka minut wyjąć i dawać gotowe do stołu.

Dla odmiany też kotlety mogą się robić ze śledźmi. Z massy, powyższym sposobem przygotowanėj, formują się kotlety z kostkami lub bez nich; układa się je na blasze, okrywa masłem serdelowém, oglądając każdy kotlet nożem, wstawić do gorącego pieca, i po kilku minutach wyjąwszy zalać następnym sosem: Wymoczyć kilka śledzi hollenderskich dobrze, odebrać mięso od kości, usiekać, i utłuc ze startą bułką, której trzeba pół kwarty, dodać funt masła niesłonego, sześć żółtkow, trzy jaja całe, przetrzeć rozmieszawszy to razem przez sito, rozprowadzić lampeczką madery, dodać cytryny, i zarumienić.

PASZTET GALA, Z ŁOSIEGO LUB JELENIEGO SZPIKU.

Wziąć miększa z polędwiczek funtow pięć oczyścić z żyłek, plewki i pokrajać drobno, szpiku funtow dwa, dobrej wagi, który powinien być przezornie oczyszczono-

ny z najdrobniejszych kostek; do mięsa pokrojonego osobno na stolnicy wbić trzy jaja całe, i z niemi usiekać na drobno; z bułki obetrzeć tartą skorynkę, a mięksiz umoczyć w mléku i wycisnąwszy dodać do mięsa; włożyć szpik, parę cębul w żarze na miękko upieczonych i oczyszczonych; wszystko to razem przetłuc w móżdżerzu i przez rzadkie sito przetrzeć, podsypując na stole nieco mąki, wałkować okrągło grubości kielbasy i krajać długości czterech cali, układać w przygotowany rant pasztetowy, między pasztecikami kłaść szampiony, borowiki, albo amoretki, posypywać nieco kaparami, lub truflą, dodać w plasterki skrojoną cytrynę, dobrze ciastem zasklepić, i wstawić w piec gorący na półtóry godziny; poczem wyjąwszy odkryć, zalać dobrym sosem; utresować; pasztet zrobić zaparzany lub z ciasta francuzkiego, na pokrywie płazkiéj.

DROŹ, INDIK LEŚNY, LUB GŁUSZEC PIECZONY PO MYŚLIWSKU.

Wybrana na pieczyste sztukę ptaka, należy ostróźnie z piór oczyścić, aby nie

podrzeć skóry; nie mamy potrzeby mówić o sprawieniu: bo to każdy kucharz zna najdokładniej; tu jednak ptastwo sprawia się przez grzbiet, wydobywają się kości, zostawiając nogi kosmate, dla okazania rodzaju ptaka, rozkłada się korpus na stolnicy przykrytej serwetą; jeżeli piersi dropia, chociaż mięsiste, ale chude; należy je naszpikować gęsto, nożem zręcznie, cienko skrojoną słoninką i truflami, posolić mialką solą, nałożyć farsz, zaszyć szczelnie, i uformować kształt naturalny ptaka; poczem położyć na wrzącej wodzie w pokrywie, na spód piersiami; wody powinno być do połowy ptaka, aby nie wkradła się do farszu; gdy się odgotuje, wyjąć wnet do zimnej wody, i ostudzić, wytrzeć serwetą, i z łatwością można dopięro szpikować słoninką i truflami, grubym szpikulcem, jak zajaca; obłożyć skrojoną słoniną, okryć podzinygowanym tłustością papierem, i odpieć w gorącym piecu.

Farsz do dropia. Odebrawszy z dobrego zajaca mięso od kości, wyrapirować żyły i odrzucić, mięso usiekać najdrobniej, przetrzeć przez rzadkie sito; wziąć wątrób-

kę, jaka jest pod ręką, a najlepiej cielęcą, oczyścić z żył, skrobiąc nożem, usiekać także, i przetrzeć przez sito; rozpuścić masło, włożyć do niego wątróbkę, i mięszać na wolnym ogniu, aż zgęstnieje i dobrze zbieleje; wtenczas wyłożyć na serwetę grubą, wycisnąć wszelką wilgoć, włożyć do moździerza, dodać siekaną zająca, i tłuc razem na miazgę. Dwa funty słoniny, usiekać drobno i przetrzeć na sito, do niej wysypać pół kwarty tartej bułki miększa, zmieszać słoninę z bułką, i włożyć do masy będącej w moździerzu, cebul cztery drobno usiekanych, usmażyć w maśle na miękko, wbić jaj sześć, na jajecznicę, którą z cebulą przetrzeć przez sito, i także dodać do masy; tłukąc to wszystko razem, dodać w miarę miarki soli, jedną utartą muszkatową galę, troszkę pieprzu, żółtkow sześć, jaj całych cztery, i przetłukłszy dobrze, farsz wydobyć na półmisek; mieć w naczyniu pół funta truflif, ćwierć funta bulonu, co rozrobić szklanką madery, pod pokrywą z pilnością ugotować, aż sos z truflami stanie się gęsty, wymieszać go z farszem i

nadziać skórę dropia, będzie to farsz dziki doskonały.

PRZEPIÓRKI DO TORBY MYŚLIW- SKIEJ.

W stronach, gdzie jest obficie przepiórek, powinny się łączyć wtenczas, kiedy gryka i owies są już żółte; w tym czasie bywają najlepsze i najżywniejsze; oczyściwszy, i powycierawszy je należycie serwetą, rozerznąć każdą z osobna przez grzbiet, i powyrzucać wnętrzności ze środka, układać w baryłki i przesypywać solą mialką tłuczoną, z dodaniem nieco saletry, kolandry, rozmarynu, bobkowego liścia, tak ułożone naciśnąć i trzymać przez tydzień; poczem wyjąwszy obcierać każdą serwetą, i powiesić na wietrze, aby nieco oschły; obwijać każdą połówkę papierem, i wędzić przez dni kilka, kurząc dzień i noc takim sposobem, jak salcesony, w dymie z piłowin, dodając do nich po trochu rozmarynu i jodłowcu. Piłowiny do tego użyte, nie mogą być, ani sosnowe, ani jodłowe, gdyż dym z nich przejmuje wędzonki smolnym odorem.

PASZTETY Z PRZEPIÓREK.

Z oczyszczonych przepiórek, powybie-
rać kostki zupełnie. Rozpuścić na pokry-
wie masło, ułożyć przepiórki, posypać zie-
loną siekaną pietruszką, skórką cytrynową,
także siekaną, tartą muszkatową gałką,
lub suchą tartą truflą, zacisnąć sokiem z
jednej cytryny, wlać kieliszek lub więcej
w miarę ilości przepiórek wina, i pod po-
krywą na ogniu, żarze, lub w piecu gorą-
cym podtuszyć, i postawić na zimném miej-
scu, aby ostygły. Tymczasem, zrobiwszy
ciasto francuzkie, rozwałkować je do gru-
bości trzeciej części cala, lub dwóch ru-
bli; robić to najlepiej na zimném miejscu,
w lodowni, wybijać ciasto blaszanym au-
sztechem, kształtu wielkiej tabakiery; je-
dna sztuczka ciasta kładnie się na dno, po-
dzyngowane masłem; na ciasto dzynguje się
jajem rozbitém, włoży się trochę farszu,
na nim kładzie się przepiórka, i przykrywa
się znowu taką ilością farszu, i sztuczka
ciasta, zaciska się zgrabnie brzegi, a zro-
biwszy tyle, ile potrzeba pasztecikow, po-
dzyngować na około i powierzehu, na bla-

sze gorącój odpiec. Dając do stołu, oberznąć z wierzchu ciasto, odkryć przepiórkę, zalać doskonałym sosem, i nakryć znowu tym wierzchem; poczem dawać najgorętsze do stołu.

Do sosu wchodzi szampiony, amoretki, lub trufle, do których wlewa się lampeczka madery, cytryna i młode masło.

Farszyk robić tym sposobem: Wątróbka cieleca jedna wystarczy na dwadzieścia pasztecików. Pokrajawszy ją na zraziki, wyrapirować czyli wyskrobać mięso nożem, a żyły odrzucić, mięso drobno usiekać, i przetrzeć przez rzadkie sito. Usiekać także drobno parę cębul, i w ćwierci funta masła zasmażyć, włożyć natychmiast wątróbkę, i mieszać na ogniu, aż zgęstnieje i dobrze zbieleje, skroić cokolwiek bulonu i włożyć, aby się w niej rozpuścił, dodać kubek tartėj bułki, funt świeżej słoniny, drobno usiekanėj, przetartėj na sito; to wszystko razem utłuc, dodawszy w miarę soli, cokolwiek pieprzu, jaj całych trzy, przetłuc znowu wszystko to razem, i farsz ten użyć do pasztecików.

PASZTECIKI ZIMĄ Z JEMIEŁUSZEK.

Oczyściwszy jemieluszki, odrzucea się nożki i szyjki, przierzyna się grzbiet, i wyjmują się wnętrzności, odejmują się pępki, do których dodaje się trochę wątróbki, nieco słoninki świeżej, z dziesięć ziarenek jałłowcu; to się razem usieka, z dodaniem tartéj bułki, w miarę soli i pieprzu, przetłukłszy w moździerzu wbić trzy jaja, wymieszać i znowu przetłuc. Jemieluszki, dodawszy do nich trochę usiekanéj pietruszki zielonéj, zacisnąć cytryną, i podtuszyć pod pokrywą, a gdy ostygna, robić paszteciki z ciastem francuzkiém, jak powyżéj powiedziano o przepiórkach, zalewać we środek wybornym sosem i dawać na gorąco.

KUROPATWY à la POLONE.

Wziąwszy proporciją pięciu kuropatw na półmisek do stołu, oczyścić je, odpiec na rożnie, porozrzynać każdą sztukę wzdłuż na trzy części, i ułożyć w pobielane naczynie. Wziąć do rądelka funt masła młodego, miększ od dwóch bułek, umoczyć w wodzie, i wycisnąć na serwecie, włożyć

do masła i bić czyli mięszać, aż się zrobi biała massa; rozprowadzić ją bulonem białym, dobrym, który powinien być precedzony przez serwetę, i żadna tłustość na nim żeby się nie znajdowała; tym zalać kuropatwy, aby je sos ten objął; a wrzuciwszy parę cytryn skrojonych w talerzyki, przykryć, i nie na płomieniu, lecz na żarze raz zagotować pod pokrywą, wyłożyć na półmisek, i dać do stołu.

KUROPATWY à la PROVENSAL.

Pięć lub sześć kuropatw, oczyszczonych jak należy, odpieka się na rożnie w całości; poczem narzyna się nożem w podłuż obie strony piersi, i nakłada się w rozerżnięte miejsca cienko następnie opisana przyprawa. Kuropatwy ułożyć szczelnie do rądla, zalać białym, dobrym bulonem, lub gdy tego nie ma, wodą, z dodaniem bulonu suchego; szczelnie przykryć i na miernym ogniu podtuszyć przez pół kwadransa, wrzucić trzy skrojone cytryny; znowu podtuszyć z cytryną, i wydawać do stołu.

Przyprawa do piersi kuropatwicz,
tak się urządza: Wziąć dużego gatunku

cebul dziesięć, oczyścić je, usiekać drobno, potem wycisnąć z nich wilgoć na serwecie, aby ten ostry z niej sok brudny nie był użyty, wtenczas, gdy zbieleje, łatwiej się da powtórnie, jak najdrobniej usiekać; dołożyć funt masła młodego, cztery łyżki stołowe tartej bułki, szczyptę pieprzu; zrobić tę masę gęstą na stolnicy, wymiejszać ją dobrze, i nożem nakładać w ponarzynane piersi kuropatw.

KUROPATWY W ŚNIEGU.

Ubić pianę z piętnastu świeżych białek, i uformować z niej w około na brzegach półmiska, niby wał śnieżny, do którego powtykać szyki z główkami kuropatwiemi, jakby one ze śniegu wyglądały; na półgodziny przed wydaniem, wstawić do letniego pieca, aby się pianka nie zarumieniła, lecz tylko obeschła, i nie straciła białości, podobnej do śniegu; gdy się to uskuteczni, układać w środek półmiska rozzerżnięte na trzy części kuropatwy, które to cząstki powinny się trzymać w kupie; zalać sosem, jaki się zwykle daje do kuropatw, i na gorąco z garniturem dawać do stołu.

X GŁUSZEC LUB CIETRZEW Z KAPU-
STĄ CZERWONĄ.

Głuszcza lub cietrzewia oczyszczonego, wytrzeć serwetą, uszpikować, położywszy na stolnicy, rozerznąć grzbiet, wybrać wszelkie kostki z grzbietu, piersi i ud, nałożyć kapustą czerwoną; złożyć znowu, zaszyć szczelnie, uformować, ile możliwości, naturalny kształt ptaka; obłożyć słoniną w plastry skrojona, i na pokrywie wstawić do gorącego pieca.

Kapustę do głuszcza urządza się następnym sposobem: Wybrać piękne główki, koloru ciemno-brunatnego, obrać z wierzchu liście, i wypłókać dobrze ze wszelkiego piasku, ziemi, lub pyłu; po uszatkowaniu nie należy płókać, aby kapusta nie straciła koloru; na jednego głuszcza potrzeba cztery mierne główki uszatkować kapusty, odrzucając białe śrzodki, czyli kaczaniny. Rozpuścić funt masła, dodać uszatkowany saler, trzy cébule, pietruszkę, dwie pory, i podsmażywszy to, włożyć kapustę czerwoną, dodać pół ćwierci funta cukru umoczonego w wodzie, i pod szczelną pokry-

wą wstawić w piec, lub na mierny ogień, a gdy się podtuszy do miękka, dodać wina czerwonego, kawałek skrojonego bulonu, kilka goździków, utłuczonego cynamonu, spudrować łyżką stołową mąki, posolić w miarę, wymięszać, i na ogniu wysadzić, czyli wygotować, aby nie sosu nie było; wtenczas nadziewać głuszcza lub cietrzewia.

GLUSZEC Z BURACZKAMI.

Głuszec lub cietrzew, podobnie urządzony, jak do kapusty, wyborny jest także z buraczkami, które tak się przysposabiają: Wybrać piękne éwikłowe buraczki, i odpieć je w piecu na miękko, oczyścić i uszatkować. Naskrobać nożem nie jelkiej słoniny, usmażyć w niej cztery cébul usiekanych, dodać łyżkę mąki, zasmażyć ciągle mieszając; dodać kwartę śmietany, suchego bulonu, rozbić to łyżką octu z koprem, zgotować nie zbyt gęsto, włożyć buraczki, rozmieszać, ułożyć w głuszcza lub cietrzewia, i tak odpiec, jak uprzednio się powiedziało; a wydając na półmisek, wy-

ciągnąć nić, którą był grzbiet zaszyty, obłożyć wkoło głuszca czy cietrzewia buraczkami, a smak pozostały odcedzić, zebrać tłustość, dodać nieco bulonu suchego, zalać zagotowawszy na głuszca i dawać do stołu.

JARZĄBKI NA PRĘDCE.

Od oczyszczonych jarząbkow, odebrać zupełnie mięso z obu stron piersi, zdjąć plewkę, maczać każdą cząstkę w maśle, układać na pokrywie, zacisnąć cytryną, przykryć papiérem i postawić na węglach; gdy mięso zbieleje dobrze, zdjąć z ognia, poobracać na drugą stronę, i powtórnie żywo podsmażyć; gdy i druga strona pobieleje, spróbować jedną cząstkę, rozrzynając środek nożem: jeżeli wskrós całe mięso jest białe, wyjmować z pokrywy na półmisek; przekładać bułką, skrojoną wielkości takiej saméj, jak cząstki piersi jarząbkow, odsmażoną na rumiano, i zalać sosem, następnie przyrządzonym.

Sos do jarząbkow. Pozostałe części i kostki jarząbkow, składają się do naczy-

nia, w którym się rozpuściło kawał masła do gorąca; do tego wrzucić cztery cébule grubo skrajane, pietruszkę, parę selerow, skórkę od pół cytryny, trochę pieprzu angielskiego, i smażyć póki zbieleją kości mieszając często; poczem zalać bulonem białym od wołowego mięsa, i gotować z pół godziny, następnie: odcedzić na durzłak, potem powtórnie na serwetę, zebrać tłustość; wziąć młodego masła, mąki łyżkę zrumienić, wlać bulon, który będzie miał jarząbkowy odor, dodać w gotowaniu filiżankę dobrej, słodkiej śmietanki; gdy się przegotuje przecedzić, dodać cytryny skrojonej cienko; oblać tym sosem na półmisku, ułożone jarzabki z grzankami, i ugarniować podług gustu czémkolwiek. Sos ten powinien być wprzód przygotowany, nim jarzabki pójdą na ogień.

BIGOSIK MYŚLIWSKI PRZYPIEKANY. X

Od sarniny lub zająca odpieczonego, wykroić sám miękisz, i skroić w kostkę potrzebną ilość, stosownie do wielości osób siadających do myśliwskiego stołu. Wziąć

trochę winnych jabłek, rodzének drobnych oczyszczonych; kilka usiekanych cębul, i to razem w maśle usmażyć na miękko; poczem dodać łyżkę mąki, i mieszając na żarze, lać świeżą kwaśną śmietaną, dodać szklankę wina, trochę octu dobrego, i w miarę cukru, aby sos był słodko-kwaskowaty; w gotowaniu dodać bulonu suchego, a w miarę gęstości sosu, doléwa się i białego.

Teraz dodaje się skrojona wprzód w kostkę pieczeń sarnia lub zajęcza, soli się i pieprzy w miarę, dodaje się kilka żółtkow rozbitych z trochę wody lub białego bulonu, wymięsza się należycie, i wyklada na półmiski lub pokrywę, równuje się po wierzchu i garniruje się korniszonami, oliwkami, rakowemi szyjkami, borowikami marynowanými; poczem stawi się do gorącego pieca na kwadrans, i wyjąwszy, daje się do stołu.

OMLET MYŚLIWSKI NA PRĘDCE.

X
Wziąwszy stosownie do liczby osób, naprzykład jaj pięćdziesiąt, i wbijając do naczynia pilnie uważać, aby nie było żadnego tęgłego; rozbić je dobrze łyżką, do-

dać nieco soli i pieprzu. Wybrać świeże hollenderskie śledzie, oczyścić je należycie, odebrać mięso od kostek, które precz odrzucić, mięso śledziowe wymoczyć w mleku, przepłókać i skroić w kosteczki. Na pokrywie rozegrzać do gorąca masło, i wymieszawszy śledzie z jajami, wlać do masła, i dopilnować w piecu, kiedy wyjąć czas wypadnie. Można do śledzi przymieszać nieco szynki, drobno skrojonej, ale nie syrowej.

RAKI PO MYŚLIWSKU.

Wypłókawszy raki w wodzie, wybrać z niej, oczyścić, poodecinać drobne nożki, i końce ostre od nog dużych, odehylić szyjki od grzbietu, lecz nie odrywać zupełnie, i po za szyjkę do karku nakładać kaszę, o której niżej się powie. Zalać wrzątkiem, wrzucić kopru i zgotować na ogniu; poczem wybrać raki na stół, niech ociekną z wilgoci; układać do drugiego rądla, zalać piwem, aby dobrze raki zajęło; wlać oliwy, nieco wsypać miłkiego imbieru, tartego chleba czerstwego żytniego odrobinę, soli w mia-

rę, i pod pokrywą dobrze parę razy zagotować; a gdy kasza dobrze się ugotuje, dawać na półmiski.

Kasza do nadziewania rakow, powinna być drobna gryczana, która polewa się masłem, dodaje się do niej kopru suchego, mięsza się dobrze, z dodaniem w miarę białkow jajowych, i nadziewa się nią raki.

O koprze. Lubo nie w miejscu, musimy tu jednak wspomnieć, (gdyż do rakow w każdej porze, kopr jest nieodbycie potrzebny, który nawet często i do innych potraw użyty bywa); iż w porządnych kuchniach kopr powinien z wiosny przysposabiać się w zapas na jesień, a nawet i zimę. Do tego wybierać kopr młody, zrywać same piórka, i na przetakach w piecu, tylko mało ciepłym, suszyć. Kopr przez to nie straci ani koloru, ani właściwego smaku i zapachu.

JARZĄBKI Z MAKARONEM WŁOSKIM GRUBYM.

Połamany makaron, wrzucić na wrzątek, i odgotowawszy, odcedzić płyn wszel-

ki, złożyć do rozpalonego w ądlu masła, i wymięszać, aby masło nie dało sklejać się makaronowi. Teraz dobyte piersi z jarząbkow, odsmażyć na obie strony, i skoro zupełnie i na wskrós zbieleją, (uważając, aby te dwa artykuły razem się zrobiły); wkładać makaron do naczynia stołowego głębokiego, przesypywać bardzo małą ilością parmazanu tartego, a między makaronem kładź *filie* z jarząbkow, poczem zalać sosem białym. Częstki mięsa, dobyte z piersi jarząbkow, powinny być bez powierzchni skórki, i oczyszczone z plewki środkowej, będącej przy piersiowej kości, wkładając je do makaronu, trzeba każdą cząstkę umoczyć w maśle. Na makaron zalewa się sos zupełnie nie gęsty, ze smaku wyciągniony z porąbanych pozostałych kostek jarząbkowych, w gotowaniu których dodaje się dla smaku kura i włoszczyzna: bo bulon suchy wcale tu nie uchodzi.

PIROG Z JARZĄBKOW Z RYŻEM.

Wziąć ryżu funtów dwa, oczyścić z kamykow, wysiać z piasku, wypłókać w wo-

dzie czystej raz i drugi, wybrawszy na sito, odcedzić, i wytrzeć z wilgoci; włożyć w rądel, zasolić; półtora funta masła wymytego, wyciśnionego z wody, rozpuścić z bulonem, i zalać ryż, aby zajęło wyżej cala; zagotować, i wstawić do pieca pod szczelną nakrywą. Teraz robić *filie* z wziętych piersi jarząbkow, bez skórki i żyłek, maczać każdą sztuczkę w masło, i ułożwszy na pokrywie, przykryć papierem podzyngowanym; odpiec na obie strony, gdy zbieleją, zdjąć z ognia, wybrać na półmisek, aby ostygły na zimno, a smak pozostały od nich zlać do ryżu; gdy się ryż domiękka utuszy, postawić na zimnym miejscu i odkryć, aby ostygł zupełnie. Rozwałkować ciasto francuzkie do grubości rubla, lub nieco grubiej; kładzie się na blasze papier podzyngowany masłem, i następnym sposobem formuje się piérog, w kształcie bułki chleba podługowatej. Zrobić trochę farszu z wątróbek lub zajaca, i na spod cienko nożem rozciągnąć: to doda smaku i ułatwi zdjęcie w całości piroga na blat; farsz z zajaca, powinien być z bułką, słoniną i jajkami, utłuczony na miazgę; tym

się cieżko nożem namaże rozwałkowane ciasto; na to kładź ryż grubo na cal, na ryż sztuczki jarząbkow, następnie znowu ryż i znowu jarząbki, tak postępować do końca. Poczém połączyć brzegi ciasta, do koła obwijającego się, na dnie szczelnie zamocować i podzyngowawszy tak ukształcony piérog, wstawić na blasze do pieca, a jeżeliby nadto się rumienił, dla zapobieżenia osmaleniu, przykryć papierem; kiedy piec jest gorący, po godzinie piérog się dobywa i daje na stół w całości.

Tym sposobem można robić piérogi z zającem, skrajając mięso najkruźsze w podługowate czworokantne sztuczki, obciągnąć je na maśle z drobno usiekaną cębulką, i ostudzić. Daléj tak się postępuje, jak z pierogiem z jarząbkow.

Bulon do ryżu tak się przygotowuje: Porąbać kości jarząbka, dodać kurę oprawioną i włoszczyznę, dla odoru kilka listków kwiatu muszkatowego, zasolić, i zalać białym bulonem, wygotować dobrze, odcedzić przez gęste sito lub serwetę, i wlać na ryż. Poczém gotować, aż się bulon wygotuje, i cały smak wsięknie do ryżu.

Na dni postne, można tym sposobem urządzić piérogi, w miejscu jarząbkow, używając ryby; biorą się okazałe sztuki ryb dobrych, oddziela się starannie wszelkie najdrobniejsze kostki, i podsmaża się samo mięso rybnie na maśle; dalej postępuje się, jak wyżej powiedziano.

CHRAPY ŁOSIA ZE SZCZAWIEM LUB SOCZEWICĄ.

Oczyściwszy należycie chrapy łosie, nastawić w rądlu, dodać włoszczyzny, korzeni, zasolić, a dla smaku dołożyć kości z innego mięsa; gdy się ugotują na miękko, wydobyć i ostudziwszy pokroić w mierne cząstki. Po czém macza się po sztuce do jaj rozbitych; osypuje się tartą bułką i na klarowném maśle odsmaża się na rumiano, a wydawszy szczaw na półmisek, okłada się go tak przysmażonými chrapami.

Szczaw do chrap łosich, tak się przygotowuje: Szczaw zimową porą, bierze się marynowany; przeciera się go przez sito, dodaje się kawałek masła, pół kwarty śmietany kwaśnej, dwie łyżki stołowe cukru, kawałek bulonu drobno skrojonego,

trzy żółtka, i na wydaniu mieszając ciągle na ogniu, gdy zawrze, będzie zupełnie gotowy.

CHRAPY ŁOSIE Z JABŁKAMI.

Urządziwszy chrapy łosie, tak jak do szczawiu, jabłka przygotowują się następnie: Rozerznąć każde jabłko na cztery części, wybierając, aby nie było które słodkie, lecz winne; obrać ze skórki, odrzucić łuskawe środki z ziarnkami, i odpiec na miękko; gdy się przetrze przez sito, dodać cukru, śmietany, żółtkow, i mieszając na ogniu do gorąca, wydać na półmisek z obłożeniem chrapami.

KAPUŚNIAK MYŚLIWSKI Z WARCHLAKOW.

Wziąć do naczynia dobrze pobielonego, lub polewanego garnka, trochę kapusty, a więcej od niej samego rosółu, włożyć mostki z warchlakow, wianek grzybow, kilka cebul i porow; trochę całego angielskiego pieprzu, dolać bulonu z mięsa wołowego, a w niedostatku suchego bulonu z

woda, i gotować aż mostki staną się miękkie; wtenczas je wyjąć, aby ostygły; a bulion kapuściany, czyli zupę odcedzić na durszlak, wycisnąć kapustę; potem do drugiego naczynia przepuścić przez gęste sito, zebrać tłustość zupełnie i sklarować rozbitemi białkami z trochę wody; zagotować zupę kilka razy dobrze na ogniu, puścić na czystą serwetę, oczyściwszy mostki z kapusty, porąbać w sztuki, i na wydaniu dodać trochę suszonego kopru; do zupy robią się kołdunki tym sposobem:

Kołdunki do zupy. Wziąć miększa od warchlaka lub sarny, usiekać, dodać część trzecią słoniny, soli, pieprzu, majeranu w miarę, jedno jaje, utłuc na miazgę to wszystko; zarobić ciasto z mąki, samými jajami, z dodaniem kawałka masła dla kruchości, porobić małe kołdunki czyli pierożki, odsmażyć na fryturze, to jest: tłustości na rumiano, i wrzucić na wazę do zupy.

ZUPA Z CHRAP ŁOSICH.

Bierzemy oczyszczone chrapy łosie, tak jak się już powiedziało; układamy w obszerne

naczynie, w proporciją na osób dwadzieścia; dołożyć dla smaku parę kur świeżo oprawionych, mięsa wołowego dziesięć funtów, dołożyć także parę łopatek sarnich, lub innéj zwierzyny; różnéj włoszczyzny, korzeni, łót kwiatu muszkatowego, i szumując gotować aż chrapy, staną się miękkie; poczem wydobyć je na stolnicę, a bulon czyli smak od nich odcedzić, tłustość zupełnie zebrać, potem na gęstém sicie przepuścić, zaklarować kilką białkami, z jaj rozbitemi z trochę wody, i znowu precedzić na czysto. Chrapy pokrajane w mierne cząstki włożyć na wydaniu; dodać pół butelki draj-madery, butelkę szampana, soli w miarę; będzie to zupa *à la turtur*, daje się ją na gorąco, wsypawszy na wierzch krup kartoflowych okrągłych i małych gałeczek, wielkości grochu cukrowego, zrobionych z zaparzanego ciasta.

ZUPA ZAJĘCZA.

Odebrać mięsa zajęczego od kości, w miarę osób dwudziestu, z trzech zajęcy; żyły odrzucić. Rozpalić półtora funta masła,

wrzucić mięso, wymięszać, podsmażyć, i powtórnie wymięszać; posypać łyżką stołową mąki, podlać bulonem, który się gotuje do rozprowadzenia zupy, precedziwszy go przez gęste sito, szczelnie przykryć, aby się tuszyło na miękko; poczem wyjąwszy mięso zajęcze, tłuc w moździerzu lub w stępcie na miazgę, podlać bulonu cokolwiek, i przetrzeć przez gęste sito; poczem rozrobić resztą bulonu, ile potrzeba na wazę, zagrzać do gorąca i wydać do stołu.

Bulon tak się przygotowuje: Złożyć kości zajęcze do garnków polewanych, lub miedzianego pobielanego naczynia; dodać mięsa wołowego funtów dwanaście, kur starych, świeżo oprawionych trzy, cebuli i porow w miarę, kilka grzybow, gdy się ugotuje mięso na miękko, odcedzić bulon, zebrać pozłotę czyli tłustość zupełnie, i precedzić na gęste sito; tym bulonem rozrabia się zajęcza miazga, do przyzwoitej rzadkości zupy; zagrzać mocno do gorąca, i wydawszy na wazę, dodać grzanki.

Grzanki do zupy zajęczej tak się robią: Obetrzeć z wierzchu lekko same wierzchy rumiane z bułek, zrzynać grzanki około

miększa, smarować masłem po wierzchu i ze spodu, obsypywać sérem parmazanem lub hollenderskim, i w wolnym piecu wysuszać i przyrumieniać.

KRUPNIK POLSKI Z RURĄ.

W proporcji 20-stu osób, dobyć wszystkie rury z mięsa wołowego tylnich ćwierci, popiłować je na części nie zbyt długie, z końców pozakładać zrazikami mięsa i obwiązać szpagatem, aby szpik nie wypadł; najlepiej jest do gotowania rur użyć garnków polévanych, ułożyć w nie rury, dodać grubo skrojonych oczyszczonych sallerów i pietruszki, nalać bulonem i gotować szumując; wrzucić kilka listków kwiatu muszkatowego, zasolić i gotować przez godzin dwie. Powinny już być zgotowane na miękko krupy gdańskie perłowe w bulonie; włożyć je do pobielanego rądla, dodać funt masła, i z niém rozbić krupy na białą masę, rozrobić bulonem od rur, dodać nieco zielonój pietruszki i kopru, zagotować w troszce bulonu, dołączyć i włoszczyznę, w grube cząstki skrajaną i

dawać krupnik na wazę, a rury a part na talerzu, zdjawszy szpagat.

Bulon, w którym się rury gotować powinny, tak się urządza: Nastawić oczyszczonych świeżo ubitych kur starych 4, łopatek cielecych 2, kilka funtów mięsa bez łożu, gotować szumując, wrzuciwszy parę marchwi, ze dwie pory, kilkanaście ziarn angielskiego pieprzu, przez godzin parę bulon gotowy.

ROSOL POLSKI POSILNY.

Wziąć mięsa świeżego z kośćmi funtów 12, nastawić je w obszerném naczyniu, dodać kilka marchwi, pietruszek, soli w miarę, i gotować szumując; gdy już mięso miękawe, włożyć świeżo ubitych, i oczyszczonych kur cztery, gotować przez pół godziny i szumować powtórnie; poczem wyjąć kury do zimnej wody, wytrzeć serwetą, rozebrać na części i ułożyć w garnek polévany; włożyć masła świeżego pół funta, kilka listków kwiatu muszkatowego, włoszczyzny kształtnie skrojonej w grube czastki; ten bulon, który się wprzód gotował przepuścić na przetak, potem przez

serwetę, zebrać tłustość, zalać na kury, zasolić, i pilnie szumując gotować; a gdy kury zupełnie będą miękkie, wrzucić usiekaną zieloną pietruszki i kopru; a na wazę można dodawać tak urządzony, jak do pieroga. Rosół ten w podróży zwłaszcza doskonałym jest i zdrowym posiłkiem.

BARSZCZ KLAROWNY ZE ZWIERZINY.

Wziąć zajaca, sarnią łopatkę, warchlaka łopatkę, kaczkę, kur parę, wszystko oprawić i oczyścić należycie, oblać masłem i odpiec na blasze. Poczém przełożyć do naczyń polévanych, zalać dobrym burakowym rosółem, któryby nie był ani zbyt stary, ani wywietrzały; dodać wianek grzybow, całą główkę czosnku, troszkę pieprzu angielskiego; gotuje się wszystko razem, aż zwierzyna zupełnie stanie się miękka; wtenczas odcedzić, wycisnąć płyn ze zwierzyny, zebrać zupełnie tłustość, rozbić białkow kilkanaście z wodą, sklarować barszcz, a gdy się zgotuje, puścić przez serwetę na czysto. Cebul z dziesięć; porów samę część białą; pietruszkę, i sale-

ry przez pół przekrojone w wodzie zgotować na miękko, i płyn ten wlać do barszczu przed sklarowaniem, włoszczyznę zaś skrojoną do klarownego barszczu. Dodać trochę kaszki drobnój, gryczanej, zartartej żółtkami, zgotowanej w wodzie, którą po zgotowaniu odcedzić, a kaszkę czystą zimną wodą przelać. Zrobić kiełbasek zajęczych, odpiec i dodać do wazy, także maleńkich kołdunkow jak się powiedziało o kapuśniaku, odsmażyć; dodać kawał wędzonego wieprzowego podbrzusia, co nazywamy bauszpek, i koper suchy utrzeć do wazy, a buraczki w piecu odpieczone skroiwszy, dodać w barszcz, posolić w miarę, i dawać.

COMBRY ZAJĄCA Z SOSEM.

Odjąć kość grzbietową zajęczą całą od szyi do ogona; wysmarować papier dobrze masłem; wyłożyć cebulą w talerzyki skrajaną i nieco bobkowym liściem; obwinąć tym comber zajęczy; polać papier tłustością i przywiązawszy do różna, odpiec należycie; przed wydaniem odwija się comber upieczony z papieru, i kładzie się

na półmisku, narzyńa się po obu bokach polędwica w podłuż, i nakłada się rzędem ozorem cienko skrojonym i grzankami z bułek, zalewa sosem gorącym rumianym z mocnego bulonu; skroić parę limon w talerzyki i obłożyć w koło comber zajęczy; comber powinien być pokrojony na stolnicy w sztuczki, i ułożony znowu w jedną całość, aby łatwiej było brać u stołu.

Ozor powinien być odgotowany na miękko, oczyszczony, i skrojony w talerzyki grubości pół rubla; wzięwszy grubszy koniec ozora, w koło wycinać ząbki dla kształtu. Z bułek zerznąć cienko same osuszone skorynki i kroić jak można najcieniiej, także brzegi ząbkować; na klarowném maśle odsmażyć, aby koloru złotawego grzanki dostały, i tém nakładać polędwicę combrów.

PIECZEŃ Z ŁOSIA PO HUZARSKU.

Pieczeń łosiową włożyć do zimnej wody z lodem, wsypać soli, aby przez jedną noc przynajmniej tak kruszała: przygotować słoniny grubo, długo skrojonej, osypać ją pieprzem tłuczonym prostym i

angielskim, majeranem; i nazajutrz szpi-
kować tą słoniną w głąb całą pieczeń,
wycisnąwszy ją wprzód na płótnie z wil-
goci. Poczém na pokrywie, obłożwszy pla-
strami słoniny, wstawić w piec na godzin
trzy. Po odpieczeniu, wydobyć, narzynać
nożem pieczeń w zrazy grubości pół ca-
ła, i nakładać farszem z cébuli, który się
niżej opisze; po uskutecznienu tego, zło-
żyć całą pieczeń do rądła, podlać bulo-
nem i pozostały smak od pieczeni do-
dać, precedziwszy na sito tuszyć do mięk-
ka na węglach; a gdy będzie krucha, wy-
jąć na blat i zalać tym samym sosem.

Farsz czyli przyprawa do pieczeni hu-
zarskiej: Wziąć cébule, jeśli są duże, z pół
kopy, oczyścić i usiekać na stolnicy naj-
drobniej; włożyć w mocne grube płótno,
i wycisnąć z niój sok wszystek, który jest
zbyt ostry; gdy cébula zbieleje i stanie
się miękka, łatwiej da się jeszcze raz dro-
bniej usiekać i znowu wycisnąć; poczém
dodać parę funtow masła wyciśniętego z
wilgoci, tartego żytniego czerstwego chle-
ba tyleż ile cébuli, wyrobić to czyli wy-
mieszać należycie; nakładać tym farszem

miejsca narznięte łosiowej pieczeni, i ściśnąć ją nieco szpagatem, aby się trzymała we właściwej formie; na wydaniu pamiętać o odjęciu szpagatu.

KOTLETY Z MOZGÓW ŻWIERZĘCYCH.

Wydobycy mózgi z łosia, sarny, daniela, można nawet i z warchlaka, przetrzeć je przez rzadkie sito tak, aby plewki i kostki na sicie pozostały. Usiekać kilka cebul najdrobniej, i usmażyć w funcie masła na miękko, poczem dodać do mózgów, wbić jaj pięć, rozmięszać dobrze, usmażyć na gęsto ciągle mieszając, następnie ostudziwszy dodać troszkę angielskiego i prostego tłuczonego pieprzu, utartej muszkatowej galki; jeśli będzie kwarta mózgów, wbić pięć jaj całych, szklanę tartą bułki, szczyptę majranu. Pokroić bułkę w kształt kotletów, nakładać tę masę, oglądać nożem, maczając go w rozbitém białku, obsypywać na wierzch mózgów tartą bułką i sérem, każdą porcją dobrze skrapiać masłem klarowném po wierzchu, i układać do pokrywy, której dno przemytém i wyciśniętém z wilgoci masłem

wydzyngowane być powinno grubości rubla. Poczém wstawić do pieca; a gdy grzanki wezmą kolor rŕmiany ze spodu, układać na półmisek w koło; a w środek kłaść perdutę z jaj świeżych zrobioną; i zalać bulonem, czyli sosem bez mąki. Bulon powinien być mocny, klarowny, z dodaniem cytryny, masła serdelowego, lub z śledzi hollenderskich.

POTRAWKA ZE ŻWIERZINY NA ZIMNO.

Wyjawszy pieczeń z pieca, postawić ją na zimnie, a gdy ostygnie, skroić cienko w talerzyki grubości rubla, i mała co od rubla większe. Ułożyć w pokrywę; dodać kubek oliwy, tyleż octu, nieco pieprzu mialkiego i soli mialko tartęj w miarę; rozmięszać to razem, lecz nie łyżką, bo by się zraziki pieczeni potarły; tylko wzięwszy w obie ręce pokrywę, potrząsać, aby się wszystkie zamarynowały. Poczém u-siekać aszpiku, posypać na półmisku, na aszpik, układać zraziki jeden około drugiego, znowu na zraziki posypać aszpiku, nieco kaparów i korniszonów skrojonych

w talerzyki, i zalać sosem ponizéj opisanym, znowu kłaść zraziki, i znowu posypywać aszpikiem, kaparami, korniszonami, cienko skrojonemi oliwkami, i polać sosem; tak postępować, dodając coraz innych przypraw, na przemianę używając, kaparów, korniszonów, oliwek, jaj krajanych, kawioru, wymoczonych śledzi bez kostek, aż się uformuje wysoko okazały półmisek.

Sos tak się przygotowuje. Z odgotowanych jaj 40-stu, wybrać żółtków tyleż, przetrzeć łyżką przez sito gęste, wlać oliwy dobrą szklanę, i rozcierać z dodaniem octu estraganowego; mieszając zręcznie, aby się masa gładka wyrobiła; dodać także mieszając łyżkę musztardy paryskiej; a jeżeliby masa była zagęsta rozprowadzić octem; i wsypać w miarę miętkiego cukru.

JARZĄBKI NA ZIMNO W ASZPIKU.

Oczyściwszy jak zwykle jarzabki, zerznąć skórę, wydobyć z obu stron mięso piersiowe, tak zręcznie, żeby nic przy kości nie zostało; z mięsa tego zdjąć plewkę, maczać w maśle i układać na podzyn-

gowaną pokrywą, i na węglach, zacisnąwszy cytryną i okrywszy papierem podsmażyć; gdy mięso zbieleje, przewrócić na drugą stronę, i znowu podsmażywszy wyłożyć na półmisek, nakryć tymże papierem, aby ostygły na zimno. Wziąć przetartych żółtkow od ośmiu jaj twardo zgotowanych, przetrzeć przez gęste sito, dodać do żółtkow półkwarty aszpiku, rozcierać łyżką drewnianą potrochu, i z tym także przetrzeć przez sito; dołożyć drugie półkwarty aszpiku i szklankę oliwy, ciągle mieszając żywo i nieustannie; to powinno się robić na lodzie; skoro zacznie gęstnieć, jeden z kuchennych ludzi powinien ciągle mieszać, a drugi bierze sztuczkę piersi jarzabkowej na widelec, i macza dobrze w téj massie; poczem układa na blachę. Gdy się tak przygotowuje w krąg wysoki półmisek, resztę sosu zalewa się we środek, na wierzch osypuje się aszpikiem, i garniruje się oliwkami, aszpikiem, z nieco kaparów.

KUROPATWY LUB JARZĄBKI ODPIEKANE, NA ZIMNO.

Odpiekwszy na miękko jarzabki lub kuropatwy, wyrznąć mięso od kości, skórę

odrzucić i oczyścić koło kostki skrzydełkowej. Rozpuścić aszpiku kwartę, wlać szklankę oliwy, usiekać dwie łyżki kaparów drobnych, i mieszać na lodzie nie ustając bynajmniej, dopokąd zgęstnieje; co gdy się stanie, brać na widelec upieczone mięso jarząbka lub kuropatwy, i maczać dobrze każdą cząstkę w téj zaziębionej przyprawie; resztę aszpiku, jeżeli się zostanie wlać w środek półmiska; układając porcyjki, formować krąg do koła, z dodaniem suchego aszpiku, i garnirować marynowanemi kalafiorami, lub czém innym wedle upodobania i gustu. Łości zaś utłuc w moździerzu, mocno wygotować, wystudzić i polać w koło aszpiku na półmisek, dla odoru i smaku właściwego jarząbkom czy też kuropatwom.

CHRAPY ŁOSIE NA ZIMNO.

Cheąc urządzić tym sposobem półmisek okazały, trzeba od dwóch łosi wziąć chrapy, oczyścić je należycie, włożyć do pobielanego naczynia, dodać dla smaku mięsa wołowego funtów kilka, jedną starą świeżo zabita i oprawioną kure, nieco cé-

buli, pietruszki, jeden saler, kilkanaście goździków, tyleż ziarenek pieprzu angielskiego; zasolić, wlać butelkę wina rozchodowego, octu dobrego połowę butelki, kilka listków bobkowych, i mocno gotować; gdy już chrapy będą miękkie, jak należy, wydobyc je na zimno i po ostudzeniu pokroić w mierne cząstki, i tak urządzać na półmisku, jak jarzabki lub kuropatwy, o których się wyżej powiedziało.

KOTLETY SARNIE LUB ZAJĘCZE, W PAPILOTACH.

Wybióra się najlepsze mięso ze zwierzyny: należy je wyrapirować, czyli wyskrobać, aby wszelkie żyły i plewki przcozeszły; posiekać drobno i przetłuc w moździerzu na miazgę; dodać podług ilości mięsa, masła ile potrzeba, soli w miarę, nieco pieprzu i jaj; znowu przetłuc należyście, i formować z kostkami kotlety, na które nakłada się warstwa serdelowego lub śledziowego masła. Następnie każdy kotlet zawija się zosobna w papier, nazwany po kucharsku papilotem, a to następnym sposobem. Ćwiartkę papieru

masłem podzyngowanego, zaokrągła się nożycami, w środku wystrzyga się mała dziurka, stosowna do grubości kostki kotletowej, na tym kładzie się kotlet, a kostkę wysuwa się przez wyciętą dziurkę w papierze na zewnątrz; papier w którym się kotlet znajduje zawija się w około po brzegach, takim sposobem, jak ciasto kołdunowe; zaciska się mocno, aby sok z nich nie wyciekał; z wierzchu dzynguje się także masłem, układa się na blasze, i stawia się do gorącego pieca na kwadrans; a gdy papier nabędzie rumianego koloru, wydawać na półmisek gorąco; nie zdejmując papilotów.

Masło śledziowe tak się przysposabia: Na trzy kotlety bierze się mięsa śledziowego oczyszczonego najstaranniej ze wszelkich kostek, i wymoczonego w mléku od jednego śledzia; mięso to wyciśnięte na serwecie z wilgoci usiekać drobno, i utłuc w moździerzu, dołożyć masła dwie części, bułki umoczonej i wyciśniętej na serwecie, kilka żółtków; przetłukwszy to wszystko, przetrzeć przez sito, i nakładać na kotlety.

KOTLETY SARNIE PIECZONE Z RAGUEM.

Zrobiwszy kotlety tym sposobem, jak do papilotów, posmarować masłem płókaném i z wilgoci wyciśnioném; na samych brzegach każdego kotletu nakładać farsz, podzyngować rozbitém jajem, a we środek kłaść ragu; obsypać dobrze parmazanem, lub sérem hollenderskim utartym, skropić po wierzchu klarowném masłem, i przed daniem do stołu, wstawić do gorącego pieca na pół kwadransa, a wydając na półmisek zalać w środek sos.

Ragu tak się robi: Usiekać potrzebną ilość cębuli; usmażyć ją w maśle na miękko, dodać trochę mąki, i zrumienić ją mieszając, rozrobić świeżą kwaśną śmietaną, dodać bulonu suchego drobno skrojonego, skórkę cytryny usiekaną, po trochu angielskiego i prostego pieprzu; wpuścić sok z cytryny, zagotować; włożyć w to zgotowane utarte mózgi, lub chrapy drobno w kostkę skrojone; które najlepiej jeżeli są łosie; można dodać borowikow marynowanych; wbić żółtkow sześć, jeżeli na

jeden półmisek się urządza, wymięszać; i gotowy raguł do nakładania kotletow.

SALCESONY ŁOSIE MYŚLIWSKIE.

Wziąwszy naprzykład mięsa łosiego półtora puda, można dodać pół puda miękiszka warehlakow, pokroić na zrazy, wyrapirować; każdy kawalek na stole bić na miazgę i kłaść na czystą neckę; gdy się to uskuteczni, tłuc w stępie dadając soli mialkiej w miarę, saletry także bardzo mialkiej kubek kawiany; pieprzu grubo utłuczonego, odsiawszy z niego drobny pyłek; łót kwiatu muszkatowego, badjanu trzy łoty, goździkow łót, majranu przebranego z gałązek, przesianego, aby odszedł wszelki proch i piasek; to wszystko regularnie wymięszać, postawić na dni cztery, aby się usaletrowało. Gdy już się mają robić salcesony, dodać szóstą część słoniny w kostkę skrojonej, wymięszać i napychać w kielbaśnice, zuwaga, aby szczelnie i regularnie wszędzie farsz był naładowany, i kielbaśnica nie została uszkodzona; porobiwszy salcesony, należy je ściśnąć lekko w prassie; nałożyć czystą deszcz-

ką i przykryć lekką wagą; a gdy tak parę dni poleżą, brać je między dwie błonki, ścisnąć i obwiązywać szpagatem; poczem powiesić w miejscu, gdzie wiatr przewiewa; a nakoniec wędzić kurząc ciągle przez dni dwanaście dymem z piłowin olchowych lub brzozowych, dodając jałowcu i rozmarynu.

Kielbaśnice przeznaczone na salcesony, należy wymoczyć w wodzie zimnej, przygotowanej z korzeniami w całku, z liściem hobkowym i rozmarynem; aby nabrały dobrego odoru.

SZYNKI I PEKEFLEJSZ Z ŁOSIA.

Na wielkich polowaniach, zwykle ubija się podostatek zwierzyny, i najczęściej mięso zdatne do użycia, dla braku wiadomości, jak go uprawić i urządzić, idzie w niwecz i żadnej nie przynosi korzyści. Z téj przyczyny, poczytujemy za obowiązek podać niniejszy sposób:

Wziąwszy szynki dzików, lub łosie pieczenie, układać je w beczkę, szczelnie, ubiwszy wprzód za świeża dla kruchości, przesypywać solą, sałetrą utłuczoną miał-

ko, liściem bobkowym przekładać, dodając rozmarynu, jadalowcu, pieprzu angielskiego na pół przetłuczonego. Do piwnéj beczki, należy użyć saletry, (którą naprzód posypuje się pekeflejsz), funt jeden i ćwierć, soli zaś garncy dwa, innych przypraw w miarę jak do zwykłej wędliny. Gdy tak zamarynuje się mięso, należy je dobrze zaszpuntować. Po dwóch dniach, gdy zacznie się sos znajdować, obraca się beczka na drugą stronę, a sos przelewając się wśród zamarynowanych mięsów, obejmie je zupełnie; tak powtarzać obracanie beczki co parę dni na różne strony, która nie powinna stać na mrozie, aby sos się nie wyniszczał; z początku zaś dni ze trzy po zamarynowaniu, potrzeba trzymać w miejscu ocieploném. Gdy już szynki dobrze się umarynowały, i zdatne są do wędzenia; dobywać z beczki, i nacisnąć w prasie, lub pod deską czystą ciężarem, na dni parę; poczem wywieszać na wiatr, aby oschły przez trzy dni; wędzić nie nagle, lecz kurząc powoli piłowinami z dodaniem jadalowcu i rozmarynu; wędlina po trzech tygodniach kurzenia będzie wybor-

ną, jeżeli przez użycie złych piłowin nie zepsuje się jój zapachu. Powiedziało się już, że piłowiny sosnowe lub jodłowe, weale tu miejsca mieć nie mogą, olchowe zaś, dębowe lub brzożowe są w tym razie najlepsze.

ŚLEDZIE PIECZONE.

Naprzód wymoczyć należy śledzie w wodzie, a najlepiej w mléku, oczyścić ich mięso z najdrobniejszych kostek i powierzchni skórki, usiekać drobno, dodać drugie tyle mozgow, tyleż tartéj bułki. Usmażyć kilka cębul usiekanych, dodać jaj całych trzy, jabłek usiekanych trzy, nieco pieprzu, wymieszać tę masę z dodaniem oliwy lub masła klarownego, i na półmisku formować kształt śledzi, dodawszy pozostałe główki i ogonki dla formy, obsypać tartą bułką po wierzchu, skropić oliwą i wstawić do gorącego pieca na pół kwadransa, a gdy dostaną rumianego koloru, dawać do stołu.

TRUNEK MYŚLIWSKI DO PODUSZKI.

Niektórzy Myśliwi są tak zapaleni na łowach, iż wyrzekają się pokármu, spoczynku, i goniąc przez dzień cały za zwierzyną, tracą siły, rujnują zdrowie; każde jednak powołanie powinno mieć swoje przyjemności, jeżeli ma przykrości i trudy. W myśliwskim stanie, rozkoszą jest po pracy spoczynek, smaczna wieszera, i kielich! . . . Dla tego też, opisawszy potrawy posilające, wspomnę jeszcze o rozgrzewającym i zdrowym truneczku.

Wziąć garnek polewany mocny, półtora garncowy, włożyć weń pół funta fig, tyleż rodzének, tyleż daktyłów, migdałów na pół przebitych funt, i kilkanaście gorzkich, łót cynamonu, kilka goździków, strączek wanilli, ze trzech cytryn same cedro zestrugać, ze trzy pomarańcze, miodu patoki lipcem zwanój kwartę: to wszystko zalać mocną wódką, oblepić, i wstawiwszy do pieca wypalonego, zamknąć na dzień cały; poczem na serwetę lub gęste sito przepuścić do wazy. Trunek ten będzie wyborny na toast: „niech żyją Myśliwi!“

BAŻANT Z TRUFLAMI W RYŻU.

Oprawiając bażanty, należy wybrać kilka piór okazalszych z ogona, i główkę w całości, aby tém później pieczyste przyozdobić naturalnym kształtem. Oczyszczone bażanty, wytrzeć serwetą, posoliwszy nieco mialką solą obłożyć w duże plastry skrojoną słoniną, obwiązać szpagatem, odpiec na rożnie, i zdjawszy postawić na zimném miejscu; gdy ostygną, rozebrać, jak się zwykło czynić z innym drobiem; układać w ryż przygotowany, o którym niżej się powie; przelewać sosem z białego bulonu, posypywać utartym parmazanem, i odegrzawszy w piecu do mocnego gorąca, dawać do stołu.

Sos delikatny do bażantów tak się robi; zgotować biały bulon z kury, cielęciny i mięsa wołowego; zebrać zupełnie tłustość, po wygotowaniu odcedzić, i przepuścić na serwetę, rozpuścić funt masła młodego do gorąca, wrzucić skrojonej drobno kawałek szynki bez tłustości, tyleż miększa cielęciny; parę cębul, jedną pietruszkę; to podsmażyć, i rozrobić bulonem potrochu

podlewając; gotować na żarze ciągle mieszając, a gdy już będzie zawiesisty, przelewać nim warstwy bażanta, i przekładać truflami.

Ryż do bażanta. Wziąć ryżu wypłókanego i oczyszczonego, jak się powiedziało; włożyć w rądel, dodać kawałek masła, i nalać bulonem, aby dobrze ryż był objęty, zagrzawszy do gorąca, wstawić do gorącego pieca; gdy już będzie ryż miękawy, wyjąć do moździerza i utłuc na miazgę; poczem wyłożyć na półmisek, i uformować okrąg w samym środku, zostawiając brzegi próżne; a na spodzie powinno być odpieczone ciasto; zgładziwszy ryż nożem, podzynżować wierzch jajem rozbitém, i wstawić w piec nie zbyt gorący, aby zwole na się ryż zarumienił i nabył złotawego koloru; następnie, wyjąwszy z pieca, oberznąć wkoło opieczoną skórkę, ze środka dobyć nieco ryżu łyżką, aby było miejsce poukładać bażanty, ozdobić je główkami i piórkami ogona, i znowu zagrzawszy do gorąca, dawać na stół.

Na ciasto, które się pod ryż kładzie, bierze się do dwóch kwart mąki, zaparza

na jajecznię, dodać trochę tartéj bułki, utłuc na miazgę z dodaniem jednego surowego jaja i nieco soli. Tym farszem smaruje się spod i środek bułki, na niej kłaść kwiczoła, do góry piersiami, formować kształt gniazda; przydają się pozostałe główki, tak, jakby wyglądały, układać na półmisek; zalać sosem, do którego dodaje się kieliszek wina madery, cytrynę, i trufle lub szampiony. Lecz sosem zaléwa się wtenczas, kiedy po odpieczeniu, jarzabki dają się z bułkami do stołu.

Tym sposobem urządzać można i siewki.

Bułki do kwiczołów przygotowujemy następnie: Wykroić z piéroga czyli bułki, zerznawszy skorynę, podługowate części wysokości półtora cala, wielkości takiej, aby można na nich zmieścić kwiczoła, trochę farszu i sosu. Zalewać tak kwiczoły na bułkach, oglądać farsz nożem, i na klarowném maśle odsmażyć do koloru złotawego, na obie strony; to miejsce, co się bułka przerzynała, nożem, da się łatwo zdjąć z wierzchu, a miękisz z pośrodku wydobywa się łyżeczką kawianą.

POTRAWA Z KRZYKOW BEKASOW.

Trzy są rodzaje bekasow: dubelt, krzyk i ficzlauz; dubelty i ficzlauzy są tłuste na pieczyste; a z krzykow dla odmiany, dobra jest potrawka z grzankami i sosem estraganowym. Oczyszczyć krzyki wraz z główkami, poczem je poodcinać, a krzyki opiec na rożnie; i ułożyć w rądel, skroić cieńko słoniny, cytrynę w talerzyki, ze cztery cebul, parę listkow bobkowych, kilka goździkow, kilka ziarn angielskiego pieprzu, zalać winem czerwonym, przykryć cieńko skrojoną słoniną; i podtuszyć. Kiszeczki zaś z nich, i ze dwóch krzykow mięso, usiekać; dodać tyleż świeżej słoniny, usiekać, z dodaniem nieco tartej bułki, trochę pieprzu, trzema cebulami odpieczonemi w łusce, oczyszczonemi i usiekanemi, dodać jeszcze jaj parę, wymieszać; wsypać odrobinę majeranu; skroić bułki w kształt piątka, nakładać tém siekaniem, takiej grubości jak bułka, układać na pokrywę masłem podzyngowaną, i wsunąć do pieca, aby się grzanki podrumieniły; bekasy mocno zgotować, ułożyć na półmisku, a grzanki na

wierzch. Smak od bekasow odcedzić, zebrać tłustość zupełnie, dodać do tego sosu estraganu koniecznie; pokrajać go i z trochą octu zagotować, aby się czuć dawał odor.

CYRANKI Z JARMUŻEM.

Cyranki, jestto rodzaj małych dzikich kaczek, które na jesień są bardzo tłuste i smaczne. Oczyszcza się one, szpikuje i odpieka, polewając bulonem i śmietaną po razy kilka, aby się z tém obrumieniły; poczem rozbiérają się na półmisku, i okłada się niemi jarmuż.

Sos. Na cztery cyranki ćwierć funta masła rozpalić, wsypać parę łyżek stołowych mąki, mieszając na węglach, aby nie była syrowa; dodać trzy kwaterki śmietany, kawałek bulonu suchego, skrojonego, rozmięszać, zagotować, i tym sosem polewać piekące się cyranki.

Jarmuż, natenczas jest dobry, gdy go mrozi nocny zachwyci. Odrzuciwszy wielkie poboczne liście, wybierają się tylko drobniejsze ze środka; należy je przebrać, wyplókać czysto, wyjąć z wody na przetak,

i spuścić na wrzątek; a gdy się ugotują na miękko, wybrać łyżką durszlakową znowu do zimnej wody, przepłókać na nowo, wycisnąć dobrze, usiekać najdrobniej. Utrzeć na tarce marchew jedną, burak nie wielki, usiekać cebuli, rozpalić masło, i wrzucić na nie marchew, burak i cebulę, podsmażyć; włożyć jarmuż, zasolić, mąką nieco popruszyć, wymięszać, zalać dobrym bulonem, aby to wszystko objął, i tuszyć pod pokrywą na żarze, albo w gorącym piecu.

CYRANKI Z MARMULADĄ.

Do tak przygotowywanych cyranek, jakby na jarmuż, robi się także marmulada z jablek. Jabłka winne rozrzynają się na cztery części, obierają się z łuski i śródkow ziarnkowych, poczem odpiekają się na miękko, przecierają się przez sito, aby same żyłki i łuski pozostały; miazgę bierze się do rądelka, dokłada się w proporcji cukru, świeżej gęstej śmietany, żółtkow trzy. Dając do stołu, należy mieszając, zagrzać do gorąca, wydać na półmisek, i okładać cyrankami, lecz tak, aby nie zepsuć głaśu.

SŁONKI PIECZONE.

Słonki w jesieni są najtłuszcześniejsze, lecz innym sposobem się nie urządza, jak na pieczyście. Oczyszczone z piór, lecz nie wyprawione, z główkami, obwijają w plastry słoniny, nieco posoliwszy, piec na rożnie, polewając masłem.

KOTLETY Z MOZGOW ZWIERZĘCYCH Z SZODONEM.

Mozgi z dwóch sarn, lub danieli, z jelenia lub łosia, przetrzeć przez sito, aby nie użyte cząstki pozostały. Osobno w rądelku rozpuścić do gorąca masła, wrzucić skórki cytrynowej usiekaną, włożyć mozgi, kilka żółtkow z jaj, trochę gałki utartej, mieszając na ogniu, usmażyć na gęsto, i postawić na zimno; gdy ostygnie, dodać tartą bułkę, kawałeczek masła, nieco żółtkow, aby tylko nie rozrzadzić, formować kotlety, maczać w rozbite jaja, i w tartą bułkę, wsadzać cząstki, z pietruszki skrojone naksztalt kostek, odsmażyć w klarownym maśle, i okładać na półmisku; służyć to razem będzie za potrawę i za leguminę.

Odpieczone naleśniki zwyczajnie, skroić długości i grubości palca; na rozpaloném maśle odsmażyć, obracając ciągle nożem z dna do góry, aż się zarumienią; wyjąć na durszlak, aby masło zciekło, ułożyć wysoko na półmisku, zalać szodonem z wina, i po wierzchu obłożyć zwierzęcemi mózgami.

JAJECZNA Z MASŁEM ŚLEDZIOWÉM.

W proporcjią pół kopy jaj, należy śledzi sztuk ośm oczyścić, wymoczyć w mléku, i odebrać mięso śledziowe czysto od kości, które precz odejść powinny, samo zaś śledziowe mięso usiekać i utłuc na miazgę; dodać masła świeżego niesłonego dobrej wagi funtow dwa; i jaj całych syrowych; przetrzeć to razem, utłukwszy, przez sito zupełnie; a gdy się to uskuteczni, tę masę w pokrywę czystą wyłożyć równo na rozpuszczone masło, i robić w maśle dziurki takiej objętości, aby się w nie całe jaje zmieścić mogło, i wbijać jaja zręcznie, aby wpuściwszy jaje, zostało ono w całości w wydrążeniu dla siebie zrobioném; kończykiem noża na każde jaje dodać pieprzu, i kawianą łyżeczkę dodać séra startego;

skropić masłem maczając piórko; na wydaniu wstawić w piec gorący na kilka minut, aby się jajecznia upiekła, a żółtka nie stwardniały; i można dawać na stół, z tą samą pokrywą, byleby ta była stosowną do ilości zawartej w niej jajeczni.

MOZGI ŁOSIE, LUB INNYCH ZWIERZĄT SMAŻONE, CZYLI NALEŚNIKI.

Mózgi wybrane z głowy jakiego zwierza, przetrzeć zupełnie, aby wszelkie plewki lub kostki na sicie pozostały. Usmażyć drobno usiekaną cėbuli, w zadość masła na miętko; złożyć w to mózgi i wbić jaj kilka; usmażyć raz wraz mieszając na ogniu, z dodaniem majeranu, trochę gałki muszkatowej tartej; nieco pieprzu prostego i angielskiego; a gdy ostygnie, nakładać na naleśnik każdy z osobna; rozciągnawszy po nim nożem, składamy podług upodobania, maczamy w jaja rozbite, i tartą bułkę, i podsmażamy na rumiano.

ZRAZIKI ZE ZWIERZYNY Z ROŻNA NA PRĘDCE.

Wybrawszy mięsiwo najkruźsze z tylnych pieczeni, łosia, jelenia lub sarny; skroić, nieco posolić, popieprzyć; polać masłem z usmażoną siekaną cębulą po zrazach; wymięszać i wtykać na szpilki; odpiekać na rożnie, polewać rozpuszczonym suchym bulonem w occie i maśle; bardzo prędko będą gotowe; dając na stół zalać tym samym sosem, byleby ocet nie był syrowy.

PRZEPIÓRKI Z RUSZTU.

Z przepiórek oczyszczonych, na pół rozerżniętych, wybrać zupełnie kostki, nieco posolić, popieprzyć, posypać zieloną siekaną pietruszką; potem maczać w jajach z masłem, obsypać tartą bułką, i na ruszcie odpiekać; takim sposobem, jak się wyżej o jarząbkach powiedziało; lecz przed maczaniem w jajach z masłem, należy z przepiórek serwetą wytrzeć wszelką wilgoć; gdyż inaczey w opiekaniu bułka z nich opadnie.

PRZEPIORKI TUSZONE NA PRĘDCE.

Oczyszczone przepiórki poprzerzynać wzdłuż na pół; wybrać z nich kostki, pospłaszczać płazem noża na stole, posolić w miarę, i układać w pokrywę na maśle; do którego dodać siekanych zadość szampionów, nieco usiekanój skórki z powierzchni cytryny, zacisnąć cytrynowym sokiem, i przykryć masłem podzyngowanym papierem, a na wierzch pokrywą szczelną; i postawić na kwadrans na ogień bez płomięcia; na wydaniu zalać pozostałym sosem, w talerzyki skrojoną dodać cytrynę, z tém jeszcze zagotować i wydać.

SNIEGUŁY.

W Danii i Szwecii, śnieguły są pierwszym przysmakiem między inną zwierzyną. Pieką się one następnym sposobem, w tamtych stronach. Oczyszczone i przygotowane, lecz z główkami i ogonkami w piórkach, gdy już osoby siądą do stołu, przynosi Metr-Dotel na blacie, dla dowodu, iż to są prawdziwe śnieguły; poczem odsyła je do kuchni; tam odcinają im główki, wyrywają ogonki, wkładają na szpilki, prze-

kładając każdą grzanką pszenną, śnieguły zaś obwijają plasterkami słoniny, a odpiekłszy na rożnie dają do stołu.

Laponija jest ich ojczyzną: z kąd rozlatują się na wszystkie strony, a na wiosnę ukazują się i w tutejszym kraju, lecąc małemi stadkami, i pilnując się dróg, po których zbierają ziarno, lub na bliskich sosenkach żywią się pączkami młodemi. Mięso ich ma smak i odor bardzo aromatyczny.

JEMIELUSZKI PIECZONE.

Oczyściwszy jemiełuszki z główkami, należy główki poodcinać, zszyjkami. Każdej zaś jemiełuszki rozerznąć grzbiet, wyprowadzić ze środka, wyjąć kostkę piersiową: co z łatwością się uda: i oczyściwszy kiszeczki, włożyć je w środek przyprawione: one będą miały odor jadtowcu; poczem uformować kształt jemiełuszek, włożyć główkę, szyjką w otwór szyjowy, aby główka pozostała przy piersiach; obwiniam w plastry skrojonej słoninki, i obwiążemy nitką; poczem nasadzamy na szpilkę, między każdą kładziem grzankę z bułki, wielkości je-

mieluszki, polewamy masłem; odpieklszy dajemy na stół, nie odejmując słoninki, ni grzanek.

PARDWY PIECZONE ZE ŚLEDZIEM.

Wziąwszy oczyszczone i opravione pardwy, włożyć do środka każdej śledź wypłókany, lecz nie moczony: obwinieć wielkimi plastrami słoniny, i obwiązać cienkim szpagatem; i na rożnie odpieklszy należycie, należy prędko wyjąć śledź widelcami, nakroić piersi, i nakładać masłem serdelowém, przygotowaném z hollenderskich śledzi, miarkując proporcją jednego śledzia na pardwę. Trochę z masłem rozpuścić suchego bulonu, zalać po wierzchu i rumianą bułką posypać; można też dodać sosu z mąki, cytryn w talerzyki skrojonych, jako zaprawę.

BATALIONY Z BULONEM POMIDOROWYM.

Bataliony, oczyszczone z swoich pięknych piór i opravione należycie, obwijając każdy z osobna plastrem słoniny świeżej,

obwiązywać szpagatem, i odpiec na rożnie; poczem zdejmuje się ta słonina na talerz, dodaje się wątróbka, bułki tartéj część trzecią, nieco soli, pieprzu angielskiego, i mniej prostego, szczyptę majeranu dla lepszego odoru; żółtkow dwa, a całych jaj trzy; zmieszawszy to wszystko, i utłukwszy, nakładać, rozciągając nożem po ukrajanéj grubości rubla bułce; układać na pokrywę masłem posmarowaną, i wstawić w piec na ćwierć kwadransa; gdy się obrumieni, ułożone bataliony na półmisku, garnirują się temi grzankami, i zalewają sosem pomidorowym. Bataliony odpieczone, wybrane ze słoniny, krajać na pół, układać do naczynia stosownéj proporcii, włożyć masła młodego, pokryć plasterkami pomidorowego bulonu, wlać wina stołowego pół butelki, pod pokrywą utuszyć; na wydaniu dodać w proporciją sosu krótkiego, aby zalać tylko potrawę; a jeśliby sos zrobiony był słaby, dodać nieco suchego bulonu zwyczajnego.

Bulon pomidorowy, w listkach, jakby karty robiony, suchy, bardzo długo konserwować się może w słoikach, jak marmulada; lecz stać powinien na zimnie zawsze

obwiązany, aby nie wietrzał. O jego przy-
sposobieniu pisałem już w uprzednich mo-
ich dziełach.

**JARZĄBKI MŁODE, PRZYRZĄDZONE
SPOSOBEM BAŻANTOW Z TRUFLAMI
I PARMAZANEM W RYŻU Z BI-
SZAMELEM.**

Młode jarzabki, oczyściwszy, wytrzeć
zupełnie z wilgoci, zawinać każdy osobno
w papier masłem podzyngowany, i odpiekł-
szy, poodbierać piersi czyli mięso białe,
które położyć tymczasem na talerzu, a kost-
ki utłukłszy na miazgę, wygotować z nich
smak zupełnie, odcedzić na sitko, a później
przez serwetę, włożyć trufli do tego sma-
ku i wlać nieco madery, i wygotować na
sos bardzo krótki, którym poleć jarzabki,
i układać w ryż na półmisku przygotowa-
ny, przekładając skrojonemi truflami, i prze-
lewając biszamelem. Urządza się zaś bi-
szamel następnym sposobem: Wziąwszy ma-
sła młodego trzy ćwierci funta, dodać nie-
co szynki w kostki skrojonej, lecz żeby nie
tłustości w niej nie było; równie tyleż cie-
łęciny miało skrojonej, nieco kwiatu mu-

szkatelowego; to z masłem podsmażywszy, dodać tyleż mąki, ile masło przyjąć może; to jest: gęstawo rozrobić, lejąc śmietankę potrochu i mieszając nieustannie; to uskuteczniwszy, raz zagotować i wlać wody zimnej kieliszek, aby się mąka od masła odzielić nie mogła, mieszając ciągle nie łyżką, ale łopateczką od dna gotując, aż do gęsta; poczem na gęste sito precedzić i biszamel będzie gotowy do użycia, o którym się tu powiedziało.

Ryż pod jarząbki. Wziąć ryżu (na okazały półmisek), półtora funta; przebrać go z kamyków, wypłókać w kilku wodach, i wybrawszy go z sita, gdy zupełnie ścięknie do rądelka, nalać bulonem, aby zajęło; dodać masła, szczelnie nakryć, i wstawić do gorącego pieca; a gdy już będzie ryż miękki, wyjąć i robić na półmisku koło, ściskając ku górze na cali trzy wysokości najmniej; posypać nieco parmazanem po jarząbkach na wierzchu, i po biszamelu w środku, wstawić do pieca na kwadrans; poczem dawać do stołu.

PARDWY Z SZARLOTTĄ.

Oczyszczone starannie pardwy, należy odpiec na rożnie, ponarzynać sám miększ piersi nakształt w zraziki, i nakładać w miejsca przerżnięte, szarłottę przygotowaną, niżej opisanym sposobem. Pardwę z szarłottą ułożyć w rądel, dodać drobno skrojonego trochę bulonu, nieco masła, wody tyle, aby pardwę zajęła, i na miernym ogniu podtuszyć przez pół kwadransa. Jeżeli będzie pardw cztery, dołożyć trzy cytryny skrojone w talerzyki, i powtórnie z cytrynami podtuszyć.

Szarłotta do pardw. Szarłottę oczyszczoną, usiekać najdrobniej; gdy będzie usiekanój kwaterka jedna, to dodać trzy masła, nieco pieprzu, i trochę tartój bułki; to razem wyrobić dobrze, i tém nakładać przerżnięte piersi pardwy.

JAJECZANIA SADZONA W MOZGACH ŁOSICH.

Wyjawszy mózgi z głowy łosia, przetrzeć je potrzeba przez sito, aby mogące być w nich skruszone kosteczki głowy,

i wszelka plewka ze środka mózgu została na sicie, i przez odeszła; gdy się to uskuteczni, wziąć cębuli, usiekać ją najdrobniej, i usmażyć w rądelku na maśle, do którego złożyć mózg przetarty, wbić jaj kilka, dodać kawałek drobno skrojonego bulonu, po trochę pieprzu prostego i angielskiego, i mieszając bezprzestannie podsmażyć na miernym ogniu; poczem przestudzić do zimna, i utłuc, z dodaniem kawałka masła, i trzech jaj. Osobno pokrywę płaską podzynnować masłem i tartą bułką wysypać; włożyć w nią tę masę, rozprowadzić po całym dnie pokrywy, porobić w massie jamki wielkości jaja, i w każdą bić świeże jaję, z uwagą, aby które nie było zepsute, lub się żółtek nie rozlał: usadziwszy tym sposobem jaja, wstawić do gorącego pieca na kilka minut, aby się jaja upiekły, lecz żółtka nie stwardniały. Na wydaniu zalewa jęcznica krótkim sosem, który tak się przygotowuje: kawałek suchego bulonu rozpuścić w trochę wody, dołożyć nieco masła, octu w miarę, szczyptę pieprzu, dobrze zagotować, zalać tém jajecznię natych-

miast po wyjęciu z pieca, i z tą samą pokrywą, dawać do stołu Myśliwych Panów.

SIEKANIE Z WĄTRÓBEK ZWIERZĘCYCH DO OLIWY I OCTU.

Wziąwszy wątróbki sarnie, daniele, lub innych zwierząt, należy je oczyścić starannie, zwłaszcza bacznie żółć odrzucić, skroić drobno, usiekać najdrobniej, i przetrzeć przez gęste sito, aby żyłki, które na sicie pozostaną, precz odeszły. Osobno w rądelku usmażyć na maśle kilka drobno usiekanych cębul, włożyć do tego wątróbkę, i na ogniu mieszając podsmażyć. Jeżeliby był mózg tej samej zwierzyny, przetrzeć go na sicie, zmieszać razem z wątróbką, drugie tyle można wziąć najlepszego mięsa tejże zwierzyny, i drobno usiekawszy przetrzeć przez sito, utłuc na miazgę, razem zmieszać z mózgiem i wątróbką, dołożyć tyleż, ile wątróbki świeżej uskrobanej i usiekanej słoninki, takąż ilość bułki w mліęko rozmoczonej i wyciśniętej; wszystko to razem utłuc dobrze na miazgę, dodać w miarę, soli, dwie gał-

ki miałko utłuczone, nieco prostego i angielskiego pieprzu tartego, trochę majeranu, jaj żółtkow 8, całych 4; to przemieszawszy do pokrywy wyłożyć, wyrównać i wstawić w piec gorący; lecz uprzednio ta pokrywa wyłożoną być powinna arkuszem papieru, a na nim cienko skrajana w plastry świeża słonina; włożywszy masę, i obrównawszy ją nożem, wierzch pokrywszy także plastrami słoniny, wstawić do gorącego pieca, w którym gdy się przez godzinę odpiecze, postawić z pokrywą na zimne miejsce; a skoro zastygnie, przygrzać dno pokrywy, przewrócić na stół, odrzucić papier, i krajać na cząstki razem ze słoninką, która rumianego koloru nabrać powinna; do tego a part daje się na stół ocet i oliwa.

TRUFLE PIECZONE DO MASŁA MŁODEGO.

Gdy na polowaniu znajdują się psy układane do szukania trufel, często się zdarza, iż goniąc za zwierzyną zwietrzają ten grzyb ziemny, który dla swego rodzaju, odoru i szczególnego smaku stanowi waż-

ny artykuł w gastronomii. Korzystając z tej zdobyczy, można je natychmiast urządzić na świeżo następującym sposobem: Świeże trufle wymyć szczotką z piasku, i wypłókać w kilku wodach na czysto, poczem wytrzeć do sucha serwetą. Tymczasem zaparzyć mąkę wrzątkiem, dodać nieco masła, jaj parę, zagnieść to razem na ciasto, i każdą z osobna trufkę niém oblepić, do grubości rubla; poczem wsadzić do gorącego pieca na dobre pół godziny; poczem wyjawszy, daje się z ciastem do świeżego młodego masła, jak kartofle. Po rozłamaniu gorącej trufli, da się widzieć gęsta para, a wyborny zapach załakomi podniebienie.

PASTERNAK SMAŻONY.

Pasternak zimową porą jest najwyśmienitszy: gdyż przez mroz nabywa właściwej sobie słodyczy i staje się miękki i kruchy. Gdy się o podał od obywatelskich dworów poluje, łatwo go dostać można u wieśniaków, a wtenczas tak się z nim postępuje: Wybrawszy zdrowy pasternak, oczyścić go z łuski, czyli oskrobać, i nie

moczyć bynajmniej w wodzie: gdyż woda wyciągnie z niego smak i odor: przepłókać tylko należy, skroić w grube długości palca sztuczki, odgotować w białym bulonie, wybrać gdy miękki z bulonu na serwetę, aby obsecht, maczać w przygotowaną poniższym sposobem masę, i na rozpalaną klarowną tłustość lub masło prędko spuszczać każdą cząstkę obok drugiej, i na rumiano odsmażać.

Massa do maczania pasternaku. Półkwarty mąki, kwaterkę oliwy i kilka białek z jaj, posoliwszy w miarę, dobrze rozbić, ażeby massa nie była gęsta.

Drugi sposób. Żółtka z mąką zamieszać, lecz mąki tyle użyć, żeby massa była rzadką, a od tych żółtkow białka ubić na piankę, rozprowadzić masę, wymieszać, i w tém maczać cząstki pasternaku do smażenia.

Powiedzieliśmy o pasternaku, iż nie należy go moczyć, dla zachowania naturalnego odoru lub smaku. Nie możemy tu razem przemilczeć, iż uniwersalną jest potrzebą, zachować w każdej włoszczyźnie jój smak i odor naturalny, czego nigdy

nie dokażemy mocząc ją w wodzie; dla przekonania, nalejmy wodą salery i niech tylko parę godzin postoją, postrzeżemy natychmiast, iż swego smaku i odoru udzieliły wodzie, tak się dzieje z pietruszką i każdą inną potażerją.

Także zwierzyna, czyli dzikie ptastwo, gdy oczyszczone, podlegają utracie swych naturalnych własności przez wymaczanie, co często widzieć mi się zdarzało u nie-doświadczonych lub niedbałych kucharzów; należy je tylko w zimnej wodzie przepłókać, i wytrzeć do sucha serwetą lub czystym służącym do tego płótnem. Francuzi nawet i zimnej wody nie używają, tylko po oczyszczeniu ptastwa wycierają do czysta.

NAPÓJ ZDROWY NA ŁOWACH.

Z doświadczenia wiemy, iż w czasie upałów, uznojeni myśliwi, nie mogąc zaspokoić pragnienia, zwłaszcza tam, gdzie jest brak zimnych źródeł, tracą siły, a czasem i omdlewają; za obowiązek więc poczytuję poradzić im napój, którego mała ilość zdoła zaspokoić pragnienie, i si-

ły im powrócić. Napój ten sporządza się następującym sposobem:

Wziąwszy czystą faskę lub barylkę, starannie ją wysledzić, czyli nie może udzielić jakiego obcego smaku lub odoru: drzewo bowiem łatwo w siebie wszelką własność przyjmuje; jeżeli już jesteśmy pewni, że to się nie stanie; wkładamy do wybranego naczynia trzy funty cukru kandyzobrotu, trzy łóty imbiéru miałko utłuczonego, trzy łóty kremortartary w proszku, skroić cytryn ośm w talerzyki razem ze skórką, wyrzuciwszy pestki, które gorzyc sprawują; cytryny kroić się powinny na półmisku: gdyż to stać się nie może, bez wysączenia soku, który do naczynia wlać potrzeba; to wszystko nalać czterema garncami wrzącej wody, przykryć szczelnym denkiem, obwinać zupełnie naczynie obrusem, i postawić w izbie ciepłej na godzin dziesięć lub tyle, aby probując woda była ciepła tyle, ile mléko tylko co podobne od krowy. Teraz zadać należy drożdży białych, świeżych, gęstych; rozbiwszy je z tą przyprawą, wlać do naczynia natychmiast mieszając i klóćąc, aby się do-

brze połączyły; poczem okryć jak uprzednio, a nawet lepiej jeszcze czém ogrzewajacém, żeby drożdże dobrze robiły; po godzinach ośmiu lub dziewięciu drożdże opadną na dół, a cytryny pływając będą po wierzchu, które zebrać zwolna łyżką, aby nie zmącić, i odrzucić precz jako już bezużyteczne; sam zaś płyn nalewać na worek flanelowy lub na serwetę, na stołku bez poręczy; ale należy to czynić bardzo zwolna i ostrożnie, gdyżby się drożdże z dna zmąciły; precedzony ściek nalewać natychmiast do najmocniejszych butelek, i jak tylko można najtężej korkować, zasmałać, i zakopywać w piasek po samą szyjkę. W dni pięć lub sześć, można już używać za napój. Przed nalaniem, wsypuje się do szklanek po łyżeczkę tłuczonego cukru, a po nalaniu, kto chce może wpuścić upodobaną ilość wina. Nie stawiać butelek z napojem w ciepłym miejscu: gdyż skoro się napój rozgrzeje, nie zawodnie butelki popękają. Ten użyteczny napój zaleca się możnym panom. Można go sporządzać wczesnie na miejscu obraném na łowy, aby w drodze nie wynikła szkoda.

Naczynie do tego napoju powinno być dębowe lub olchowe, dobrze wrzątkiem wyparzone. Strzedz oraz należy, aby woda po zagotowaniu była czysta, i bynajmniej nie przydymiona.

KINDZIUK WĘDZONY Z WER- CHLAKÓW.

Mostki z werchlaków i dzikich świń słoninę kroić w drobne cząstki; dodać przetartą kolandry, soli w miarę, saletry, pieprzu angielskiego i prostego, nieco rozmarynu, cokolwiek czosnku; to wszystko dokładnie wymieszać i nakładać w kindziuki najszczelniej, tak jednak, aby kindziuka nie przedrzeć; obwiązać, i położyć pod prasę; gdy się w płask odleży, wywieść w miejscu wiatrem przewiewanym, a przez parę dni, gdy już wiatr zupełnie obsuszy, wędzić dni kilka dymem z olchowych lub dębowych piłowin, dodając nieco jadalowcu. Kindziuki podobnie urządzone, odgotowane brać można do torby myśliwskiej idąc na polowanie; użyte w barszczu stanowią dobry i smaczny posiłek, zwłaszcza dla ubóźszej klasy myśliwych.

GRZYBY MYŚLIWSKIE.

Tego artykułu łatwo jest dostać w każdej prawie najnudniejszej chacie, przy lesie położenie mającej. Grzyby suszone stanowią jedyną prawie okrasę w dni postne pracowitego rolnika, który je zbiera w dni świąteczne, i to poczytuje za rozrywkę i spoczynek. Grzyby myśliwskie, o których tu mowa, sporządzają się takim sposobem:

Wybrawszy suszone grzyby okazalsze, które zwykle są na wiankach, należy je nalać ciepłym piwem lub wodą na noc; nazajutrz gotować na miękko, dodawszy włoszczyzny i korzeni; gdy już są gotowe, wybrać na serwetę; każdy grzyb z osobna obetrzeć na sucho; maczać, tarzać w mące i kłaść na rozpalone masło lub oliwę, albo też olej; podsmażyć z stron obudwu i dawać do nich chrzan tarty z octem; smak zaś z nich wygotowany z zaprawą korzenną, wydać na wazę za zupę.

Dla ubóźszej klasy myśliwych, wymienim tu jeszcze kilka pożywnych potraw, które, jako pospolicie są znane, nie potrze-

buja szczegółowego opisu ich przyrządzenia. Temi zaś są:

Wątroby łosie lub innych zwierząt, szpikowane słoniną i odpieczone, mogą się brać w zapas do torby myśliwskiej.

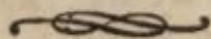
Bigos z kapusty może być brany do drewnianych jaszczków.

Naroki z łosia, zgotowane w rosolu burakowym, z dodaniem cebuli, pieprzu i soli.

Wereszczak ze świniny z burakowym rosółem, zaprawiony tartym chlebem razowym, cebulą i pieprzem. Tę potrawę w każdym miejscu łatwo sporządzić można.

Kartofle, odgotowane oczyszczone, z cebulą, ze śmietaną, z dodaniem jakiej tłustości.

Nie widzimy potrzeby wyliczania więcej potraw dla ubogich myśliwych: sami sobie w tém stosownie do możności zaradzą, dodamy tylko to, chociaż zbyt znajome, ale mądre i sprawiedliwe przysłowie: że „*głód najlepszy kucharz.*”



Móglby nam kto zarzucić, iż umieściliśmy tu potrawy, które nie na łowach, lecz tylko po dobrze opatrzonych kuchniach ręką sławnego kuchmistrza sporządzane być mogą. Lecz mamy na to łatwą odpowiedź: iż każdy do swojej możności lub woli stosować się ma prawo i powinien; a dla tego, że wielka część ubogich myśliwych użytkować tych potraw nie będzie w stanie, nie powinniśmy byli zapomnieć o możnych i dostojnych magnatach, którzy, nie dla widoków korzyści, lecz jedynie dla własnego ukontentowania udają się na łowy, i są w stanie wszędzie mieć z sobą najwyborniejsze zapasy kuchenne, a z temi w każdej wieśniaczej chacie, w każdej budzie leśniczój, słowem: w każdym miejscu, gdzie tylko ogień rozniecić można, dobry kucharz potrafi urządzić smaczny i zdrowy posiłek. Ubogim myśliwym mało znaleźliśmy co radzić: bo im oszczędna domowa ręka kobięca, ile możności, zaradzi.

Nie należy jednak sądzić, iżby w tém wszystkiém, cokolwiek tu zalecamy, nie znajdowało się weale żadnej spekulacji. Owszem, dowodem jój to będzie, iż każda

niemal część zwierzyny użyta być może. Sam nie raz byłem obecny wielkim polowaniom i obławom, gdzie od kilkunastu do kilkudziesięciu sztuk grubój zwierzyny ubijano, a prócz skór żadnego z niej nie czyniono użytku.— dla czego? . . . oto dla tego, że pomimo możności nie miano z sobą potrzebnych zapasów, kuchennych naczyń, za całą zaś przyprawę sól i pieprz służyły.

Nie koniecznie przecież tu wymienione potrawy powinny być tylko używane na polowaniu. Zwykle ubita na łowach okazała zwierzyna, bywa wspaniałym podarunkiem sąsiedzkiem, lub daniną podwładnych możniejszym; jeżeli więc kucharz nie będzie umiał z nią się obejść, ten dar zostanie bez użytku, a zatém utraci wszelkie swe znaczenie.

Stoły możnowładców, które się prawie uginają pod ciężarem wymyślnych i kosztownych potraw, za główną swoją ozdobę poczytują *łapę niedźwiedzią, chrapy łosie, lub bażanta!* Miernego nawet znaczenia obywatele, rzadko się obejdują u stołu bez *gluszcza* lub *zająca*; gdzie

zaś jest obfitość wszelkiego rodzaju zwierzyny, nie podobna, aby zawiadowca kuchenny nie znał się na urządzaniu onéj; a przecież tak się dzieje pospolicie, i to było powodem, do napisania téj książki.

Nie było więc moim zamiarem, podać samym tylko strzelcom na łowach służące pokarmy; ale chciałem razem stać się użytecznym doradcą w ogólności, i zasłużyć na wspaniałe względy Dostojnych Obywateli. Dziełko zaś moje, dla tego tylko ten tytuł przyjęło, że wszelkie potrawy, które tu opisałem, nie mogą się obejść bez łowów, lub strzelby myśliwskiej.



KOMINEK MYŚLIWSKI SKŁADANY.

Zdarza się niekiedy na wielkich łowach, które po kilka dni i więcej trwają, zwłaszcza w ogromnych puszczech, iż całe grono myśliwych znacznie oddali się od miejsc osiedlonych. Znużeni myśliwi długim uganianiem zwierząt, nie są już w stanie szukać poddasza; wszystkie zapasy żywności z torb wyczerpane; głód im śmiertelnie dokucza; i chociaż troki dobrze są opatrzone ubitą zwierzyną, lecz wiatr i deszcz zabrania rozniecić ognia, tak dla ogrzania skrzepłych członków, osuszenia odzieży, jak również dla przygotowania posiłku potrzebnego. Dla zapobieżenia więc téj niewygodzie, opiszemy tu składany kominek, który mało ciężąc i miejsca nie wiele na wózku zajmując, z łatwością może być brany na łowy.

K O M I N E K.

Ognisko kominka powinno być z grubej dubeltowej blachy żelaznej, długości dwa łokcie, szerokości półtora *). Kłapa

*) Rozmiar wielkości tego kominka, może być

tylna z cieńszej blachy tegoż samego rozmiaru, na zawiaskach do ogniska przymocowana, ma jeszcze u góry zwężoną klapkę, także na zawiaskach otwierającą się. Po odkryciu tylnej klapy, pod nią są klapy boczne, także z małemi w górę otwierającemi się klapkami. Trzy te podjęte ściany, łączą się za pomocą kruczków: przez co formuje się kominek w górze zwężony; przód zaś kominka jest otwarty, a cała maszyna wsparta na czterech wyjmujących się nóżkach. Wszystko to powinno być tak zrobione, aby, ile możności, najmniej ciążyło.

Kominek podobny zabezpieczony jest od największego wiatru, a jego rozegrzane ściany zdolne są ogrzewać myśliwych, i osuszać ich odzież, w ten czas, gdy się wewnątrz przygotowywać będzie pieczywo.

K O N I E C.

według upodobania zwiększony lub zmniejszony; tu się tylko podaje normalna wiadomość, według której zastosować się należy.

REGISTR POTRAW. *(prestawiony)*



Bułki bardzo posilne do zapaśnej torby myśliwskiej	Stronica. 1.
Bułki z farszem zajęczym	—
Bułki z gładzkiem lub sarniną	2.
Bułki z szynką i sérem	3.
Bułki z pekeflejszem	—
Bułki ruladowe	—
Sér z wątróbek sarnich do bułek	4.
Bułki postne	5.
Racice z dzika na gorąco	6.
Racice z soczewicą	7.
Racice na zimno	8.
Łapy niedźwiedzie	9.
Łapy niedźwiedzie na zimno	11.
Mózgi z łosia lub sarny	12.
Zając lub sarna na parze	13.
Siekanka z sarny, jelenia, lub daniela	14.
Wątróbka młodego łosia, jelenia, daniel- la, lub sarny	15.
Wątróbka na prędcie, <i>à la minute</i> , po strzelecku	16.
Naroki sarnie, daniela, lub jelenie z pieca.	17.

Naroki z dzikim sosem	19.
Flaki z łosia z kapustą czerwoną	—
Flaki łosie zwyczajne	21.
Kotlety z dzika	—
Łosia połówca	22.
Pieczeń łosia	23.
Chrapy łosie	24.
Kotlety na prędcie z dzikich warchlaków.	25.
Pieczeń z zubra	26.
Pieczeń jelenia	29.
Pieczeń jelenia innym sposobem	30.
Pieczeń z daniela	31.
Drugi gatunek połówca	—
Bifszyk z połówcy sarniej, jeleniej, lub danielowej	32.
Połówca z różna	33.
Polskie zrazy zawijane z łosia	35.
Polskie zrazy z sarniny, łosia, lub danie- la, innym sposobem	37.
Połówca jelenia ze smarszczami	39.
Zrazy ze zwierzyny	41.
Zrazy zwierzęce innym sposobem	42.
Zrazy zajęcze eskalon	43.
Zrazy bigosowe myśliwskie z jelenia lub jakiej innej zwierzyny	45.
Zrazy ze zwierzyny, z czerwoną kapustą.	46.

Kasza do zrazów z sosem, z rozmaitej zwierzyny, w dropiu, gęsi, łabędziu lub głuszcju	48.
Mostek jeleni	50.
Mostek jeleni z ryżem	51.
Mostek z oliwkami, z dzikim sosem .	53.
Szynka z warchlaka na gorąco . .	54.
Szynka świeża z warchlaka na gorąco.	55.
Cynadry, czyli nérki ze zwierzyny .	56.
Kołodunki z bobra	58.
Głowa dzika	59.
Kotlety z rozmaitej zwierzyny z bisza- melem	63.
Pasztet gala, z łosiego lub jeleniego szpiku	64.
Drop, indyk leśny, lub głuszcju, pie- czony po myśliwsku	65.
Przepiórki do torby myśliwskiej .	68.
Pasztety z przepiórek	69.
Paszteczki zimą z jemiełuszek . .	71.
Kuropatwy à la polone	—
Kuropatwy à la prowęsal	72.
Kuropatwy w śniegu	73.
Głuszcju lub cietrzew z kapustą czerwoną.	74.
Głuszcju z buraczkami	75.
Jarząbki na prędecie	76.

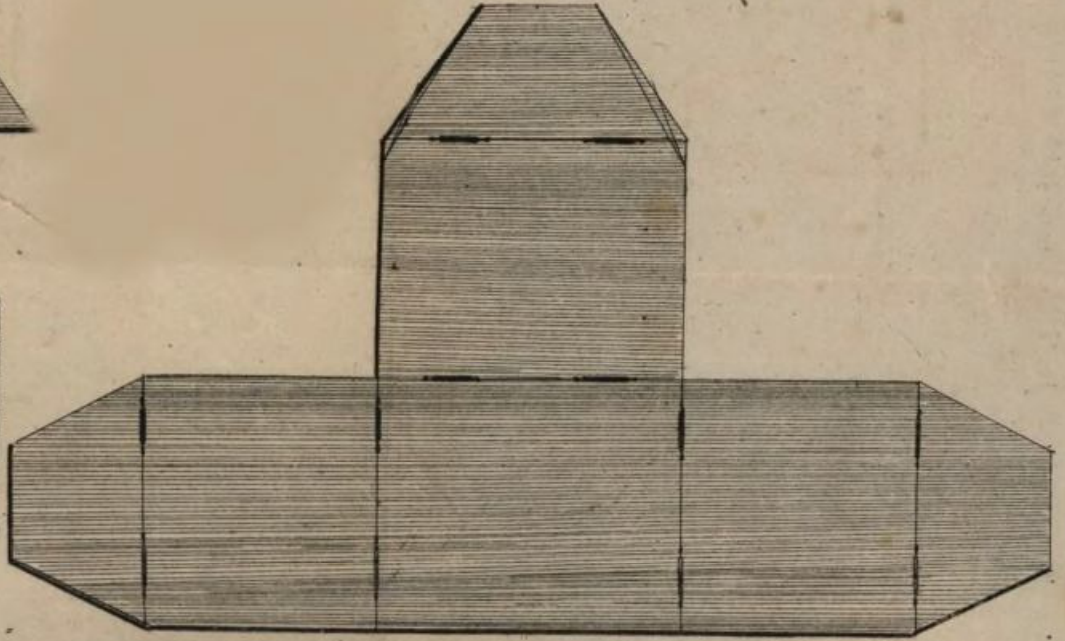
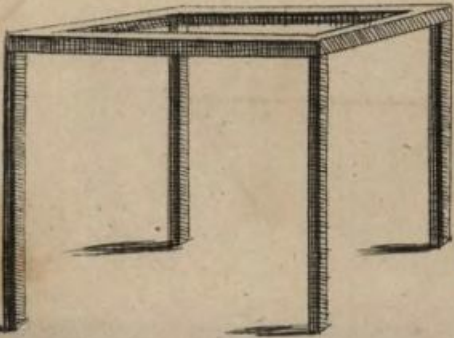
rejestr
dotyczy uogólnie kucharz dalej

Bigosik myśliwski przypiekany	77.
Omlet myśliwski na prędcie	78.
Raki po myśliwsku	79.
Jarzabki z makaronem włoskim, grubym.	80.
Pirog z jarzabków z ryżem	81.
Chrapy łosie ze szczawiem lub soczewicą.	84.
Chrapy łosie z jabłkami	85.
Kapuśniak myśliwski z warchlaków	—
Zupa z chrap łosich	86.
Zupa zajęcza	87.
Krupnik polski z rurą	89.
Rosół polski posilny	90.
Barszcz klarowny ze zwierzyny	91.
Combry zajęcze z sosem	92.
Pieczeń z łosia po huzarsku	93.
Kotlety z mózgow zwierzęcych	95.
Potrąwka ze zwierzyny na zimno	96.
Jarzabki na zimno w aszpiku	97.
Kuropatwy lub jarzabki odpiekane, na zimno	98.
Chrapy łosie na zimno	99.
Kotlety sarnie lub zajęcze w papilotach.	100.
Kotlety sarnie, pieczone z ragułem.	102.
Salcesony łosie, myśliwskie	103.
Szynki i pekeflejsz z łosia	104.
Śledzie pieczone	106.

Trunek myśliwski do poduszki	107.
Bażant z truflami w ryżu	108.
Jarząbki z rusztu	110.
Kwiczoly w gniazdach	111.
Potrawa z krzykow, bekasow	113.
Cyranki z jarmużem	114.
Cyranki z marmuladą	115.
Słonki pieczone	116.
Kotlety z mózgów zwierzęcych z szo- donem	—
Jajecznia z masłem śledziowém	117.
Mozgi łosie, lub innych zwierząt sma- żone, czyli naleśniki	118.
Zraziki ze zwierzyny z różna, na prędcie	119.
Przepiórki z rusztu	—
Przepiórki tuszone na prędcie	120.
Śnieguły	—
Jemiełuszki pieczone	121.
Pardwy pieczone ze śledziem	122.
Bataliony z bulonem pomidorowym. —	
Jarząbki młode, przyrządzone sposo- bem bażantów z truflami i parma- zanem w ryżu z biszamelem	124.
Pardwy z szarlottą	126.
Jajecznia sadzona w mózgach łosich. —	

Siekanie z wątróbek zwierzęcych do oliwy i octu	128.
Trufle pieczone do masła młodego.	129.
Pasternak smażony	130.
Napój zdrowy na łowach	132.
Kindziuk wędzony z werchlaków	135.
Grzyby myśliwskie	136.
Kominek myśliwski składany	141.
Rycina wyobrażająca kominek.	





DZIEŁA JANA SZYTLERA.

1. Kucharka oszczędna, czyli przepisy łatwego i niekosztownego sporządzenia potraw, opatrzenia spiżarni w potrzebne zapasy, dystyllowania wódek, i t. d., *wydanie trzecie* poprawione i pomnożone nowemi artykułami o kucyi i urządzeniu mięsiwa i ciast na święta wielkanocne, tudzież przydane są sposoby pewne i doświadczone robienia kiszek i salcesonow w rozmaitych gatunkach in 8. Wilno 1841. . . k. 75.

2. Poradnik dla myśliwych, czyli o rozmaitych sposobach zabijania lub łowienia zwierząt, z przydanemi uwagami nad obchodzeniem się z bronią utrzymaniem koni, układaniem psów i sokołow do polowania, zbieraniem i konserwowaniem trufli, urządzeniem wabiów i t. d. z portretami autora i fig. r. sr. 1. k. 20.

3. Kuchmistrz nowy, czyli kuchnia udzielna dla osób osłabionych, w wieku podeszłym, tudzież do zdrowia powracających, w proporcyi na jedną osobę in 8vo Wilno 1857 . . . kop. 75.

4. Kucharz dobrze usposobiony, z dodaniem wielu nowych artykuł., i przyłączeniem kuchni podróżnej dla wygody podróżnych; we *dwóch tom., wyd. trzecie* in 8vo Wilno 1840. . . r. sr. 1. kop. 50.

5. Spiżarnia dostatecznie i przezornie urządzona dla dogodnego użytku miejskich i wiejskich skrzętnych gospodyń, czyli zbiór i sposoby utrzymania, oraz zachowania, rozmaitego chleba, ciast, nabiału, różnych mięs i zwierzyny, przypraw korzennych, marynat, jarzyn, sokow, konfitur, cukrów, wódek, likierow, octow, kwasow, i t. d. in 8vo Wilno 1841. . . kop. 60.

6. Poradnik dla gospodyń, czyli nauka o ptastwie domowem i oswojonem, zawierająca w sobie: najciekawsze sekreta, według najnowszej i najdokładniejszej teoryi, licznemi już doświadczeniami sprawdzonę, jak chodzić około domowego drobiu, rozmnażać ptastwo wszelkiego gatunku, korzystać z jego mięsa, piór, puchu, jaj i t. d. . . kop. 75.

7. Kuchnia Myśliwska czyli na łowach, dla usmierzenia głodu, dogadzając oraz najdelikatniejszemu smakowi; z dodaniem rad i przepisow, do urządzenia ubitęj zwierzyny czworonożnej lub ptastwa, tudzież przygotowania na prędce posiłku, z wybranych rozmaitych drobnych cząstek zwierzyny, in 8vo . . r. sr. 1.

