3588/I

ARMJA POLSKA

KUCHNIA GARNIZONOWA

ORAZ WSKAZÓWKI

DOTYCZĄCE

RACJONALNEGO ODŻYWIANIA WOJSKA



PARYŻ
DRUKARNIA NARODOWA

LISTOPAD 1918

Zbiory Muzeum Wojska
CBW
www.cbw.pl

CENTRALNA
BIBLIOTEKA
WOJSKOWA

Ex libris
Centralnej Biblioteki Wojskowej
/

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

KUCHNIA GARNIZONOWA

ORAZ WSKAZÓWKI

TYCZĄCE SIĘ

RACJONALNEGO ODŻYWIANIA WOJSKA

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

ARMJA POLSKA

KUCHNIA GARNIZONOWA

ORAZ WSKAZÓWKI

TYCZĄCE SIĘ

RACJONALNEGO ODŻYWIANIA WOJSKA



PARYŻ

DRUKARNIA NARODOWA

LISTOPAD 1918

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

62923

Czyt.

CENTRALNA BIBLIOTEKA WOJSKOWA

355.657.3(44).001.3

Digitized by
CBW
www.cbw.pl

Paryż, 22 Listopada 1918.

Odezwa Sekretarza stanu Ministerjum Wojny do Panów gubernatorów Paryża i Lyonu, do generałów komenderujących oddziałami wojsk we Francji, w Algierze, do generała komendanta dywizji w Tunisie.

Książka ta objaśnia zasady kuchni wojskowej i poucza przez umiejętne i racjonalne zastosowanie przyrządów i produktów o przyrządzaniu różnych potraw zdrowych i posilnych, niezbędnych do dobrego odżywiania.

Przepisy te nie ograniczają bynajmniej inicjatywy komendanta, przeciwnie, pozwalają mu, wedle sezonu i miejscowości, w której się znajduje, czynić w obfitym spisie potraw dowolny wybór, nie przekraczając funduszów jakiemi rozporządza i zostawiając pole otwarte jego pomysłowości, pod warunkiem, aby normalna suma wydatków nie została przekroczona i aby potrawy były zawsze zdrowe i apetyczne. Można będzie do tego spisu potraw dołączyć pewne produkty, które normalnie są albo za drogie, albo zbyt rzadkie, by mogły być tutaj wymienione, ale których chwilowa obfitość pozwoli wyjątkowo używać.

Szef bataljonu lub szwadronu *oznaczy przeciąg czasu na jaki jadłospis ma być ustanowiony. Zasadniczo okres ten nie powinien przekraczać dni dziesięciu.*

Komendanci *ustanowią projekty jadłospisów podług niniejszego formularza, gdzie ilość potrzebnych produktów dla każdej potrawy jest wskazana, co ułatwia prędkie obliczenie kosztów i zapobiega wszelkim omyłkom.*

Będą oni się przedewszystkiem starali zapewnić swoim żołnierzom jedzenie posilne i hygieniczne. Będą jednak także brali pod uwagę, które potrawy są bardziej lubiane i będą się starali, w miarę możności, zadowolnić żołnierzy.

Pozatem będą także stale informowali się, co do ilości i natury resztek, jest to bowiem bardzo cenna wskazówka dla kupna prowiantów.

W razie jawnego wstrętu do jakiejś potrawy, będą komendanci starali się dowiedzieć o jego przyczynie, czy jest zależny od produktu samego, czy też od sposobu przyrządzenia.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Poleca się szefom bataljonów lub szwadronów, aby, przed zaaprobowanim jadłospisu, upewnili się u lekarza wojskowego, że proporcja pierwiastków posilnych jest w nim racjonalna.

Wszelkie zmiany wprowadzone do jadłospisu, podczas jego trwania, muszą być umotywowane i trzeba z nich zdać sprawę.

Kucharze wojskowi powinni mieć następujące niezbędne zalety :

Skrupulatną uczciwość. *Najmniejsza część prowiantów im powierzonych winna być użyta tylko i jedynie dla ogólnego dobra.*

Czystość absolutną *tak co do ich osoby i ubioru, jak co do przyrządów i lokalu.*

Wiele porządku i wiele systematyczności. *Ile razy naczynie jakie lub przyrząd nie są w użyciu, powinno być, po wyczyszczeniu, na swoje zwykłe miejsce odstawione. Przygotowywać trzeba wszystko systematycznie jedno po drugiem. W ten sposób tylko można uniknąć pomyłek, zamieszania i straty czasu.*

Pomocnicy kucharza *powinni stosować się we wszystkiem do wskazówek kucharza. Ten ostatni jest wobec kapitana odpowiedzialnym za dokładność wypełnienia przepisów, zawartych w tej książce, i wszystkich innych, któreby były przyjęte.*

Wojskowi, mający zajęcie przy kuchniach, powinni wysilić całą swoją dobrą wolę i wszystkie swoje wiadomości spożytkować dla dobrego wypełnienia swoich czynności. Pracują oni dla ogólnego dobra w interesie wszystkich i myśl ta powinna im być podnietą przy pracy.

Sekretarz Stanu Ministerjum Wojny,

Henryk CHÉRON.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

OSTRZEŻENIE.

Podane niżej przepisy zostały systematycznie ułożone. Na początku każdego, znajduje się spis produktów potrzebnych na 100 ludzi. Produkty wyliczone są jedne po drugich w porządku, w jakim je brać należy; wykaz ich daje więc nam od razu jak gdyby treść przepisu.

Przygotowania wszelkie oznaczone są w porządku takim, w jakim mają być zrobione. Porządek ten może być jednakże przez doświadczonego kucharza zmieniony, o ile przygotowanie innych potraw podczas tego samego posiłku, tego wymagać będzie.

Na początku każdego przepisu oznaczony jest czas potrzebny na jego wykonanie.

Czas ten jednak nie może być absolutnie dokładny, ponieważ środki materjalne we wszystkich kuchniach różnych pułków nie mogą być takie same.

Różnorodność budowy pieców kuchennych, mniejsza lub większa zręczność kucharza i różne inne drugorzędne przyczyny sprawiają, że nie można oznaczyć w sposób absolutnie dokładny czasu gotowania potraw.

Jedynie tylko kucharz, mając codzienne doświadczenie i znając swoją kuchnię, będzie mógł ten przeciąg czasu dokładnie oznaczyć.

POMYŁKI ZASZŁE W KUCHNI GARNIZONOWEJ.

(Instrukcja z dnia 19 Lipca a 1909.)

W «Kuchni Garnizonowej» użyto nazwy *wegetalina* dla pewnych preparatów z tłuszczu. Otóż produktu tego jako

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

nie będącego w powszechnem użyciu, podręcznik ku wojskowy nie powinien wzmiankować.

Ogólnikowo powiedzmy jednak, że garnizon może nie tylko wegetaliny, ale wszystkich pokrewnych duktów, a wyraz wegetalina zastąpić można prze tłuszcz kokosowy.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

KUCHNIA GARNIZONOWA.

ROZDZIAŁ I.°

WIADOMOŚCI WSTĘPNE.

1. — Przygotowania.

Przygotowanie szczegółów stanowi pierwszą część mającej się wykonać roboty.

Stosownie do jadłospisu, który kucharz zawczasu obmyśli, powierzy on pomocnikowi swemu wykonanie pewnej części tychże szczegółów. Kucharz powinien baczyć, aby przygotowania odpowiadały w zupełności instrukcjom podanym niżej.

Przygotowania powtarzają się dwa razy dziennie.

Z rana do *śniadania*.

Po południu do *obiadu*.

Stosownie do potraw, podanych w jadłospisie, zalicza się do przygotowań wstępnych:

Namoczenie jarzyn suchych.

Obranie jarzyn świeżych.

Przygotowanie przypraw (posiekanie cebuli, szczypioru, trybulki, pietruszki i czosnku).

Przygotowanie *ziół aromatycznych i innych dodatków* jak bułka tarta, tłuczony chleb żołnierski i. t. p.

Odważenie przypraw według wskazanych proporcji.

Jednem słowem przygotowanie tego wszystkiego, co jest potrzebne do ugotowania strawy.

Jeżeli przygotowania wstępne zrobione są porządnie to i robota odbędzie się prawidłowo, niemal matematycznie.

2. — Moczenie jarzyn suchych.

Należy zawsze namoczyć jarzyny zawczasu, to jest podczas poprzedniego posiłku. Trzeba pamiętać, aby dno naczynia,

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

w którem się moczą, nie dotykało się ziemi, bo, w takim razie, może nastąpić fermentacja. By tego uniknąć, należy postawić to naczynie na dwóch polanach, aby był pod niem przewiew powietrza.

Gdyby, na skutek nieprzewidzianych okoliczności, jarzyny suche nie mogły być namoczone dostatecznie zawczasu, można temu zaradzić zalewając je ciepłą wodą zamiast zimną, na kilka godzin przed gotowaniem.

3. — Jarzyny świeże.

Jeżeli jarzyny są obierane przez żołnierzy, to kapral powinien pilnować, aby obierzyny nie były zbyt grube.

Jeśli zaś ta robota odbywa się w kuchni, powinien kucharz zwracać na to uwagę.

Przy każdej sposobności należy tłumaczyć ludziom, że, jeżeli przez niedbalstwo lub złą wolę przy obieraniu marnują jarzyny, postępują wbrew własnej korzyści. Można uniknąć tego marnotrawstwa, dając do tej roboty specjalne noże.

Obrane jarzyny wkłada się do szaflików z zimną wodą, każdy gatunek w osobnym szafliku.

Pomieszanie bowiem wszystkich gatunków razem przysparza roboty w chwili ich użytkowania, i nadto wywołuje początek fermentacji.

Cebuli i porów moczyć nie trzeba, skoro są opłókane, należy je natychmiast osączyć.

4. — Siekanie i przechowywanie cebuli.

Chcąc posiekać cebulę szybko i czysto należy :

Rozciąć ją na dwoje, każdą połowę pokrajać w plasterki od 3ech do 4ech milimetrów grubości, niezupełnie do końca t. j. tak, ażeby się trzymały razem przy korzeniu, a potem naciąć je poziomo 5 lub 6 razy. W ten sposób otrzymuje się drobniutkie kwadraciki, które, w kilka chwil, posiekać się dadzą tak drobno, jak się podoba.

Ponieważ posiekana cebula czernieje pod działaniem powietrza, nie należy jej siekać na długi czas przed użytko-

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

waniem, chyba gdyby sporą jej ilość trzeba było przygotować.

Chcąc ją koniecznie przygotować zawczasu, należy zachować następujące ostrożności. Posiekaną cebulę zawiązać w szmatę i zlać ją obficie zimną wodą. Następnie wyżąć ją, mocno skręcając szmatę i rozsypać na półmisku. Woda zabiera z sobą cierpki sok cebuli, od którego cebula czernieje, więc po takiej manipulacji, zachować może swoją białość i świeżość przez kilka godzin.

5. — Siekanie szczypioru, czosnku i pietruszki.

Szczypior sieka się w podobny sposób jak cebulę ale na krótki czas przed jego użyciem, bo myć go nie można.

Czosnek struże się końcem noża albo rozgniata się go siekaczem i następnie sieka.

Pietruszka, jeżeli jest dobrze posiekana, zachowuje swą świeżość przez kilka godzin. Ale ponieważ częściej się ją tłucze, niż sieka, przeto należy zawiązać ją w płócienną szmatę i wyżąć mocno, aby z niej sok wydusić. Tak przygotowaną łatwiej jest rozdzielić na potrawy.

6. — Przyprawy.

Przypraw używa się do podniesienia smaku pewnych potraw. Skoro potrawa jest ugotowana należy je natychmiast wyjąć.

Używa się na przyprawy: łodyg pietruszki, obranych z listków, które się odkłada na stronę dla posiekania, tymianku i liści bobkowych; każdy pęczek przyprawy składać się powinien:

Łodyg pietruszki..... 0 k. 60
Dwóch gałązek tymianku.
Dwóch lub trzech bobkowych listków.

Tymianek i liście bobkowe, włożyć w środek pietruszki, ułożyć w bukiecik i związać sznurkiem.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

7. — Proszek z chleba żołnierskiego na ciasta i inny użytek.

Oddziały wojenne nie posiadają specjalnych sprzętów do mechanicznego działania, zatem proszek z chleba żołnierskiego przygotowuje się w następujący sposób.

Pokruszyć chleb na drobne kawałki, rozetrzeć je wałkiem, lub kawałkiem okrągłego drewna i przesiać przez przetak.

Miał, który pozostał się w przetaku, rozgnieść znowu, i znowu przesiać, i powtarzać tę operację aż wszystek chleb zostanie sproszkowany.

8. — Bułka tarta.

Można jej przygotować sporą ilość zawczasu. W tym celu pozbierać kawałki chleba pozostałe w jadalni, ususzyć je w piecu, pod blachą, następnie rozgnieść je wałkiem i przesiać.

Taki tarty chleb włożyć do pudełka, zamknąć je szczelnie i przechowywać w miejscu suchem.

9. — Korzenie i sól zaprawiona korzeniami.

Sporządzenie przypraw korzennych wymaga wielkiej dokładności, to też ich przygotowanie jest, dosyć trudne. A ponieważ używa się ich w nader małej dozie, więc najlepiej będzie kupić je gotowe w sklepie. Do pasztetów mięsnych, do tych zwłaszcza, w które wchodzi farsz surowy, trzeba mieć zawsze przygotowaną zawczasu sól korzenną, w następującej proporcji :

Sól miałka przednia	0 k. 500
Pieprz	0 k. 100
Korzenie	0 k. 075

Zmieszać wszystko dobrze razem na arkuszu papieru, zsypać do szczelnie zamykającej się puszki i przechowywać w suchem miejscu. Do farszów i rozmaitych innych mie-

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

szanin kuchennych oraz wędlin używa się 12 gramów soli kuchennej na 500 gramów mięsa.

10. — Skórka cytrynowa i pomarańczowa.

Mowa tu o zabarwionej powłoce owocu, zawierającej właściwy sobie zapach.

Zrzyna się tę powłokę w paski, jak można najcieńsze, unikając zacięcia białej substancji, bo ta zawiera w sobie silną gorycz.

Skórki cytrynowej i pomarańczowej używa się dla nadania zapachu niektórym leguminom, o których mowa w niniejszym podręczniku.

11. — Mleko.

Bez względu na to do jakiego użytku mleko jest przeznaczone, trzeba je zawsze poprzednio przegotować.

Przegotowanie mleka, zaraz po dostawieniu go do kuchni, jest ostrożnością którą należy zachować zawsze, a szczególnie w lecie. Jeśli się mleko zważy, to szkoda ta ograniczy się tylko do zapłaconej za niego ceny. Podczas gdyby to nastąpiło przy robieniu z niego potrawy, wtedy strata byłaby conajmniej podwójną, bo potrawa byłaby niezdatna do spożycia.

Zaleca się, podczas gotowania mleka, mieszać je dobrze drewnianą łyżką.

12. — Zaprawy i przyprawy.

Zaprawy i przyprawy grają wielką bardzo rolę w przygotowywaniu pokarmu. One podnoszą lub dopełniają smak potraw i zaostrzają apetyt.

Użytkowanie onych przypraw powinno być dobrze zrozumiane i wykonane podług przepisów, aby otrzymać wynik pożądany.

Proporcje, podane w poniższych przepisach, są najwyższe.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

W zasadzie, nie należy nigdy wsypywać odrazu całej ilości soli i pieprzu do gotującej się strawy. W dwóch trzecich gotowania się, należy skosztować potrawę i dodać brakującą sól, pieprz i korzenie.

W chwili podania na stół, należy raz jeszcze sprawdzić, czy potrawie nic nie braknie.

Jeżeli do potrawy potrzebny jest pieprz w ziarnkach, to go się dodaje na 10 minut przed ukończeniem gotowania potrawy.

Bo jeżeli przez dłuższy czas pieprz w ziarnkach pozostawi się, w gotującym się płynie, to nada on jemu pewną gorycz i zepsuje smak potrawy.

Pieprz zwyczajny miele się dopiero przed samym użyciem, aby był świeży.

Czosnek w wielu przepisach wskazany, może być często pominięty.

Należy go jednak stale kłaść do potraw, które wymagają podniesienia smaku n. p. do potrawki z baraniny, do sosu z winem czerwonem i. t. p. zwłaszcza do potraw, którym ma nadać smak odrębny.

Tymianek, bobkowe liście i gwoździki są niemal jedynemi aromatami, używanemi w kuchni wojskowej. Można jeszcze do nich doliczyć muszkatołową gałkę, szafran i paprykę (czerwony pieprz węgierski) jako też i korzenie zwane *quatre épices*.

W ten sposób można tanim kosztem uczynić kuchnię żołnierską bardziej smaczną.

13. — Buljon do sosów.

Można zachować pewną ilość rosołu do przygotowywania sosów.

W takim razie należy zachować następujące ostrożności.

1° Nie kłaść kapusty pomiędzy jarzyny, gdy się gotuje rosół, bo od kapusty rosół nieraz się kwasi.

2° Przechowywać rosół w dużych naczyniach, które zawiesza się w przewiewnem miejscu.

3° Nie zostawiać na powierzchni rosołu zbyt grubej warstwy tłuszczu.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

14. — Buljon z jarzyn.

Wodę, w której się gotowały jarzyny, jak ziemniaki, biała fasola, soczewica, fasola zielona, należy zachować na zrobienie zupy.

Do tego odwaru dodaje się soli tylko w razie koniecznym, w każdym jednak razie, należy zawsze skosztować zupę, przed podaniem.

15. — Fasowanie jarzyn na purée z jarzyn i na zupy.

Dla sporządzenia zupy, której podstawą jest *purée* z jarzyn, działać trzeba sposobem jaknajszybszym. Stosownie do posiadanych przyrządów, durszlaka mechanicznego lub też sita, rozgniata się jarzyny tłuczkiem drewnianym.

Przefasowane jarzyny składa się napowrót do naczynia, w którem się gotowały i rozprowadza odwarem do właściwego stopnia gęstości.

Zaś *purée* z jarzyn trzyma się na ogniu wolnym tak, aby doszło do właściwego stopnia gęstości, dopiero na kilka minut przed jej podaniem.

16. — Sposoby zabarwiania buljonów i sosów.

Naogół należy wystrzegać się sztucznych barwników do buljonów, potrawek i sosów.

Jeżeli chcemy wzmocnić kolor buljonu należy dodać doń nieco cebuli, upieczonej mocno pod blachą lub też karmelu, przyrządzonego tak, jak w § 17ym jest powiedziane.

Dla podniesienia koloru sosów brunatnych, wystarczy zaprawka z palonego masła, którą można wzmocnić przez dodanie 7 lub 8 *połówek pomidorów* wydrylowanych i upalonych w piecu. Jest to miara na 10 litrów sosu.

Można jeszcze wzmocnić kolor sosów brunatnych przez dodanie do nich karmelu w płynie.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

17. — Przyrządzanie karmelu.

Karmel przyrządza się na miedzianej patelni lub w blaszanym rondlu o grubem dnie.

Wsypać do rondla 500 gramów miałkiego cukru i postawić go na wolnym ogniu. Topiący się wolno cukier mieszać drewnianą łyżką.

Gdy się cukier roztopi, trzymać go w dalszym ciągu na ogniu, by się pomalutku gotował, aż nabierze czerwono-brunatnego koloru, ale nie czarnego.

Wtedy nalać nań dwa litry ciepłej wody, doprowadzić do wrzenia i, następnie, znowu bardzo wolno gotować aż się przypalony cukier całkiem rozpuści.

Gdy zupełnie ostygnie, przecedzić go przez gęsty durszlak, łlać w butelki; następnie hermetycznie zamknięte schować na zapas.

Butelkę należy zaopatrzyć korkiem z dziurką.

18. — Przechowywanie jarzyn gotowanych.

Ażeby przechować do dnia następnego gotowaną fasolę lub soczewicę, nie należy kłaść tych jarzyn do jednego naczynia.

Przeciwnie, należy je porozkładać cienkiemi warstwami w kilku naczyniach, ażeby zapobiedz zagrzaniu się ich. Naczynia należy zawiesić na drągach.

Jeżeli te jarzyny mają być spożyte jako sałata, można zawczasu zaprawić je octem i oliwą. Przyprawione lepiej się przechowają.

19. — Zaprawki do sosów.

Na zaprawę do sosów mięsza się mąkę z tłuszczem wołowym lub wieprzowym i gotuje się dłużej lub krócej, stosownie do tego, czy ma służyć za podstawę do sosu białego czyteż brunatnego.

Używa się tej zaprawy do zgęszczenia płynów : buljonu, soku mięsnego, mleka, z tego połączenia tworzy się sos.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Jeżeli w jadłospisie znajduje się potrawa, do której wchodzi zaprawa (*roux*), to ażeby, w następstwie, mieć więcej naczyń wolnych, można zaprawę przygotować zawczasu i mieć ją w zapasie.

20. — Zaprawa brunatna i biała.

Zaprawy brunatnej używa się do wszelkich sosów ciemnych, jako to: do sosu ostrego, sosu masarskiego, sosu huzarskiego i. t. p.

Przygotowanie zaprawy brunatnej na 10 litrów sosu.

Smalcu	0 k. 500
Mąki przesianej	0 k. 600

Włożyć smalec do garnka, roztopić go, wsypać mąkę i mieszać kopyścią.

Gotować na wolnym ogniu, mieszając wciąż, aż przyprawa nabierze lekko brunatnego koloru.

Zaprawy białej używa się do białych sosów.

Rozprowadza się ją rosołem, mlekiem lub wodą.

W kuchni wojskowej można zaprawę (*roux*) zastąpić przez inny preparat, który się nazywa «graisse maniée» zobacz N° 21. Ale w pewnych wypadkach zaprawa (*roux*) jest niezbędna.

Zaprawa biała na 10 litrów sosu.

Smalcu	0 k. 500
Mąki przesianej	0 k. 600

Włożyć sadło do kociołka, wsypać mąkę i mieszać kopyścią. Gotować przez kilka minut na wolnym ogniu, mieszając wciąż; gdy mąka straci smak surowizny, zaprawa gotowa.

21. — Zaprawa mączna zwana «graisse maniée».

Jest to połączenie tłuszczu, masła lub smalcu z mąką przesianą; używaną jest w razach szybkiego zapotrzebowania zaprawy.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Włożyć do rynienki 500 gramów tłuszczu i 600 gramów przesianej mąki.

Wymieszać oba produkty razem, tak aby utworzyła się z nich masa jednolita, bez gruzołków.

Na jeden litr płynu, trzeba wziąść 110 gramów zaprawy.

22. — Frytura.

Frytura jest cennym czynnikiem kuchennym, którego zastosowanie w kuchni żołnierskiej powinno jaknajbardziej się rozpowszechniać.

Najlepszą fryturę przyrządza się z tłuszczu wołowego, który obrasta nerki wołowe; trzeba ją sklarować przez gotowanie; fryturę można przyrządzać także z oliwy lub wegetaliny.

Tłuszczu baraniego brać na nią nie można, bo traci łojem.

Przyrządzanie frytury wymaga pewnego doświadczenia, potrzeba znać przynajmniej rozmaite stopnie temperatury, do jakich ją podnieść wypada, stosownie do produktu, do którego ma być użyta.

Ilość frytury, oliwy lub tłuszczu, należy zawsze zastosować do ilości i objętości produktu, który w nią wypadnie zanurzyć.

Im większa jest ilość frytury i wyższy stopień jej ciepłoty, tem mniejsze będzie jej oziębienie, przy zanurzeniu w niej jadła; więc jadło to smażyć się będzie nie nasiąkając tłuszczem.

Jeżeli zaś, przeciwnie, ilość tłuszczu jest niedostateczna, oziębienie jakiemu ulega przy zanurzeniu w niej jadła, będzie bardzo znaczne i jeżeli ognisko, jakie posiadamy, nie jest dosyć silnem, by mu przywrócić niezwłocznie potrzebny stopień temperatury, rezultat wypadnie ujemny.

Potrawa w ten sposób usmażona będzie rozmiękła, nasiąkła tłuszczem, niestrawna, a przy tem koszt jej będzie większy. Jest zatem korzystniej i ekonomiczniej posługiwać się dużą ilością frytury. Smażenie jest prawidłowem i potrawa nie jest przetłuszczona.

Żeby w czasie smażenia kawałki nie zlepiały się razem, trzeba wrzucać je do frytury w małej tylko ilości naraz.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Dobrze jest także zaopatrzyć naczynia do frytury w podwójne dna t. j. specjalne koszyczki.

O ile możności trzeba mieć inną fryturę do jarzyn a inną do ryb.

23. — Sposób przyrządzania frytury z tłuszczu wołowego.

Tłuszcz z nerek wołowych najlepiej się nadaje na fryturę, daje się bez szkody wielokrotnie rozgrzewać, pod warunkiem wszakże, by zachować przy tem niezbędne przepisy.

Pokrajać tłuszcz na kawałki.

Włożyć go do kociołka z wodą, w stosunku półtora litra wody na dziesięć kilo tłuszczu.

Pilnować, by ogień był raczej umiarkowany niż silny, podczas gotowania.

Tłuszcz, pod działaniem pary, pęcznieje i topnieje. Właściwe gotowanie rozpoczyna się dopiero z chwilą, gdy woda zupełnie wyparuje.

Że tłuszcz jest dostatecznie ugotowany, poznaje się po tem, gdy skwarki wypłyną na jego powierzchnię. Należy wtedy zdjąć kociołek z ognia, a po upływie minut 20, przecedzić tłuszcz przez sito, durszlak lub płótno.

24. — Jak obchodzić się z fryturą.

Po każdem jej użyciu tłuszcz z frytury winien być przecedzony, po pewnym bowiem przeciągu czasu resztki, które się w niem pozostają, wytworzyłyby męty, które by się spaliły na dnie rondla.

25. — Sposób szybkiego mierzenia produktów.

Jeżeli brak wag lub miar, można sobie poradzić, posługując się naczyniami jakie są pod ręką

Zbiory digitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Łyżka stołowa dobrze pełna zawiera :

Mąki	0 k. 025
Cukru (miałkiego)	0 k. 030
Soli	0 k. 040
Soli (napełniona bez czuba)	0 k. 020

Kubek lub ćwierć, objętości 25 centylitrów (wagi 86 gramów) zawiera :

Ryżu	0 k. 240	Cukru krys.	0 k. 245
Jarzyn (suchych)	0 k. 210	Kawy (w ziarnkach)	0 k. 100
Soli	0 k. 240	Kawy (mielonej)	0 k. 110

Blaszanki żołnierzy piechoty objętości 125 centylitrów (wagi 415 gramów) zawierają po :

Ryżu	1 k. 200	Cukru krys.	1 k. 220
Jarzyn (suchych)	1 k. 080	Kawy (w ziarnkach)	0 k. 490
Soli	1 k. 120	Kawy (mielonej)	0 k. 550

Blaszanki żołnierzy konnicy objętości 150 centylitrów (wagi 515 gramów) zawierają po :

Ryżu	1 k. 470	Cukru krys.	1 k. 455
Jarzyn (suchych)	1 k. 350	Kawy (w ziarnkach)	0 k. 600
Soli	1 k. 440	Kawy (mielonej)	0 k. 660

Można z łatwością zaopatrzyć się w blaszanki i garnki z podziałkami na litry, co zresztą da się zrobić na miejscu, by potem już szybko i bez trudu mierzyć potrzebne produkty.

26. — Podawanie mięsiwa.

Niektóre mięsiwa należy podawać, o ile możności, w całości. W ten sposób zyskuje się na czasie, a co jest jeszcze ważniejszem, potrawa pozostaje gorętszą, wreszcie zwyczaj ten bardziej przypomni żołnierzom stół rodzinny.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

27. Podział chleba.

Z chlebem rzecz się ma przeciwnie. Należy zawczasu pokrajać go na równe kromki i w koszykach lub innych odpowiednich naczyniach, porozstawiać na stołach.

Chleb długi należy krajać w poprzeczne kawałki; chleb okrągły zaś, tak aby każdy człowiek dostał jednakową porcję skórki i ośrodka, trzeba najpierw rozkroić na połowę, następnie, każdą połowę na dwie cześci, potem na cztery, w ten sposób każdy żołnierz otrzyma jednakowy, trojkątny kawałek równo ucięty.

Dobrze jest mieć do tej roboty specjalne noże.

Chleb ładnie pokrajany jest apetyczniejszy, czyściejszy i daje mniej odpadków.

28. — Sposób otwierania pudełek z konserwami z wołowego mięsa.

Konserwowane mięso nie daje się łatwo wyjąć z puszek półokrągłych, należy przeto zachować pewne ostrożności przy tej operacji.

1° Obetrzeć starannie pudełko. Odpowiednim nożem, okroić brzeg pokrywy naokoło, o ile to jest możliwe, pudełko powinno być zanurzone we wrzątku.

2° Potem wywrócić puszkę dnem do góry na półmisku, a zawartość jej wysunie się w zbitej masie.

3° Gdyby mięso z trudem wychodziło, wystarczy zrobić dziurę w dnie przeciwległem i uderzać w ten otwór dłonią, a skutek wnet nastąpi.

Chodzi przedewszystkiem o to, żeby niepotrzebnie mięsa nie kruszyć, jest ono bowiem bardzo rozgotowane i rozsypuje się z łatwością.

Przyrządzając konserwy z wołowego mięsa na gorąco, trzeba dopiero w ostatniej chwili mieszać je z gorącym sosem lub innemi dodatkami.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

29. — Usługa.

Kucharz powinien zawsze, pamiętać o tem, że potrawy należy podawać gorące. Potrawa najstaranniej przyrządzona lecz zimna, traci niezmiernie na swej wartości. Aby potrawy szły na stół gorące, winien kucharz przedsięwziąć zawczasu wszelkie środki po temu.

W chwili wydawania potraw winien zdwoić swą czujność.

Pomocnicy jego powinni mieć zadania swe ściśle określone i sumiennie je wykonywać.

Żaden z nich nie powinien być bezczynnym, w chwili obsługi.

Żadnego natłoku nie dopuszczać w kuchni bez potrzeby.

Jarzyny i chleb do zupy można zawczasu ponakładać na miski lub do waz, ale wrzący buljon wylać na nie dopiero w ostatniej chwili.

Mięso winien kucharz sam krajać.

Pomocnik jego będzie nakładał jarzyny na półmiski.

Gdy w jadłospisie znajdować się będzie zupa, potrawka, lub mięso z sosem, wyłoży się je na półmiski dopiero w ostatniej chwili tak, ażeby te potrawy przybyły do jadalni jak najbardziej gorące.

30. — Siatki lub koszyki do jarzyn.

Należy mieć duże siatki na jarzyny, gdy się je kładzie w kotły dla ugotowania rosołu, w ten sposób jarzyny mniej się kruszą i dają się łatwiej wyjąć.

Dla gotowania zaś jarzyn w ogóle powinno się mieć koszyki z blachy, dopasowane do kotłów.

31. — Użytkowanie kości z mięsa.

W zasadzie ażeby ułatwić rozdawanie, wszelkie mięsiwo należy oddzielić od kości wprzód, nim się je do gotowania weźmie.

Stosownie do potraw, kości te albo pójdą jako dodatek, albo zużyte zostaną na zupy, sosy i. t. d.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

ROZDZIAŁ II.

ZUPY.

N° 1. — Rosół (Pot-au-feu).

(Czas potrzebny : 4y godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny.....	16 k.	Rzepy podługowatej.....	2 k.
Marchwi.....	4 k.	Porów.....	1 k.
Kapusty.....	6 k.	Soli.....	0 k. 400
Cebuli.....	1 k.	Gwoździków (sztuk)	8
Czosnku.....	0 k. 050	Wody.....	50 litrów
Selerów.....	0 k. 500	Chleba.....	5 k.
Przypraw (w pęczkach).....	2		

A. *Przygotowania wstępne.* Wyjąć kości z mięsa. Podzielić mięso na osiem równych kawałków związać je. Kości odłożyć na bok, będą one albo dodane do rosołu lub zostaną później spożytkowane.

Obrać (oskrobać), specjalnie do tego przeznaczonym nożem, marchew i rzepę, opłókać je i pokrajać na ćwiartki.

Obrać, opłókać i związać pory we dwa pęki.

Odciąć grube liście od kapusty. Pokrajać ją na ćwiartki i opłókać.

Obrać cebulę, we dwie lub cztery wetknąć po kilka gwoździków.

Obrać ząbki czosnku.

Obrać selery, opłókać je i pokrajać na równe kawałki.

Powiązać przyprawy w pęczki.

Pokrajać chleb w cienkie kromki i ususzyć je w piecu.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B. *Sposób.* — Nalać wody do kociołka, wrzucić weń kości zagotować.

Włożyć kawałki wołowiny.

Posolić, biorąc na to dwie trzecie przygotowanej soli.

Odszumować. Jeżeli mięso było włożone do wody wrzącej, to szumowin będzie niewiele.

Włożyć czosnek, cebulę i pęczki przypraw.

Gotować przez godzinę i minut trzydzieści, na ogniu umiarkowanym.

Włożyć marchew, rzepę, pory i kapustę zebrane w jedną lub dwie duże siatki.

Gotować przez dwie do trzech godzin, na powolnym ogniu.

Podając do stołu. — Wyjąć kawałki wołowiny, zdjąć sznurki, podzielić je na porcje i podać je z przepisanym sosem.

Wyjąć siatki z jarzynami, pokrajać je równo na małe kawałki, zmieszać razem i pokłaść do waz.

Włożyć chleb do waz.

Wlać rosół do waz, wyjąwszy wpierw z niego pęczki przypraw, czosnek a ewentualnie i cebulę.

Uwagi. — Ta metoda gotowania daje mięso smaczne, ale rosół słaby.

Natomiast, jeżeli zamiast do wrzącej wody włożymy mięso do wody zimnej i tę będziemy gotować powoli, mięso będzie mniej smaczne ale rosół za to będzie lepszy.

Oznaczona ilość jarzyn da rosół aromatyczny. Ale gatunki jarzyn mogą być dowolnie zmienione. I tak, jeżeli rosół ma być zachowany do dnia następnego, nie trzeba kłaść do niego kapusty. Można wtedy na jej miejsce włożyć odpowiednią ilość innych jarzyn.

Można wreszcie, na 30 lub 35 minut przed podaniem zupy, włożyć weń pewną ilość pokrajanych na ćwiartki ziemniaków (12 do 15 kilo).

Ziemniaki dodają się głównie wtedy, gdy sztuka mięsa podaje się z jarzynami.

Jeżeli kości nie były włożone do rosołu, można będzie je zużytkować do sosów lub zup.

Dużo zup jest na rosole. Zupa z grzankami, z ryżem, makaronem, łazankami i. t. d.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 2. — Rosół z grzankami.

(Czas potrzebny : 4 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Rosół i jarzyny z rosołu.
Chleb do zupy..... 5 k.

A. *Przygotowanie wstępne.* — Pokrajać chleb na cieńkie kromki.

O ile jest to możliwe, rozłożyć go na blachy i ususzyć dobrze.

B. *Sposób.* — 1° Gdy rosół został przygotowany, jak to wskazano w punkcie 1, wyjąć z niego siatkę lub koszyk z jarzynami.

2° Pokrajać marchew i rzepę w podłużne kawałki.
Pokrajać drobno kapustę i pory.

3° Podzielić te jarzyny między wazy i blaszanki.
Włożyć grzanki.
W chwili podawania, zalać jarzyny i grzanki mocno wrzącym rosołem.

ZUPY Z ROZMAITEMI MĄCZNEMI PRODUKTAMI.

N° 3. — Zupa z włoskim makaronem.

Porcja na 100 ludzi :

Rosołu..... 45 litrów
Drobnego makaronu włoskiego..... 2 k. 500

Sposób. — Zagotować rosół.
Włożyć makaron, mieszać kopyścią.
Gotować powoli przez 10 do 12 minut.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 4. — Zupa z makaronem krajanym.

Porcja na 100 ludzi :

Rosołu	45 litrów
Makaronu krajanego	2 k. 500

Sposób. — Ten sam jak dla zupy z makaronem drobnym, włoskim.
Gotować 12 do 14 minut.

N° 5. — Zupa z kaszką.

Porcja na 100 ludzi :

Rosołu	45 litrów
Kaszki	2 k. 500

Sposób. — Ten sam jak dla zupy z makaronem drobnym, włoskim.
Gotować 12 do 14 minut.

N° 6. — Zupa z tapioką.

Porcja na 100 ludzi :

Rosołu	45 litrów
Tapioki	2 k. 500

Sposób. — Sypać tapiokę z góry we wrzący rosół, mieszając jednocześnie kopyścią.
Gotować na słabym ogniu przez 18 do 20 minut.

N° 7. — Zupa z ryżem.

Porcja na 100 ludzi :

Rosołu	45 litrów
Ryżu	2 k. 500

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Przebrać ryż, opłókać go i, jeżeli można, obgotować go przez 5 minut w 6 litrach wrzącej i osolonej wody.
Odcedzić i wystudzić.

B) *Sposób.* — Ugotować rosół. Wsypać ryż, mieszając kopyścią.
Gotować na bardzo wolnym ogniu przez 20 do 25 minut.

Uwaga. — Jeżeli ryż był wsypany surowy do rosołu, to gotować go trzeba przez 25 do 30 minut.

N° 8. — Zupa z kapusty i ziemniaków.

(Czas potrzebny : 3 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Słoniny w połciach lub Wędzonki	10 k.	Marchwi	2 k.
		Ziemniaków	5 k.
Kapusty surowej	10 k.	Soli	0 k. 200
Cebuli	1 k.	Pieprzu	0 k. 010
Porów	1 k.	Chleba	4 k.
		Wody	50 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Opłókać i odsolić słoninę w połciach lub wędzonkę, podzielić ją następnie na trzy lub cztery kawałki równej wagi.
Obrać kapustę z twardych liści, podzielić każdą główkę na 4 lub 8 części i opłókać je [1].
Obrać i opłókać cebulę i pory i pokrajać je na grube kawałki.
Obrać i opłókać marchew i ziemniaki i pokrajać je na ćwiartki.
Pokrajać chleb na cienkie kromki i wysuszyć je w piecu.

[1] Kapustę, po opłókaniu, o ile to możliwe, należy zawsze obgotować. Jeżeli tego nie można zrobić, należy przynajmniej ją sparzyć. Następnie trzeba ją ponownie opłókać w zimnej wodzie i obsączyć.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B.) *Sposób.* — Nalać wodę do kociołka, włożyć weń słoninę lub wędzonkę.

Po 35 minutach silnego wrzenia, włożyć cebulę pory i marchew.

Przykryć kociołek pokrywą i gotować przez 25 minut.

Włożyć kapustę, podzieloną na liście.

Gotować mocno przez 35 minut.

Włożyć ziemniaki, gdy zupa no nowo wrzeć zacznie, skosztować i posolić.

Niechaj wre przez 35 do 40 minut.

Włożyć pieprz, świeżo zmielony.

Podając do stołu : Wyjąć słoninę, która będzie spożytkowana później. Jeżeli zaś to jest wędzonka, to może w zupie pozostać.

Zamieszać dobrze wszystko razem i nalewać do waz, w które poprzednio trzeba włożyć chleb ususzony.

N 9. Zupa z głowizny.

(Czas : 3 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Głowizny świńskiej z kośćmi[1]	25 k.	Soli	0 k. 505
Kapusty	25 k.	Pieprzu	0 k. 015
Cebuli	1 k.	Gwoździków (liczba)	8
Porów	2 k.	Przypraw liczba pęczków	2
Marchwi	4 k.	Chleba	5 k.
Rzepy	1 k.	Wody	60 litrów
Ziemniaków	15 k.		
Czosnku	0 k. 050		

A) *Przygotowania wstępne :* Osmalić, oskrobać i opłókać świńską głowiznę.

Obrać twarde liście kapusty. Rozciąć każdą główkę kapusty na cztery lub osiem części i wypłókać je starannie w dużej ilości wody.

[1] Ta potrawa może starczyć na dwa dania : 1° jako zupa, którą się podaje z chlebem i 2° głowizna, podana na gorąco z jarzynami.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Obrać cebulę i pory, opłókać je i pokrajać na równe kawałki, odłożyć na bok, dwie całe cebule, nakłóć każdą z nich czterema gwoździkami.

Oskrobać, opłókać i pokrajać na ćwiartki marchew i rzepę.

Oskrobać opłókać i pokrajać ziemniaki na równe części.

Obrać czosnek i posiekać go.

Przygotować dwa pęczki przypraw.

Pokrajać chleb na cienkie kawałki i ususzyć je w piecu.

B) *Sposób.* — Wlać wodę do kociołka. Włożyć w nią głowiznę.

Doprowadzić ją do wrzenia, odszumować i wsypać dwie trzecie potrzebnej soli.

Po 25 minutach gotowania, włożyć cebulę, pory, marchew, rzepę, siekany czosnek i pęczki przypraw.

Gotować powoli przez 30 minut, następnie wrzucić kapustę, podzieloną na liście.

Gotować jeszcze półtorej godziny, potem dodać ziemniaki.

Gotować dalej, bardzo powoli, przez 35 do 40 minut.

Wsypać pieprz, świeżo zmielony, skosztować i, jeżeli zachodzi tego potrzeba, wsypać resztę soli.

Podając na stół. — Wyjąć głowiznę i część jarzyn, które będą podane na gorąco osobno.

Wlać zupę i resztę jarzyn, dobrze je zamieszawszy (trzeba przedtem wyjąć pęczki przypraw i cebule z gwoździkami) do waz, w które uprzednio trzeba było włożyć suszony chleb.

N° 10. — Zupa wiejska z chleba.

(Czas potrzebny : 50 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu (wegetaliny lub margaryny)..	0 k. 500	Ziemniaków.....	6 k.
Cebuli.....	1 k.	Soli.....	0 k. 400
Porów.....	1 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Marchwi.....	4 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
Rzepy.....	2 k.	Chleba	5 k.
		Wody.....	50 litrów

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać cebulę i pory. Opłókać je i pokrajać na cienkie krążki.

Oskrobać, opłókać i pokrajać ziemniaki na cienkiek rążki.

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę. Pokrajać chleb w cienkie kawałki i ususzyć je w piecu.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka i podegrzać go trochę.

Dodać cebulę i pory i obrumienić je trochę, mieszając kopyścią.

Dodać marchew i rzepę i zalać trzema litrami wody, wziętemi z przepisanej ilości.

Przykryć kociołek i prażyć na wolnym ogniu przez minut 30. Mieszać często, żeby jarzyny jednako się gotowały.

Dolać resztę wody i posolić, biorąc dwie trzecie przygotowanej soli.

Gotować przez 30 minut, dodać ziemniaki drobno pokrajane.

Następnie gotować bez przerwy 30 minut.

Skosztować, dosolić, jeżeli tego zachodzi potrzeba resztą soli, włożyć pieprz i trzebulkę i nalać w wazy, w które uprzednio był włożony chleb.

Uwagi. — Zupę te można przygotować także na rosole. Według przepisu N° 1.

Można także użyć do niej dwóch części wody i jedną część mleka przegotowanego. Mleko powinno być dodane na kilka minut przed podaniem.

Chcąc zmienić kolor zupy, należy posypać jarzyny w czasie gotowania, 75 gramami cukru.

N° 11. — Zupa wiejska z ryżem.

(Czas potrzebny : 50 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu (wegetaliny lub margaryny)..	0 k. 500	Cebuli.....	1 k.
Marchwi.....	4 k.	Porów.....	1 k.
Rzepy.....	2 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Ziemniaków.....	6 k.	Ryżu.....	2 k. 500
Soli.....	0 k. 400	Trzebulki.....	0 k. 100
		Wody.....	50 litrów

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same jak w przepisie N° 10, z wyjątkiem chleba, który tutaj zastępuje się ryżem.

B) *Sposób.* — Postępować tak samo jak w przepisie N° 10, t. j. przy gotowaniu zupy z jarzyn i chleba, a na 30 minut przed podaniem dodać ryż przebrany i opłókany.

W ostatniej chwili, dodać świeżo zmielony pieprz i posiekaną trzebulkę.

Uwagi. — Takie same jak w przepisie N° 10.

N° 12. — Zupa Paryska (Pory i ziemniaki).

(Czas potrzebny: 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi:

Smalcu (wegetaliny lub margaryny).	0 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Porów.....	4 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
Ziemniaków.....	10 k.	Chleba.....	5 k.
Soli.....	0 k. 400	Wody.....	50 litrow

A) *Przygotowania wstępne.* — Oskrobać, opłókać i pokrajać pory na cienkie krążki.

Oskrobać, opłókać i pokrajać ziemniaki na cienkie krążki.

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę.

Pokrajać chleb w cienkie kromki i ususzyć go w piecu.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka i zagrzać go.

Włożyć pory i wlać dwa litry wody z przepisanej ilości.

Przykryć kociołek i dusić jarzynę przez 5 minut na umiarkowanym ogniu, mieszając często kopyścią.

Wlać resztę wody i gotować przez 15 minut.

Włożyć ziemniaki i gotować bez przerwy na umiarkowanym ogniu przez 25 minut.

Skosztować i dodać, jeżeli zachodzi potrzeba, resztę soli, zaprawić pieprzem i trzebulką i wylać do waz, w które trzeba włożyć uprzednio chleb ususzony.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Uwagi. — Zupę tę, zamiast na wodzie, można robić i na rosole. Według przepisu N° 1.

Można także, robiąc ją na wodzie, dodać jedną trzecią przegotowanego mleka. Mleko się dodaje w ostatniej chwili.

Pod nazwą zupy paryskiej z ryżem przyrządza się zupa podobna do tejże z tą różnicą, że, zamiast grzanek chleba, dodaje się, na 25-30 minut przed podaniem na stół, 2 kilo 500 ryżu przebranego i opłókanego.

Pod nazwą zupy brazylijskiej przyrządza się zupa podobna, tylko, zamiast grzanek, dodaje się, na 18 minut przed podaniem, 2 kilo tapioki.

N° 13. Zupa szczawiowa.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Bez mięsa.

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu (wegetaliny lub margaryny)..	0 k. 500	Makaronu.....	2 k. 500
Porów.....	0 k. 500	Soli.....	0 k. 400
Szczawiu	2 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Ziemniaków.....	6 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
		Wody.....	50 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać, opłókać i pokrajać pory w cienkie krążki.

Obrać szczaw, odrzucając grubsze pręty, opłókać go w dużej ilości wody i posiekać go grubo.

Oskrobać, opłókać i pokrajać ziemniaki na cienkie plasterki.

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka i rozgrzać go średnio.

Włożyć najpierw pory, potem szczaw, zalać dwoma litrami wody, wziętemi ze wskazanej ilości.

Przykryć kociołek i dusić na umiarkowanym ogniu przez 5 minut, mieszając przytem często kopyścią.

Wlać resztę pozostałej wody i gotować przez 15 minut.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Włożyć ziemniaki i gotować bez przerwy na wolnym ogniu 25 minut.

Na 10 minut przed podaniem, wrzucić makaron.

Skosztować i, jeżeli zachodzi potrzeba, włożyć resztę soli, włożyć pieprz i trzebulkę i nalać do waz.

Uwagi. — Zupę tę można, zamiast na wodzie, przyrządzić na rosole. Przepis N° 1.

Można też, robiąc ją na wodzie, dodać jedną trzecią mleka przegotowanego. Mleko winno być dodane na kilka minut przed wydaniem zupy na stół.

N° 14. — Zupa z tapioki (Monselet).

(Czas potrzebny : 50 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Przyrządza się na tych samych podstawach jak w przepisie N° 13.

Zastąpić makaron taką samą ilością tapioki.

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same jak w przepisie N° 13.

B) *Sposób.* — Taki sam jak w przepisie 13 z tą różnicą, że tapiokę trzeba wsypać do zupy na 18 lub 20 minut przed podaniem.

N° 15. — Zupa Pithiviers.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Z konserw z jarzyn.

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu.....	0 k. 400	Soli.....	0 k. 200
Porów.....	0 k. 600	Pieprzu.....	0 k. 005
Szczawiu.....	2 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
Konserw z jarzyn.	12 pudełek	Wody.....	45 litrów
Makaron.....	2 k. 500		

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać opłókać i pokrajać pory i szczaw tak, jak w przepisie N° 13. Rozrobić *purée* z jarzyn w 6iu litrach wody zimnej.

Przebrać, posiekać, opłókać trzebulkę.

B) *Sposób.* — Rozgotować pory i szczaw w sposób wskazany w przepisie N° 13.

Rozprowadzić resztą pozostałej wody. Wzięliśmy już z niej litrów 6.

Przyprawić solą, biorąc z niej dwie trzecie i gotować przez kwadrans.

Włożyć *purée* z jarzyn. Wymieszać dobrze kopyścią.

Skoro tylko zacznie się gotować, wsypać makaron i gotować bez przerwy od 10 do 12 minut.

Skosztować, jeżeli trzeba, wsypać resztę soli, dodać pieprzu i trzebulki i podać na stół.

Uwagi. — Purée z jarzyn, które się dodaje do tej zupy, trzeba gotować tylko tyle czasu, ile go trzeba na ugotowanie makaronu t. j. najwyżej minut 10.

Ilość pieprzu należy zmniejszyć, ileże *purée* zawiera go już pewną dozę.

N° 16. — Zupa z jarzyn z ryżem.

(Czas potrzebny: 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi:

Smalcu (wegetaliny lub margaryny).....	0 k. 500	Kapusty.....	3 k.
Cebuli.....	0 k. 500	Szczawiu	0 k. 500
Porów.....	2 k.	Ryżu.....	2 k.
Marchwi.....	5 k.	Soli.....	0 k. 300
Rzepy.....	2 k.	Cukru kryś.....	0 k. 100
		Trzebulki.....	0 k. 100
		Wody	50 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać i opłókać cebulę i pory.

Oskrobać i opłókać marchew i rzepę.

Odrzucić twarde liście kapuściane, pokrajać główki na cztery części, opłókać je.

Zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Przebrać i opłókać szczaw.
Przebrać i wypłókać ryż.
Przebrać, wypłókać i posiekać trzebulkę.
Pokrajać te jarzyny w bardzo cienkie paski.
Za wyjątkiem szczawiu pomieszać te wszystkie jarzyny razem posolić je, biorąc do tego dwie trzecie soli i ocukrzyć.

B) *Sposób.* — Włożyć tłuszcz do kociołka i rozgrzać go. Włożyć jarzyny (z wyjątkiem szczawiu). Gotować na bardzo wolnym ogniu, przez 25 minut, mieszając ciągle.
Wlać resztę wody. Zagotować.
Skosztować, dodać resztę soli jeżeli trzeba.
Po 30 minutach powolnego bardzo wrzenia, dodać szczaw i ryż.
Gotować dalej powolnem wrzeniem 35 do 40 minut.
W ostatniej chwili dorzucić trzebulkę.

Uwagi. — Zupę z jarzyn można robić i na rosole. Można także ją zrobić i na odwarze z jarzyn. Można zastąpić ryż cienko krajanym chlebem, ususzonym pod blachą, który się włoży wprost do wazy.

N° 17. — Zupa Vauban.

(Czas potrzebny : 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Zboża w ziarnach	3 k.	Soli.....	0 k. 400
Smalcu.....	0 k. 500	Wody.....	45 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrumienić zboże pod blachą, zemleć je lub potłuc.

B) *Sposób.* — Rozprowadzić zboże zimną wodą, dolewając ją małemi dawkami, żeby uniknąć gruzołków.
Postawić tę mieszaninę na bardzo wolnym ogniu niech się powoli gotuje; mieszać trzeba ciągle kopyścią.
Gotować od 12 do 15 minut.
Dodać sól i smalec i podać.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 18. — Zupa Marguery.

(Czas potrzebny : 35 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Sadła.....	0 k. 400	Mąki.....	0 k. 500
Cebuli.....	0 k. 500	Tapioki.....	2 k.
Odwaru z soczewicy	15 litrów	Trzebulki.....	0 k. 100
Soli.....	0 k. 100	Wody.....	30 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Z soczewicy, którą się gotowało na jarzynę, zachować odwar do przyrządzenia zupy. Można, gdyby go było mało, dopełnić wodą.

Obrać i posiekać cebulę.

B) *Sposób.* — Roztopić smalec w kociołku, dodać cebulę, podsmażyć do zarumienienia, mieszając ciągle kopyścią. Wsypać mąkę.

Zalać odwarem z soczewicy. Dopełnić woda do objętości 45 litrów. Dobrze zamieszać, zagotować.

Skoro zacznie wrzeć, dosypać tapiokę i gotować od 18 do 20 minut.

Skosztować, dosolić, jeżeli potrzeba, dodać trzebulkę.

N° 19. Zupa Kondeuszowska.

(Czas potrzebny : 35 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu.....	0 k. 400	Odwaru z białej fasoli.....	15 litrów
Mąki.....	0 k. 500	Wody.....	30 litrów
Makaronu.....	2 k.		
Soli.....	0 k. 100		

A) *Przygotowania wstępne.* Po białej fasoli gotowanej na jarzynę, zachować odwar (od 15 do 20 litrów) na przyrządzenie zupy.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

B) *Sposób.* — Roztopić tłuszcz w kociołku, dosypać mąkę, lekko ją przyrumienić, mieszając ciągle.

Zalać odwarem z białej fasoli, dodać wody, ile potrzeba do otrzymania 45 litrów płynu. Zagotować.

Skoro zacznie wrzeć, wrzucić makaron i gotować od 10 do 12 minut.

Skosztować, dorzucić soli, jeżeli jej zamało.

N° 20. — Zupa velours.

(Z przecieranych jarzyn w konserwie.)

(Czas potrzebny : 35 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Purée z jarzyn...	15 Puszek	Tapioki....	2 k. 500
Soli.	0 k. 150	Wody	45 litrów
Trzebulki.....	0 k. 100		

A) *Przygotowania wstępne.* — Rozprowadzić *purée* z jarzyn w 10 litrach wody, wziętych z przepisanej ilości.

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę.

B) *Sposób.* — Wlać tę rozrobioną *purée* do rondla. Dodać resztę wody, zamieszać, zagotować.

Gdy dobrze się zagotuje, dodać tapiokę, rozmieszać dobrze kopyścią, aby wszystko dobrze się połączyło. Gotować bardzo wolno przez 18 minut.

Dodać posiekaną trzebulkę i podać na stół w rondlach.

Uwagi. — Można dodać do tej zupy grzanki z chleba, pokrajanego w kostkę, ususzonego w piecu lub usmażonego w smalcu (50 gramów na człowieka).

Takąż samą zupę można przyrządzić ze świeżych przecieranych marchwi. Przepis N° 21. Wtedy dodaje się taką samą ilość tapioki.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 21. — Zupa z przecieranej marchwi.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi:

Wegetaliny, smalcu lub margaryny..	0 k. 400	Soli.....	0 d. 400
Marchwi.....	12 k.	Cukru krys.....	0 k. 100
Cebuli.....	1 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
Ryżu.....	2 k.	Chleba na grzanki	2 k.
		Wody.....	50 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Oskrobać i opłókać marchew, następnie pokrajać ją w cienkie plasterki.

Obrać i posiekać cebulę.

Obrać ryż (można to zrobić zawczasu).

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę.

Pokrajać chleb w kostkę i ususzyć go w piecu lub usmażyć na patelni.

B) *Sposób.* — Włożyć wegetalinę do kociołka, rozgrzać ją na powolnym ogniu, włożyć cebulę. Mieszać kopyścią aż się cebula zarumieni.

Wrzucić marchew. Posolić, biorąc na to dwie trzecie soli. Posypać cukrem, zalać 2 lub 3 litrami wody. Wymieszać starannie kopyścią, nakryć rondel i gotować przez minut 15. Mieszać kilkakrotnie podczas gotowania.

Wsypać ryż, zamoczyć go, biorąc na to dwie trzecie pozostałej wody, zamieszać i gotować na bardzo wolnym ogniu przez godzinę.

Skoro ryż i jarzyny ugotują się, przefasować je przez durszlak lub sito.

Wyczyścić rondel i włożyć weń tę masę.

Rozprowadzić ją wedle upodobania pozostałą wodą.

Skosztować, dosolić resztą pozostałej soli, jeżeli tego zachodzi potrzeba, a w ostatniej chwili wrzucić grzanki i trzebulkę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 22. — Zupa z marchwi po wiejsku.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Wegetaliny (smalcu lub margaryny).	0 k. 400	Ryżu..... ...	2 k.
Marchwi.....	12 k.	Soli.....	0 k. 400
Cebuli.....	1 k.	Cukru w kryszt..	0 k. 100
Ziemniaków.....	3 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
		Wody.....	50 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Oskrobać i opłókać marchew i pokrajać ją w cienkie krążki.

Obrać, opłókać i pokrajać bardzo cienko ziemniaki.

Przebrać ryż.

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę.

B) *Sposób.* — Postępować tak, jak w przepisie N° 21.

Skoro tylko marchew dobrze zmięknie, włożyć ryż, zamoczyć go wodą.

Posolić, biorąc na to dwie trzecie przeznaczonej soli. Gotować bezustannie przez 45 minut.

Dodać pokrajane ziemniaki i gotować jeszcze przez godzinę na bardzo wolnym ogniu albo silnem wrzeniem przez minut 25.

Skosztować, dosolić, jeśli trzeba, resztą soli, wrzucić trzebulkę i podać na stół.

N° 23. — Zupa ziemniaczana

(Czas potrzebny : 1 godzina i 15 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu (wegetaliny lub margaryny).....	0 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Porów.....	1 k. 500	Mleka.....	5 litrów
Ziemniaków.....	14 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
Soli.....	0 k. 400	Wody.....	45 litrów
		Chleba na grzanki	2 k. 500

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać pory i ziemniaki, i opłókać je.

Pokrajać pory jak najcieniej a ziemniaki na ćwiartki.

Pokrajać chleb w kostkę na jeden centymetr i ususzyć go w piecu.

Przebrać opłókać i posiekać trzebulkę.

Zagotować mleko.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć tłuszcz do kociołka i roztopić go.

Wrzucić cienko pokrajane pory i mieszać je na umiarkowanym ogniu przez 7 do 8 minut.

Włożyć ziemniaki i dwie trzecie soli.

Wlać do kociołka 30 litrów wody.

Gotować silnem wrzeniem od 18 do 20 minut.

2° Skoro ziemniaki ugotowały się, osączyć je, a odwar zachować.

Przetrzeć je szybko przez durszlak lub sito lub specjalną maszynę.

3° Wrzucić przetarte ziemniaki do kociołka, rozcieńczyć je odwarem i pozostałą wodą (10 litrów) i przegotowanem mlekiem.

Dodać pieprz.

Zagotować mieszając ciągle.

4° Podając na stół, dodać grzanki i trzebulkę.

Uwagi. — Wymieniona ilość mleka jest minimalna. Jeżeli można, to trzeba podwoić ilość mleka, a natomiast o tyle zmniejszyć ilość wody.

Jeżeli to jest możliwe, zastąpić tłuszcz masłem.

N° 24. — Zupa grochowa z grzankami.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Grochu.....	6 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Słoniny w połciach	1 k.	Przypraw (ilość pęczków),.....	1
Cebuli.....	1 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
Porów.....	0 k. 500	Wody.....	50 litrów
Marchwi.....	2 k.	Chleba.....	2 k. 500
Soli.....	0 k. 400		

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Namoczyć groch w zimnej wodzie, w wilję dnia lub z rana, na wieczór.

Oskrobać marchew, pokrajać ją w kostkę na 1 centymetr.

Obrać cebulę i pokrajać ją tak, jak marchew.

Obrać pory, opłókać je i pokrajać na cienkie plasterki.

Obciąć skórę ze słoniny i posiekać ją starannie i drobno.

Przygotować pęczek przypraw.

Pokrajać chleb w kostkę, na jeden centymetr, ususzyć go w piecu lub trzymać w temperaturze kuchennej od 3 do 4 godzin.

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę,

B) *Sposób.* — 1° Osączyć groch. Wsypać go do kociołka, zalać 25 litrami wody, włożyć dwie trzecie soli.

Zagotować i odszumować.

2° Dodać marchew, cebulę, pory, słoninę i pęczek przypraw. Gotować na bardzo wolnym ogniu.

3° Przetrzeć przez durszlak groch i jarzyny, wyjąć przyprawę, zebrać do kociołka. Rozprowadzić 20 litrami gorącej wody, dodać, jeśli trzeba, resztę soli, dodać pieprz.

4° Gotować mieszając bezustannie kopyścią.

W chwili podawania na stół, wrzucić grzanki i trzebulkę.

N° 25. — Zupa grochowa z ryżem.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi

Grochu suszonego tłuczonego	5 k.	Marchwi	1 k.
Słoniny w połciach	0 k. 750	Cebuli	1 k.
Smalcu	0 k. 250	Porów	1 k.
Szczawiu	1 k.	Pieprzu	0 k. 010
Sałaty głowiastej (laitue)	0 k. 500	Przypraw (pęczków)	1
Ryżu	2 k.	Trzebulki	0 k. 100
Soli	0 k. 400	Wody	50 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie jak w przepisie N° 24. dla grochu marchwi, cebuli, porów i słoniny.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

Obrać szczaw, opłókać go i pokrajać w podłużne paski.
Obrać sałatę, opłókać ją i pokrajać w podłużne paski.
Przebrać ryż.
Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę.

B) *Sposób.* — Sporządzić *purée* podług przepisu N° 24.
Ugotować w smalcu szczaw i sałatę. Jeżeli nie ma do tego osobnego rondla, można to zrobić zawczasu n. p. z rana.
Włożyć do kociołka przefasowaną *purée,* rozprowadzić ją potrzebną ilością gorącej wody, gotować mieszając bezustannie; na 40 minut przed podaniem, wsypać ryż, gotować na bardzo wolnym ogniu, mieszając często.
W ostatniej chwili, dodać ugotowany szczaw i sałatę oraz trzebulkę. Dobrze wszystko razem zamieszać.

Uwagi. — O ile jest mleko, dobrze jest dodać do tej zupy 4 do 5 litrów mleka przegotowanego, ujmując natomiast taką samą ilość wody, z oznaczonej porcji. Mleko dodaje się po przefasowaniu *purée.*

N° 26. — Zupa z przecieranych jarzyn.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Grochu suszonego	4 k.	Szczawiu.....	0 k. 500
Smalcu wegetaliny lub margaryny).....	0 k. 400	Soli.....	0 k. 400
Marchwi.....	3 k.	Pieprzu.....	0 k. 015
Rzepy.....	2 k.	Przypraw (liczba pęczków).....	1
Porów.....	1 k.	Cukru miałkiego..	0 k. 100
Cebuli.....	1 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
Kapusty.....	3 k.	Wody.....	50 litrów.

A) *Przygotowania wstępne.* — Tłuczony groch suszony namoczyć w zimnej wodzie, z rana jeżeli na wieczór, z wieczora jeśli na rano potrzebny.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Obrać, opłókać i pokrajać jarzyny w podłużne paski, jak powiedziano w przepisie N° 16.

W ten sam sposób pokrajać szczaw i odłożyć go na bok.

Przygotować pęczek przypraw.

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę.

B) *Sposób.* — 1° Osączyć groch, wsypać go do kociołka, zalać 10 litrami wody, wsypać 100 gramów soli.

Zagotować i odszumować.

Włożyć pęczek przypraw i gotować powoli.

2° Włożyć smalec do drugiego kociołka i zagrzać go trochę.

Pomieszać razem jarzyny, pocukrzyć je i posolić (soli 80 gramów).

Włożyć je do kociołka i dusić je tak, jak powiedziano jest w N° 16.

3° Zalać 20 litrami gorącej wody. Włożyć resztę soli (270 gramów), potem gotować na małym ogniu.

Skoro tylko groch się ugotuje, przefasować go.

Włożyć go do zupy jako i szczaw, i dodać resztę wody (15 litrów gorącej wody).

Gotować jeszcze powoli przez minut 20.

W chwili podawania, dodać trzebulkę.

Uwagi. — Do takich *purée* duszonych w smalcu potrzebnym jest drugi kociołek zapasowy jeżeli go niema, radzimy najpierw udusić te jarzyny w smalcu, potem wyjąć je z kociołka i dopiero później dodać je do zupy, kiedy są już w nią włożone przefasowane jarzyny.

Jeżeli te zupy mają być podane wieczorem, to rano, po skończonem śniadaniu, można zająć się uduszeniem tych jarzyn, jeżeli zaś mają być podane rano, to można je przygotować z wieczora.

Czyniąc jednak te przygotowania zawczasu, trzeba mieć zawsze na uwadze stan temperatury: bo mogłyby, wciągu tych paru godzin, jarzyny się skwasić.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 27. — Zupa z dyni po wiejsku.

(Czas potrzebny : 1 godzina minut 30.)

Porcja na 100 ludzi :

Dyni.....	10 k.	Soli.....	0 k. 400
Smalcu lub wegetaliny.....	0 k. 400	Cukru kryst.....	0 k. 100
Cebuli.....	1 k.	Chleba na grzanki.	2 k. 500
Ziemniaków.....	6 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
Mleka.....	5 litrów	Wody.....	45 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać dynię. Odrzucić ziarna i włókna, wypłókać ją i pokrajać.

Obrać cebule i posiekać je drobne.

Oskrobać ziemniaki, opłókać je i pokrajać je na ćwiartki.

Pokrajać chleb w kostkę (na centymetr) i ususzyć go w piecu.

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę.

Przegotować mleko.

B) *Sposób.* — 1° Rozgrzać tłuszcz w kociołku, dodać posiekaną cebulę, trzymać ją na ogniu od 5 do 6 minut, mieszać ciągle; nie trzeba żeby się zrumieniła.

2° Wlać do kotła 25 litrów wody, włożyć dynię, ziemniaki, dwie trzecie soli i cukier.

Gotować na dosyć silnym ogniu, mieszając często.

3° Gdy ziemniaki i dynia się ugotują, odcedzić je a odwar zostawić.

Przetrzeć przez durszlak, sito lub maszynę do przecierania.

4° Włożyć te przetarte jarzyny napowrót do kociołka, rozprowadzić pozostałym odwarem i resztą wody (10 litrów wody gorącej) i przegotowanem mlekiem.

Zagotować, mieszając ciągle kopyścią, i trzymać na gorącej blasze aż do chwili podania, nie gotując więcej.

5° Podając wrzucić grzanki i trzebulkę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Uwagi. — Można grzanki zastąpić ryżem; 2 kilogramy ryżu ugotować w osolonej wodzie (10 gramów soli na litr wody). Gotować ryż 25 minut od chwili, gdy woda zacznie wrzeć.

N° 28, — Zupa z dyni po szampańsku.

(Czas potrzebny : i godzina minut 30.)

Porcja na 100 ludzi :

Dyni.....	8 k.	Soli.....	0 k. 400
Smalcu.....	0 k. 500	Cukru krys.....	0 k. 100
Porów.....	0 k. 500	Makaronu.....	2 k.
Ziemniaków.....	4 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
Świeżych pomidorów.....	2 k.	Wody.....	50 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Oskrobać pory, opłókać je i pokrajać w krążki.

Obrać dynię, odrzucić ziarna i włókna, opłókać ją i pokrajać.

Oskrobać ziemniaki, obmyć je, pokrajać je na ćwiartki.

Wycisnąć pomidory, by wyszła z nich woda i ziarnka.

Przebrać opłókać i posiekać trzebulkę.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć tłuszcz do kociołka, podegrzać go, włożyć pory. Przez 7 do 8 minut trzymać na ogniu, mieszając ciągle.

2° Wlać do kociołka 25 litrów wody, dodać sól, cukier, dynię, ziemniaki i pomidory.

Gotować dosyć silnem wrzeniem aż jarzyny się ugotują.

3° Osączyć jarzyny na dużym przetaku, zachować odwar, przefasować szybko jarzyny.

Włożyć przefasowane jarzyny do kociołka, rozprowadzić je odwarem i resztą wody (20 litrów wody gorącej), zagotować mieszając wciąż kopyścią. (Ta zupa powinna być dosyć rzadka.)

4° Wrzucić makaron i gotować na wolnym ogniu, od 10 do 12 minut, względnie do grubości makaronu.

Włożyć trzebulkę w chwili podawania na stół.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 29. — Zupa cebulowa.

(Czas potrzebny : 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu.....	0 k. 500	Cebuli.....	4 k.
Mąki.....	0 k. 500	Chleba.....	4 k.
Soli.....	0 k. 400	Wody.....	50 litrów
Pieprzu.....	0 k. 010		

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać cebule i pokrajać je na cienkie plasterki.

Pokrajać chleb na cienkie kromki i ususzyć go w piecu.

B) *Sposób.* — Włożyć tłuszcz do kotła. Zagrzać go. Włożyć cebulę i mieszać na ogniu, aż nabierze pięknego złotego koloru.

Włożyć mąkę i mieszać żywo, by się nie przypaliła.

Zalać gorącą wodą. Mieszać bezustannie, by się dobrze wszystko razem połączyło, można nawet użyć trzepaczki, aby nie było gruzołków.

Dodać dwie trzecie soli i gotować powolnem wrzeniem przez 25 minut.

Skosztować, dodać resztę soli, jeśli zachodzi tego potrzeba; włożyć pieprz.

Wylać na chleb ususzony przygotowany w wazach.

Uwagi. — Jeśli środki na to pozwalają, można tę zupę rozprowadzić w połowie wodą a w połowie mlekiem.

Można także dodać do tej zupy 10 jaj ubitych w paru łyżkach zimnej wody.

N° 30. — Zupa turyńska z makaronem.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wziąść te same prowizje, co w przepisie N° 29.

Zastąpić chleb 2 kilogramami makaronu.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same jak w przepisie N° 29.

B) *Sposób.* — Taki sam jak wskazany w przepisie N° 29. Na 10 minut przed zaprawieniem zupy jajami, dodać makaron, pokruszony na drobne kawałki.

N° 31. — Zupa z mąki.

(Czas potrzebny : 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi:

Smalcu (wegetaliny lub margaryny)	0 k. 750	Gałki moszkatołowej	0 k. 005
Mąki	2 k.	Chleba (można i nie kłaść go.)	2 k. 500
Soli	0 k. 400	Wody	50 litrów
Pieprzu	0 k. 010		

A) *Przygotowania wstępne.* — Uskrobać muszkatołową gałkę.

Pokrajać chleb w kostkę, ususzyć go w piecu, lub usmażyc w smalcu; w tym wypadku, trzeba wziąść smalcu dozę dodatkową.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka, zagrzać go na słabym ogniu, dodać przesianą mąkę.

Mieszać kopyścią, by się zrumieniło.

Zalać wodą.

Mieszać, by się dobrze pomieszało wszystko. Niech się gotuje powolnem wrzeniem przez 25 minut, posolić biorąc na to dwie trzecie soli.

Włożyć pieprz, tartą muszkatołową gałkę i resztę soli, jeżeli trzeba.

Nalać do waz, w które można było włożyć uprzednio suszony chleb.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 32. — Zupa z żołnierskiego chleba.

(Czas potrzebny : 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu (wegetaliny lub margaryny).	0 k. 500	Gałki muszkatołowej.....	0 k. 015
Chleba żołnierskiego w proszku...	3 k. 300	Sera szwajcarskiego.....	0 k. 250
Mleka.....	5 litrów	Chleba (Można i nie).....	2 k. 500
Soli.....	0 k. 400	Wody.....	45 litrów
Pieprzu.....	0 k. 015		

A) *Przygotowania wstępne.* — Utłuc chleb żołnierski tak miałko, jak tylko można.

Utrzeć muszkatołową gałkę.

Utrzeć ser.

Pokrajać chleb żołnierski w kostki, ususzyć go w piecu, albo usmażyć w tłuszczu.

B) *Sposób.* — Przyrządzić zupę, jak w przepisie N° 31 (zupa mączna), tylko, zamiast mąki, wziąść utłuczonego chleba żołnierskiego.

Gdy zupa gotowa, dodać tarty ser.

Ponalewać w wazy, w które nałożono grzanki chleba, o ile chleb do tej zupy został dodany.

N° 33. — Zupa Langwedocka (z konserw).

(Czas potrzebny : 1 godzina 15 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Purée z jarzyn....	6 pudek	Ryżu.....	1 k.
Słonina (konserwy)	1 k. 500	Czosnku.....	0 k. 050
Cebuli.....	1 k.	Soli.....	0 k. 200
Porów.....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 015
Marchwi.....	2 k.	Chleba dodatek dowolny.....	4 k.
Rzepy.....	1 k.	Wody.....	45 litrów
Kapusty.....	4 k.		
Ziemniaków.....	4 k.		

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Rozcebrać *purée* z jarzyn 3 litrami wody, wziętemi ze wskazanej ilości.

Opłókać słoninę. Odsolić ją w zimnej wodzie, odjąć skórę, i posiekać.

Obrać cebulę i pory, opłókać je i pokrajać w drobne kostki.

Oskrobać marchew i rzepę, opłókać je i pokrajać w drobną kostkę.

Odrzucić twarde liście z kapusty, pokrajać głowy na cztery części, powycinać głąby, opłókać je i pokrajać na małe, kwadratowe kawałki.

Oskrobać ziemniaki, umyć je i pokrajać na plasterki.

Przebrać ryż i opłókać go (można to zrobić i zawczasu).

Obrać i posiekać czosnek.

Jeżeli chleb jest przepisany, to go pokrajać na cienkie kromki i ususzyć w piecu.

B) *Sposób.* — Posiekaną słoninę włożyć do kociołka. Roztopić ją na umiarkowanym ogniu. Dodać cebulę, pory, marchew i rzepę. Rozgotować te jarzyny na wolnym ogniu, mieszając bezustannie kopyścią.

Dodać kapustę i zalać wodą.

Włożyć siekany czosnek. Dwie trzecie soli i *purée* z jarzyn. Rozmieszać dobrze wszystko kopyścią i gotować powolnem wrzeniem przez 25 minut.

Włożyć pieprz, dosolić, jeżeli zachodzi tego potrzeba, i nalać w wazy.

N° 34. — Zupa pomidorowa z ryżem.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wegetaliny (smalcu lub margaryny)	0 k. 400	Soli	0 k. 400
Cebuli	1 k.	Pieprzu	0 k. 010
Purée z pomidorów	2 litry	Przypraw (liczba pęczków)	1
Mąki	0 k. 500	Ryżu	2 k.
Czosnku	0 k. 050	Pietruszki	0 k. 100
		Wody	45 litrów

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* Obrać i posiekać cebulę.
Obrać i posiekać czosnek.
Przygotować pęczek przypraw.
Przebrać ryż i opłókać go (można to zrobić zawczasu).
Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Włożyć tłuszcz do kociołka. Zagrzać go, włożyć cebulę i przyrumienić na umiarkowanym ogniu, mieszając ciągle kopyścią.
Włożyć *purée* z pomidorów.
Posypać mąką, rozmieszać kopyścią. Dołać wody. Włożyć czosnek i pęczek przypraw i gotować, mieszając wciąż kopyścią, aż się zacznie równo gotować.
Posolić, biorąc dwie trzecie soli i gotować powolnem wrzeniem przez 35 minut.
Na 25 minut przed podaniem, wsypać ryż.
Popieprzyć i dosolić resztą soli jeżeli potrzeba.
Włożyć siekaną pietruszkę i nalać do waz.

N° 35. — Zupa pomidorowa z makaronem.

(Czas potrzebny : 35 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wszystko zrobić tak samo, jak w przepisie N° 34.
Zamiast ryżu wziąść makaronu.

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same, jak w przepisie N° 34.

B) *Sposób.* — Ten sam, co w przepisie N° 34 (makaron będzie dodany na 8 lub 12 minut przed podaniem).

N° 36. — Zupa pomidorowa z tapioką.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ta sama proporcja co w przepisie N° 34.
Zastąpić ryż taką samą ilością tapioki.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same, jak w przepisie N° 34.

B) *Sposób.* — Ten sam jak w przepisie N° 34. (Trzeba dodać tapiokę na 18 do 20 minut przed podaniem.)

N° 37. — Zupa Antibska.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Głów szczupaka lub cabilauda [1].	5 lub 6	Przypraw (liczba pęczków).....	2
Oliwy (lub wegetaliny).....	0 k. 600	Soli.....	0 k. 400
Cebuli.....	1 k.	Pieprzu.....	0 k. 015
Przefasowanych pomidorów.....	1 litr.	Szafranu.....	0 k. 003
Czosnku.....	0 k. 100	Ryżu.....	2 k. 500
		Wody.....	50 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Opłókać głowy rybie i pokrajać je drobno.

Obrać cebulę i pokrajać ją drobno.

Obrać ząbki czosnku i utłuc je.

Opłókać pietruszkę, zachować łodygi, by je potem włożyć do zupy, a listki posiekać, będą one, w ostatniej chwili, włożone do waz.

Przebrać ryż i opłókać go (można to zrobić zawczasu).

B) *Sposób.* — Włożyć do kotła łby rybie, włożyć cebulę, czosnek, przyprawy, łodygi pietruszki i przefasowane pomidory.

Posypać szafranem i dwiema trzeciemi soli.

Polać oliwą, zalać wodą.

Zagotować szybko i gotować na wielkim ogniu przez minut 10.

Przecedzić zupę przez gęsty durszlak.

Wyczyścić kociołek i wlać weń napowrót zupę.

[1] Jeżeli na posiłek wieczorny jest szczupak lub cabillaud to zupę Antiboise zrobić trzeba rano, zużytkuje się w ten sposób łby tychże ryb.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

Zagotować. Wsypać ryż i gotować bez przerwy, przez minut 20.

Popieprzyć. Dosolić, jeżeli trzeba.

Ponalewać do waz i posypać siekaną pietruszką.

Uwagi. — Można do tej zupy, zamiast ryżu, dać chleb pokrajany w grube kromki (1 lub 2 na osobę), nie suszyć go.

Można jeszcze zastąpić ryż makaronem lub włoskim makaronem.

Szafran, jako produkt bardzo drogi, daje się w małej dozie, jeżeli jednak kasa na to pozwala, można dozę powiększyć i liczyć 5 do 6 gramów na 100 ludzi.

Ten dodatek, jako całkiem specjalny, może być także odrzucony. Pamiętać jednak należy, że szafran stanowi charakterystyczną cechę wszystkich zup prowansalskich.

ROZDZIAŁ III.

JAJA.

N° 38. — Jaja na twardo po gospodarsku.

Z *purée* z jarzyn w konserwie, ze słoniną.

(Czas potrzebny : 35 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Jaja (sztuk)....	200	Cebuli.....	0 k. 500
Purée z jarzyn..	20 pudełek	Soli.....	0 k. 150
Słoniny w połciach.....	0 k. 500	Wody.....	10 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Ugotować jaja na twardo, ostudzić je, obrać i trzymać w cieple.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

Umyć i odsolić słoninę, zdjąć z niej skórę i posiekać ją cienko.

Obrać cebulę i posiekać ją.

Rozprowadzić *purée* z jarzyn, biorąc na to dwie trzecie wody.

B) *Sposób.* — Włożyć cebulę i słoninę do kotła, niech się roztopią na wolnym ogniu, trzeba mieszać bezustannie.

Włożyć przefasowane jarzyny. Rozmieszać dobrze kopyścią. Dodać resztę wody, jeśli trzeba.

Dosolić, jeśli brakuje soli i, na słabym ogniu, gotować powoli, mieszając często, przez 8 do 10 minut.

Podając na stół na półmiski, pokłaść z jarzyną jajka w całości lub też pokrajane na połowy.

N° 39. — Jaja na twardo z białym sosem.

(Czas potrzebny: 35 minut.)

Porcja na 100 ludzi:

Jaj (sztuk).....	200	Pieprzu.....	0 k. 015
Smalcu.....	0 k. 400	Utartej gałki muszkatołowej	0 k. 015
Cebuli.....	3 k.	Pietruszki.....	0 k. 100
Mąki przesianej.	0 k. 500	Wody.....	8 litrów
Mleka	4 litry		
Soli.....	0 k. 150		

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać cebulę i pokrajać ją w plasterki jaknajcieńsze.

Opłókać pietruszkę i związać ją w pęczek.

Przegotować mleko.

B) *Sposób.* — 1° Kłaść, ostrożnie po 25 jaj w durszlak. Zanurzyć go w garnek z wodą wrzącą. Gotować w ten sposób 10 minut, do chwili, w której woda na nowo wrzeć rozpocznie. Wyjąć durszlak z jajkami i zanurzyć go w wodzie zimnej. Obrać jaja z łupin, następnie trzymać w wodzie ciepłej.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

2° W drugim kociołku wstawić smalec na ogień, wrzucić cebule, trzymać na ogniu od 7 do 8 minut, mieszając ciągle, nie trzeba by się zrumieniły, posypać je mąką.

Smażyć przez kilka minut, mieszając ciągle kopyścią, uważać by się mąka nie przypaliła.

3° Potrochu dolewać mleko, rozbijając trzepaczką, by się mąka dobrze rozpuściła

Włożyć sól, pieprz, muszkatołową gałkę i mieszać wciąż aż się wrzenie na nowo rozpocznie.

Gotować powoli przez 25 minut.

4° Podając do stołu, wylać sos na półmiski, na wierzchu poukładać jajka.

Uwaga. Jeżeli budżet na to pozwala, zastąpić smalec masłem.

N° 10. — Jaja na twardo ze szczawiem.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Jaj sztuk.....	200	Soli.....	0 k. 250
Szczawiu	15 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Smalcu, wegetaliny lub margaryny.....	0 k. 750	Przypraw (liczba pęczków).....	1
Mąki.....	2 k.	Wody lub rosołu.	6 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Ugotować 200 jaj wedle przepisu N° 38.

Przebrać szczaw, odrzucić grube włókna, starannie bardzo go opłókać i dusić na wolnym ogniu z jednym lub dwoma litrami wody i połową przepisanej soli, mieszając często.

Potem osączyć szczaw na durszlaku, wycisnąć wszystką wodę i posiekać go, albo przefasować przez sito.

B) *Sposób.* — Włożyć w kociołek smalec, wegetalinę lub margaryne. Rozgrzać go. Włożyć mąkę, niech się przyrumieni, mieszać trzeba wciąż kopyścią.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Włożyć szczaw, rozmieszać wszystko dobrze razem, zalać wodą biorąc dwie trzecie wody na to przeznaczonej. Włożyć pęczek przypraw i gotować na bardzo wolnym ogniu 40 minut, mieszając często, by się nie przypaliło.

Popieprzyć, dodać resztę soli, jeśli trzeba, i trzymać w cieple.

Podając nałożyć szczaw na półmiski i obłożyć go twardemi jajami w całości lub też przekrajanemi na połowy.

Uwagi. — Ponieważ to danie zastępuje potrawę mięsną, więc, zamiast jednego, daje się po dwa jajka na człowieka.

Gdyby szczaw, po przyrządzeniu go, okazał się za rzadkim, to można go zgęścić zaprawką, przyrządzoną ze 150 gramów mąki, zmieszanej z takąż ilością smalcu. Gdyby zaś, przeciwnie, *purée* szczawiowa okazała się za gęstą można ją rozprowadzić kilkoma łyżkami gorącej wody.

Jeśli środki na to pozwalają, można zamiast wody, rozprowadzić szczaw rosołem, potrawa zyska na smaku ale pożywność jej będzie taka sama.

Można także, jeżeli zapasy jaj są duże, ugotowany i przefasowany szczaw zaprawić 20 całemi jajkami, ubitemi w pół litrze mleka; w takim razie, po dodaniu jaj, szczaw nie powinien się więcej gotować.

N° 41. — Jaja na twardo po burgundzku.

(Czas potrzebny : 35 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Jaj (sztuk).....	200	Czosnku	0 k. 050
Smalcu.....	0 k. 500	Soli.....	0 k. 150
Cebuli.....	1 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Mąki przesianej..	0 k. 600	Przypraw (pęczków).....	1
Wina czerwonego	3 litry		
Wody.....	8 litrów		

A] *Przygotowania wstępne.* — Obrać i posiekać cebule. Obrać czosnek i utrzeć go lub posiekać. Przygotować przyprawy.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

B) *Sposób.* — 1° Ugotować jajka i obrać je podczas przyrządzania sosu, trzymać je w cieple tak, jak powiedziane jest w N° 39.

2° Włożyć do kociołka 250 gramów smalcu z przepisanej ilości, rozgrzać go, włożyć posiekaną cebulę i trzymać na ogniu od 10 do 12 minut, mieszając często.

3° Wlać do kociołka wino czerwone i wodę, włożyć sól, pieprz, czosnek i przyprawy.
Gotować przez 25 minut.

4° Przez ten czas zagnieść w misie resztę smalcu (400 gramów) i przesiać na mąkę. Ciasto to ma być bardzo starannie zagniecione.

5° Po 25 minutach gotowania, kłaść ciasto małemi kawałkami w płyn, bijąc trzepaczką, by się wszystko dobrze połączyło.
Gotować na wolnym ogniu od 12 do 15 minut.

6° W chwili podawania na stół, wyjąć pęczki przypraw, ponalewać sos na półmiski. Pokłaść na niego jajka dobrze osączone.

Uwagi. Ile razy kasa na to pozwala, zastąpić smalec masłem.

N° 42. — Jaja na twardo po neapolitańsku.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

JAJKA.

Jaj (sztuk).....	200	Wody.....	5 litrów
Wegetaliny (smalcu lub margaryny).....	0 k. 250	Soli.....	0 k. 200
		Pieprzu.....	0 k. 010
Mąki.....	0 k. 400	Pietruszki.....	0 k. 100
Mleka.....	3 litry	Czosnku (Można i nie brać)....	0 k. 050

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

MAKARON.

Makaronu.....	4 k.	Sera szwajcarskiego.....	1 kilo
Wegetaliny (smalcu lub margaryny).....	0 k. 250	Soli.....	0 k. 250
Przefasowanych pomidorów....	1 litr	Pieprzu.....	0 k. 010

A) *Przygotowania wstępne.* — Ugotować jajka, ostudzić je, obrać i zachować w ciepłej wodzie.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

Obrać i posiekać czosnek.

Połamać makaron na kawałki od 5 do 6 centymetrów długości.

Utrzeć ser.

B) *Sposób.* — Ugotować makaron. Dodać doń wegetalinę, fasowane pomidory i ser tak, jak jest powiedziane w przepisie 135. Włożyć tylko dwie trzecie sera, resztę zachować na posypanie jajek,

Sos. — Ugotować mleko, rozebrawszy je wodą, dodać doń (250 gramów) wegetaliny rozmieszanej z 400 gramami przesianej mąki.

Mieszać kopyścią, aby się wszystko dobrze połączyło. Dodać sól i pieprz, gotować na wolnym ogniu od 10 do 12 minut często mieszając.

Dodać czosnek (który nie jest konieczny) i pietruszkę posiekaną.

Przygotowania ostatnie. — Wyłożyć makaron na blachy do pieczenia, wyrównać jego powierzchnię.

Pokłaść na makaron jajka na twardo ugotowane; w całości lub też poprzekrawane na połowę.

Oblać wszystko sosem, posypać resztą sera i zapiec w bardzo gorącym piecu przez 8 do 10 minut.

Uwagi. — Ponieważ potrawa ta zastępuje danie mięsne, więc trzeba liczyć po dwa jajka na człowieka.

Wnieść trzeba tę potrawę na stoły, na blachach, na których się zapiekała.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

N° 13. Jajecznik z serem i słoniną.

(Czas potrzebny : 35 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Jaj (liczba).....	100	Soli.....	0 k. 200
Twarogu.....	4 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Masła.....	0 k. 750	Gałki muszkatołowej.....	0 k. 005
Słoniny.....	1 k. 500		
Mleka.....	3 litry		

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyżąć ser przez płótno.
Pokrajać słoninę w kostkę, obgotować ją.
Przegotować mleko, włożyć w nie pieprz, sól i gałkę muszkatułową.
Rozbić jajka jak na jajecznicę.
Roztopić masło.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć słoninę do kociołka, zalać ją zimną wodą. Gotować przez minut 15, osączyć i wyłożyć na półmisek, żeby wystygła.

2° Wyciśnięty ser włożyć do miski i rozgniatać go kopyścią przez kilka minut.
Zmieszać z niem słoninę i roztopione masło.
Następnie włożyć jajka i przyprawione mleko.
Rozbić wszystko razem doskonale trzepaczką.

3° Wysmarować smalcem wnętrze półmisków, idących na ogień.
Brać dużą łyżką przygotowaną masę i napełniać nią półmiski, na jeden centymetr od brzegu.

4° Nadzwyczaj ostrożnie wsuwać półmiski do umiarkowanie gorącego pieca.
Trzymać je w piecu przez 10 minut.

5° Półmiski po wyjęciu ich z pieca, powinny stać przez 15 minut spokojnie.

Uwaga. — Przerwa ta jest konieczną, żeby części składowe tej potrawy połączyły się dobrze

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 44. — Jaja na zimno z pomidorami i rzerzuchą.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Jaj (sztuk).....	200	Oliwy.....	1 k. 500
Pomidorów.....	10 k.	Octu.....	0 k. 750
Soli miałkiej	0 k. 200	Rzerzuchy.....	20 pęczków
Pieprzu.....	0 k. 015		

A) *Przygotowania wstępne.* — Przygotować jajka podług przepisu N° 45. (Jaja po tatarsku.)

Pokrajać pomidory na połówki. Wycisnąć każdą połówkę, by wyszły z niej ziarnka i woda i pokłaść je na blachy.

Zmieszać w misce oliwę z solą i z pieprzem.

Polać pomidory cześcią tej przyprawy.

Niech tak zostaną aż do chwili przygotowania półmisków.

Przebrać rzerzuchę, opłókać ją i osączyć.

B) *Sposób.* — 1° Poukładać pomidory w kręgi na półmiskach.

Na każdej połówce pomidora położyć dwa jajka.

2° Po środku półmiska, położyć rzerzuchę.

3° Polać resztą oliwy z octem.

N° 45. — Jaja na zimno po tatarsku.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Jaj (sztuk).....	200	Ziemniaków.....	15 k.
Śledzi wędzonych (sztuk).....	20	Sosu tatarskiego.	1

Przepis na sos znajduje się pod numerem 174.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Przygotowania wstępne. Przygotować ziemniaki według przepisu N° 110 (ziemniaki w mundurach).

Odrzucić głowy śledzi. Obrać je zdjąć skórę i podzielić je na podłużne paski długości 2 centymetrów, odsolić je trzymając je w wodzie ciepłej przez godzinę.

Przygotować sos tatarski. Przepis : N° 174.

Włożyć jaja w kosze od jarzyn, zanurzyć je w kotle z gotującą wodą. Niech się gotują przez minut 10.

Osączyć, ostudzić i obrać jajka.

B) *Sposób.* — 1° Osączyć ziemniaki, obrać je, pokrajać w kostkę, włożyć do miski razem ze śledziami.

Wlać sos tatarski i wymieszać starannie wszystko razem.

2° Ponakładać na półmiski.

Ubrać po wierzchu jajami.

ROZDZIAŁ IV.

RYBY.

N° 16. — Szczupak na gorąco z sosem grybiszowym.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Szczupak waga brutto.....	20 k.	Wody do gotowania.....	20 litrów
Sól do ugotowania ryby.....	0 k. 300	Sosu grybiszowego.....	6 litrów

(Proporcja taka sama, jak w przepisie N° 172.)

A) *Przygotowania wstępne.* — Oczyścić ryby i podzielić je na kawałki. Każdy na 10 ludzi.

Przyrządzić sos grybiszowy, podług przepisu N° 172

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

B) *Sposób.* — Włożyć pokrajaną rybę do kotła, o ile możności o podwójnem dnie, żeby mózd wyjąć ją potem wygodnie.

Zalać zimną wodą, posolić, biorąc dwie trzecie przeznaczonej soli.

Zagotować; gdy wrzeć zacznie, postawić na tak słabym ogniu, by się jaknajwolniej gotowała przez 30 minut.

Skoszlować i wsypać resztę soli jeśli trzeba.

Wyjąć ryby, osączyć je, i poukładać kawałki na półmiskach.

Polać je sosem grzybiszowym.

Uwagi. — Co do szczupaka i wszystkich większych ryb w ogólności, zaleca się podawać je w całości a przynajmniej w dużych kawałach. Ułatwia to usługę i ryba jest gorętszą i wygląd jej jest apetyczniejszy.

W taki sam sposób jak szczupaka można przyrządzać stokfisza, jako też i wszystkie większe ryby.

N° 47. — Szczupak zapiekany.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Szczupak (waga brutto)	20 k.	Pieprzu	0 k. 015
Ziemniaków	10 k.	Czosnku	0 k. 050
Oliwy lub wegetaliny	0 k. 600	Przypraw (pęczków)	2
Cebuli	0 k. 500	Pietruszki	0 k. 100
Soli	0 k. 250	Wody	8 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Poodcinać głowy rybom [1]. Oczyścić ryby, wypłókać je, podzielić je na kawałki tak duże, by starczył każdy na 10 ludzi.

Obrać cebulę i pokrajać ją na grube plastry.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczki przypraw.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

[1] Głowy tych ryb zachować na zupę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B) *Sposób.* — Blachy do pieczenia wysmarować połową przepisanej oliwy. Posypać te blachy mialką solą.

Na środkach blach pokłaść ryby.

Obłożyć naokoło krążkami cebuli, czosnkiem i połową posiekanej pietruszki.

Na cebulach ułożyć równo ziemniaki.

Posypać solą i pieprzem.

Polać resztą oliwy.

Posypać resztą pietruszki.

Zalać wodą, powinna ona dochodzić do wysokości ziemniaków.

Wstawić do bardzo gorącego pieca na 35 do 40 minut. Polewać często przez ten czas.

Gdyby piekło się za szybko, dolać kilka łyżek wody gorącej.

Wydając na stół, pokłaść kawałki ryby na środek półmisków, ziemniaki wokoło i oblać sosem.

N° 48. — Szczupak po prowansalsku.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Szczupak (wagi brutto.....	20 k.	Soli.....	0 k. 250
Oliwy (lub wegetaliny).....	0 k. 600	Pieprzu.....	0 k. 015
Cebuli.....	1 k.	Czosnku.....	0 k. 100
Przefasowanych pomidorów....	2 litry	Przypraw (pęczków).....	2
		Pietruszki	0 k. 100
		Wody.....	6 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Oczyścić i opłókać ryby, podzielić je na kawałki, wystarczające każdy na 10 ludzi.

Obrać i pokrajać cienko cebule.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczki przypraw.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Wysmarować blachy do pieczenia połową przepisanej oliwy. Posypać je solą wyłożyć grubą warstwą

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

cebuli, pomidorów, czósnku i siekanej pietruszki, brać wszystkiego połowę przepisanej ilości.

Pokłaść dzwonka rybie na warstwie tych jarzyn.

Posypać je solą i pieprzem.

Polać resztą oliwy i wodą.

Wstawić do bardzo gorącego pieca na 35 do 40 minut, polewać często podczas pieczenia.

Gdyby ryba za szybko wysychała, dodać kilka łyżek gorącej wody.

Podając, kłaść ryby na półmiski i oblewać sosem.

Uwagi. — W taki sam sposób przyrządza się śledzie, makrele (15 do 18 minut gotowania), ton, stokfisz, węgorz, płaszczka (*la raie*) ta ostatnia potrzebuje 30 do 40 minut gotowania.

N° 49. — Węgorz z sosem octowym.

(Czas potrzebny : 1 godzina.)

Porcja na 100 ludzi :

Węgorza (wagi brutto).....	20 k.	Wody do gotowania.....	20 litrów
Soli.....	0 k. 300	Sosu octowego...	10 litrów
Przypraw (pęczków).....	2		

(Proporcje wskazane w przepisie N° 169.)

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyczyścić i opłókać ryby i pokrajać je na 100 równych części.

Mięso węgorza jest bardzo twarde, dla tego lepiej jest pokrajać je na surowo, na porcje możliwie równe.

Przygotować sos octowy według przepisu N° 169.

B) *Sposób.* — Włożyć węgorza do kociołka o podwójnem dnie. Zalać zimną wodą. Posolić, biorąc na to dwie trzecie przeznaczonej soli.

Włożyć oba pęczki przypraw.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Gotować tak, jak się gotuje szczupaka. Przepis N° 46.
Wyłożyć ryby na półmiski i oblać je sosem octowym Przepis 169.

N° 50. — Ryby smażone.

Porcja na 100 ludzi :

Szczupak. cabillaud lub stokfisz.	20 k.	Soli miałkiej....	0 k. 250
Mąki.....	0 k. 400	Tłuszczu na frytur̨ę.....	0 k. 500

Waga tłuszczu, tutaj wskazana, jest ilością która zabsorbuje ryba podczas smażenia. Frytura powinna być w wielkiej ilości. (Zobacz : Frytura.)

A) *Przygotowania wstępne.* — Oczyścić, wymyć i opłókać ryby. Pokrajać je na dzwonka, ważące mniej więcej 125 gramów każde. Posypać je mąką.

B) *Sposób.* — Rozgrzać silnie frytur̨ę. Rzucać w gotujący płyn dzwonka rybie małemi ilościami posługiwać się przy tem trzeba podwójnem dnem lub koszyczkiem, w które powinny być zaopatrzone patelnie.
Osączyć dzwonka, posolić je miałką solą i trzymać w cieple w otwartym piecu.
Smażyć tak wciąż aż do końca.

Uwagi. — Stosownie do gatunku ryb, można je wprzód marynować.
W tym celu należy zanurzyć je na godzinę w mieszaninę, składającą się z 4 decylitrów oliwy, 3 decylitrów octu, do których trzeba dodać dwie gałązki tymianku, dwa lub trzy listki bobkowe, 150 gramów miałkiej soli, i 10 gramów pieprzu.
Po wyjęciu z tej marynaty, należy rybę obsypać mąką i włożyć do frytury.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 51. — Sardynki świeże.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Sardynek świeżych (na osobę).	4 lub 5	Pietruszki siekanej.....	0 k. 100
Oliwy.....	0 k. 350	Soli miałkiej....	0 k. 250
Masła (lub smalcu).....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
		Octu.....	1 decyl.

A) *Przygotowania wstępne.* — Oczyścić, oskrobać i umyć sardynki i zawczasu poukładać je na blachach, zaopatrzonych o ile możności w ruszty, ażeby ryby nie dotykały się bezpośrednio blachy.

Posiekać pietruszkę.

Zmieszać masło lub smalec z posiekaną pietruszką, dodać 100 gramów soli, pieprz i ocet.

Roztopić.

B) *Sposób.* - Na 10 minut przed podaniem, posmarować sardynki oliwą i wstawić je do bardzo gorącego pieca, na 7 do 8 minut.

Wyłożyć sardynki na półmiski.

Oblać je masłem à la maitre d'hôtel.

Uwagi. — O ile stan kasy na to pozwala, zamiast smalcu, wziąść masła.

N° 52. — Śledzie po lyońsku.

(Czas potrzebny : 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Śledzi (raczej z mleczem).....	200	Chleba żołnierskiego (tartego).	0 k. 500
Wegetaliny (smalcu margaryny lub masła)....	0 k. 500	Octu.....	4 decyl.
Cebuli.....	1 k. 500	Przypraw (pęczków).....	2
Soli.....	0 k. 250	Pietruszki.....	0 k. 100
Pieprzu.....	0 k. 015	Wody.....	4 litry

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* Oczyścić śledzie i umyć je.
Obrać cebulę i cienko bardzo ją pokrajać.
Przygotować pęczki przypraw.
Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.
Utrzeć na miałko chleb żołnierski.
(Trzeba zawsze mieć w zapasie chleb żołnierski w proszku.)

B) *Sposób.* — Wysmarować blachy do pieczenia połową przepisanej wegetaliny, smalcem, margaryną, masłem lub oliwą, i wyłożyć na nie połowę posiekanej cebuli i pietruszki. Posypać je solą.
Położyć na to śledzie i przykryć je drugą połową posiekanej cebuli i pietruszki.
Popieprzyć i posolić resztą soli.
Polać octem z wodą.
Posypać tartym chlebem i polać resztą tłuszczu.
Wstawić do bardzo gorącego pieca na 15 do 18 minut.
Wyłożyć na półmiski i podawać.

N° 53. — Śledzie z sosem musztardowym.

(Czas potrzebny : 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Śledzi (raczej z mleczem)	200	Pieprzu	0 k. 015
Wegetaliny (smalcu lub margaryny)	0 k. 600	Musztardy	0 k. 300
Mąki	0 k. 500	Przypraw (pęczków)	1
Soli	0 k. 250	Pietruszki	0 k. 100
		Mleka	2 litry
		Wody	6 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyczyścić śledzie i obmyć je.
Przygotować pęczek przypraw.
Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Przygotować sos musztardowy, wedle przepisu N° 168.
(Trzeba, by ten sos był gotów, zanim śledzie pójdą do pieca.)

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Wysmarować blachy do pieczenia 100 gramami wegetaliny roztopionej, posypać je solą.

Pokłaść śledzie dobrze na płasko na tych blachach. Polać je resztą roztopionej wegetaliny, posypać je solą, polać kilkoma łyżkami wody. Wstawić do bardzo gorącego pieca, na 12 do 15 minut.

Reszta powyżej wymienionych prowizji służy do przygotowania sosu musztardowego.

Podając na stół, wyłożyć śledzie na półmiski i polać je sosem.

Uwagi. — Można śledziom poobcinać głowy, wtedy zajmą mniej miejsca na blachach.

Jeżeli wśród naczyń, znajduje się duża patelnia, mająca swoje ognisko osobne, można na niej śledzie usmażyć i podać sos osobno.

N° 54. — Stokfisz z sosem kaparowym.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Stokfiszu.....	16 k.	Ziemniaków.....	12 k.
Sosu kaparowego.	10 k.	Soli (do ziemniaków).....	0 k. 125

A) *Przygotowania wstępne.* — Namoczyć stokfisza w zimnej wodzie, przez godzin 12. Co 3 godziny trzeba zmieniać wodę, potem trzeba stokfisza osączyć i pokrajać na sto równych części.

Oskrobać i opłókać ziemniaki i pokrajać je na ćwiartki.

B) *Sposób.* — Włożyć pokrajaną rybę do kociołka, zalać zimną wodą i zagotować.

Po 5 minutach bardzo powolnego wrzenia, odszumować i tak uregulować ognisko, by ryba się gotowała nadzwyczaj wolno.

W drugim kotle nastawić ziemniaki, wlać wody od 12 do 15 litrów, włożyć sól, gotować bez przerwy i dosyć silnie, od 25 do 30 minut. Osączyć ziemniaki.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Podając na stół, wyłożyć rybę na półmiski, obłożyć ją ziemniakami i polać kaparowym sosem, przyrządzonym według przepisu N° 170.

N° 55. — Stokfisz zapiekany.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Stokfisza.....	16 k.	Sera szwajcarskiego.....	0 k. 500
Sosu białego	10 litrów	Bułki tartej	0 k. 250

Przygotować sos biały podług przepisu N° 167.

A) *Przygotowania wstępne.* — Przygotować rybę podług przepisu N° 54.

B) *Sposób.* — Osączyć stokfisza, wyłożyć go na półmiski, idące do ognia.

Pokryć go sosem. Posypać tartym serem i bułką tartą i wstawić do bardzo gorącego pieca na 10 do 12 minut.

Uwagi. — Można także, po ugotowaniu, wyjąć ości z ryby i zdjąć z niej skórę.

N° 56. — Potrawka po marynarsku.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ryb rozmaitych (węgorzy, linów, okoni, karpi, szczupaczków, i. t. d.)..	20 k.	Wina białego....	3 litry
		Wody.....	7 litrów
		Koniaku pełną ćwierć.....	2 decy. 1/2
		Przypraw (pęczków).....	2
Smalcu lub masła.	0 k. 400	Soli.....	0 k. 150
Cebuli.....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 015
Mąki.....	0 k. 500		

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — 1° Włożyć do kociołka 250 gramów smalcu lub masła i zagrzać go dobrze. Włożyć cebulę i zrumienić lekko.

2° Wlać wino białe i wodę. Włożyć ryby, przyprawy, dwie trzecie soli, pieprz.

Zagotować. Wlać koniak. Zapalić go, niech się doszczętnie wypali. Trzymać na silnym ogniu od 25 do 30 minut.

3° Zmieszać mąkę z pozostałą resztą smalcu lub masła (400 gramów), wyrobić ją na ciasto.

4° Wyjąć ostrożnie rybę warzęchwią i włożyć ją w inne naczynie.

5° Rozmieszać powoli z kipiącym odwarem mąkę ze smalcem lub masłem, rozbijać trzepaczką aż się wszystko razem doskonale połączy i na nowo kipieć zacznie.

Gotować ten sos od 7 do 8 minut.

6° Na 5 minut przed podaniem, wyjąć pęczki przypraw. Włożyć napowrót w sos kawałki ryby, żeby się znowu dobrze zagrzały.

N° 57. — Stokfisz jako bouillabaisse (Ryba i jarzyny).

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Stokfisza.....	16 k.	Świeżych pomidorów.....	10 k.
Oliwy.....	0 k. 600	Ziemniaków.....	30 k.
Cebuli.....	1 k. 500	Czosnku.....	0 k. 100
Soli,.....	0 k. 100	Szafranu.....	0 k. 005
Pieprzu.....	0 k. 015	Pietruszki.....	0 k. 100
Przypraw (pęczków).....	2		

A) *Przygotowania wstępne.* — Przygotować rybę podług przepisu N° 54.

Obrać cebule i cieniutko je pokrajać.

Opłókać pomidory, rozkroić je po połowie, odrzucić ziarnka i posiekać je. Obrać ziemniaki, opłókać je i pokrajać na ćwiartki.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Obrać czosnek i posiekać go.
Przygotować przyprawy.
Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Ugotować rybę podług przepisu N° 54.
Osączyć ją, zachować odwar na zrobienie sosu. Trzymać rybę w ciepłe, blisko otworu pieca.
Włożyć do kociołka oliwę, wrzucić cebulę, pomidory, czosnek i pęczki przypraw.
Gotować przez 5 minut, mieszając kopyścią.
Wlać do kociołka 12 do 15 litrów odwaru z ryby. Włożyć szafran.
Wrzucić do kociołka ziemniaki. Zagotować, skosztować. Dodać soli, jeśli potrzeba.
Niech się gotuje bez przerwy 25 minut. Popieprzyć i dodać posiekaną pietruszkę.
Wydając na stół, pokłaść kawałki stokfisza na półmiski, przykryć je ziemniakami i polać odwarem.

N° 58. — Sałata z gorącego stokfisza (Ryba i jarzyny).

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Stokfisza.....	16 k.	Soli.....	0 k. 500
Ziemniaków Holenderskich (średniej wielkości).....	35 k.	Pieprzu.....	0 k. 015
		Oliwy.....	1 k. 500
		Octu.....	1 litr
Cebuli.....	1 k. 500	Odwaru z ugotowanej ryby.	
Pietruszki i trzebulki.....	0 k. 100		

A) *Przygotowania wstępne.* — Odsolić rybę według wskazówek, zawartych w przepisie N° 54.
Odrzucić skrzela i płetwy. Pokrajać rybę.
Obmyć ziemniaki.
Obrać cebulę, opłókać ją. Posiekać ją drobniutko.
Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę i trzebulkę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B) *Sposób.* — 1° Ugotować rybę tak, jak powiedziano w przepisie N° 54.

2° Włożyć ziemniaki do kotła. Pokryć je zimną wodą. Posolić, biorąc 15 gramów soli na litr wody.
Gotować je szybko.

3° Ugotowane ziemniaki osączyć i obrać. Pokrajać je w cienkie plasterki.
Włożyć je do dużej miski. Dodać cebulę, pietruszkę, trzebulkę, soli, pieprzu, oliwy i octu, oraz odwar z ryby przecedzony przez gęste sito.
Zamieszać, żeby się wszystko dobrze połączyło.

4° Osączyć stokfisza, zdjąć z niego czarną skórę a także i część białej.
Porozdzielać rybę na małe kawałki. Włożyć je do ziemniaków.
Zmieszać razem ostrożnie, żeby ryby zbytnio nie pokruszyć.
Pokłaść tę sałatę na półmiski.

Uwagi. — Można także pokłaść ziemniaki na półmiski przykryć je rybą, nie mieszając wcale.
Zmiesza ją sobie każdy na talerzu.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

ROZDZIAŁ V.

POTRAWY MIĘSNE.

ROZMAITE SPOSOBY PRZYRZĄDZANIA SZTUKI MIĘSA.

Porcja na 100 ludzi :

Wołowina (wpierw ugotowana w kotle).

N° 59. — Sztuka mięsa z ostrym sosem.

Podzielić mięso na 100 części, i podać je z ostrym sosem sporządzanym według przepisu N° 162.

N° 60. — Sztuka mięsa z pomidorowym sosem.

Podzielić mięso na 100 części i podać je z sosem pomidorowym; tak jak w przepisie N° 164.

N° 61. — Sztuka mięsa z sosem masarskim.

Podzielić wołowinę na 100 części i podać z sosem masarskim, wskazanym w przepisie N° 159.

N° 62. Sztuka mięsa z sosem huzarskim.

Podzielić sztukę mięsa na 100 kawałków i podać z huzarskim sosem, wskazanym w przepisie N° 160.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 63. — Sztuka mięsa z sosem Robert.

Pokrajać mięso na 100 części i podać z sosem Robert według przepisu N° 163.

N° 64. — Sztuka mięsa z przecieranemi jarzynami.

Rozdzielić mięso na 100 kawałków i poklaść je na *purée* z jarzyn, przyrządzone według przepisów N° 108 i N° 109.

N° 65. — Sztuka mięsa ze świeżemi jarzynami.

Pokrajać mięso na 100 kawałków i podać z dodatkiem jarzyn, sporządzonych według przepisów N° 104 i następnych.

N° 66. — Pieczeń wołowa (miroton).

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowego mięsa (ugotowanego i ostudzonego)..	16 k.	Soli.....	0 k. 300
Smalcu.....	0 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Cebuli.....	3 k.	Przypraw (pęczków).....	1
Mąki.....	0 k. 600	Wody.....	10 litrów
Octu.....	1 litr	Bułki tartej (lub tartego chleba żołnierskiego).	0 k. 500
Pietruszki.....	0 k. 100		

A) *Przygotowania wstępne.* — Wystudzoną sztukę mięsa pokrajać na cienkie plastry.

Obrać cebulę i pokrajać ją na bardzo cienkie krążki.

Przygotować pęczek przypraw.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

Przygotować tarty chleb. (Trzeba go mieć zawsze zapas.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

B) *Sposób.* — 1° Ze smalcu, cebuli, mąki, octu, soli, pieprzu, pęczka przypraw, pietruszki i wody przyrządzić sos lyoński, według przepisu N° 161.

2° Poukładać mięso na jednej lub dwóch blachach do pieczenia albo na specjalnych półmiskach.

Oblać mięso obficie sosem lyońskim. Posypać bułką tartą. Polać kilkoma łyżkami roztopionego smalcu. Zapiec w bardzo gorącym piecu.

N° 67. — Wołowina po flamandzku (Zupa mięso i jarzyny).

(Czas potrzebny : 3 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny.....	16 k.	Czosnku.....	0 k. 100
Smalcu.....	0 k. 400	Soli.....	0 k. 450
Słoniny przerastałej.....	3 k.	Pieprzu.....	0 k. 015
Kapusty.....	15 k.	Przypraw (pęczków).....	2
Cebuli.....	2 k.	Wody.....	60 litrów
Marchwi.....	5 k.	Gwoździków (sztuk).....	8
Ziemniaków.....	20 k.	Chleba.....	4 k.

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć kości z mięsa; podzielić mięso na osiem kawałków równej wagi.

Obmyć i oparzyć słoninę.

Odrzucić twarde liście z kapusty, główki pokrajać na ćwiartki i opłókać je.

Obrać cebule, w cztery całe cebule wbić po kilka gwoździków. Resztę cebuli pokrajać na ćwiartki.

Oskrobać marchew, opłókać ją i pokrajać na dwie lub cztery części, stosownie do wielkości.

Oskrobać ziemniaki, umyć je, i pokrajać na ćwiartki.

Obrać czosnek i posiekać go.

Przygotować pęczki przypraw.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka, roztopić go, włożyć doń mięso, posolić (wziąść dwie trzecie ze wskazanej ilości).

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

Obrumienić dobrze mięso ze wszystkich stron i wyjąć je.

Do tego samego kociołka włożyć część marchwi i cebuli i jedną trzecią przepisanej kapusty.

Na te jarzyny położyć mięso, słoninę, pęczki przypraw, posiekany czosnek oraz resztę marchwi i cebuli.

Przykryć to wszystko kapustą.

Zalać gorącą wodą tak żeby kapusta była nią pokryta.

Zagotować a potem pilnować tak ognia, żeby mięso gotowało się powoli, bez przerwy, 3 godziny.

Wydając na stół. - Wyjąć mięso i słoninę, które później podzielić na porcje.

Wyjąć także z kociołka trzy czwarte jarzyn. Ponakładać je na półmiski.

Do pozostałej zupy w kociołku dodać tyle gorącej wody, by otrzymać potrzebną ilość zupy. Skosztować, włożyć pieprz i sól niezbędną.

Zagotować i nalać w wazy, w których jest chleb.

N° 68. — Wołowina duszona.

(Czas potrzebny : 3 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny.....	16 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Słoniny w połciach.....	1 k.	Przypraw (ilość pęczków).....	2
Smalcu.....	0 k. 500	Wody.....	12 litrów
Cebuli.....	2 k.	Przetartych pomidorów (dodatek dowolny).....	1 litr
Marchwi.....	30 k.	Pomidorów świeżych (we właściwej porze)...	2 do 3 k.
Mąki.....	0 k. 300		
Wina białego....	1 Litr		
Koniaku.....	2 decylitry		
Czosnku.....	0 k. 050		
Soli.....	0 k. 250		

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć kości z mięsa. Podzielić mięso na 10 równych części. Naszpikować je w kierunku jego słoi słoniną, pokrajaną w cienkie paski. (Już uprzednio umytą i odsoloną). Szpikować trzeba specjalnem

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

narzędziem zwanem szpikulcem, poczem mięso trzeba związać mocno szpagatem.

Obrać cebule i pokrajać je na ćwiartki.

Oskrobać marchew i pokrajać ją na ćwiartki.

Obrać czosnek i posiekać go.

Przygotować pęczki przypraw.

Jeżeli się używa świeżych pomidorów, trzeba je umyć, poprzekrawać na połowy. Wyrzucić ziarnka i posiekać je.

Jeżeli się gotuje w kociołkach o cienkich dnach, w których zaprawki łatwo się przepalają, przygotować biorąc dwie trzecie smalcu i trochę mąki, mieszaninę dobrze wyrobioną, którą się doda do sosu po ugotowaniu go.

B) *Sposób.* — Włożyć do kociołka 200 gramów smalcu. Rozgrzać go dobrze. Włożyć doń kawałki wołowiny i dobrze je obrumienić ze wszystkich stron, poczem wyjąć je.

Włożyć w tenże tłuszcz cebulę i marchew i trzymać je na wolnym ogniu przez parę minut, niech się także zrumienią.

Zalać białem winem i koniakiem, niech się trochę podniesie. Dodać wodę gorącą, wsypać trzecią część soli, pieprz włożyć czosnek i pęczki przypraw.

Włożyć napowrót mięso do kotła. Zagotować, przykryć kociołek i gotować na bardzo małym ogniu przez godzin dwie.

Wyjąć mięso, podzielić je na porcje, pokłaść je na półmiski.

Dodać do sosu ów smalec przygotowany z mąką, zamieszać wszystko dobrze razem, skosztować, dodać pieprz i resztę soli jeżeli trzeba.

Wylać sos i jarzyny na mięso.

Jeżeli się dodaje pomidory świeże lub w konserwie, kładzie się je do sosu dopiero po dolaniu wody.

Potrawa ta zyskuje bardzo na smaku, jeżeli się do niej doda, 5 lub 6 nóżek cielęcych, które, po ugotowaniu, dzieli się na małe kawałki i dodaje do potrawy.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 69. — Pieczeń wołowa po burgundzku z marchwią.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny.....	16 k.	Czosnku	0 k. 050
Smalcu.....	0 k. 500	Soli	0 k. 250
Cebuli.....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Marchwi.....	6 k.	Przypraw (pęczków).....	2
Mąki	0 k. 600	Wody	10 litrów
Wina czerwonego	2 litry		

A) *Przygotowania wstępne.* — Mięso obrane z kości podzielić na 100 równych porcji.

Obrać cebule i pokrajać je na połówki lub ćwiartki, stosownie do wielkości.

Oskrobać i opłókać marchew i pokrajać ją na ćwiartki.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczki przypraw.

Wziąść dwie trzecie przepisanego smalcu i rozmieszać go z mąką. Operacje tę zaleca się robić tylko wtedy, jeżeli kociołki mają zbyt cienkie dna, w których masło może się łatwo przypalić; w przeciwnym bowiem razie można zaraz po zrumienieniu mięsa obsypać je mąką.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka.

Zagrzać go, włożyć kawałki wołowiny i zrumienić je, mieszając ciągle kopyścią.

Posolić biorąc na to dwie trzecie soli.

Dodać cebulę i marchew.

Niech się wszystko razem dusi, mieszać ciągle.

Dodać posiekany czosnek i pęczki przypraw.

Zalać winem, niech się wysadzi do dwóch trzecich. Dopełnić potem wodą gorącą, trzeba żeby mięso i jarzyny były zupełnie pokryte.

Zagotować, przykryć kocioł pokrywą, niech się gotuje równo i bez przerwy przez dwie godziny i minut piętnaście, poczem włożyć zaprawkę ze smalcu i mąki. Zamieszać, skosztować, wsypać pieprz i resztę soli, jeśli trzeba, i podać.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Uwaga. — Jeśli fundusze na to pozwalają, zamiast dwóch litrów wina czerwonego, można wziąść trzy litry wina, a zato zmniejszyć ilość wody o jeden litr.

N° 70. — Wołowina po burgundzku. (Na inny sposób.)

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny już ugotowanej....	16 k.	Soli.....	0 k. 250
Smalcu.....	0 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 015
Cebuli.....	3 k.	Czosnku.....	0 k. 050
Mąki.....	0 k. 600	Przypraw (liczba pęczków).....	2
Wina czerwonego	2 litry	Wody lub rosołu	10 litrów

Sztukę mięsa, wyjętą z rosołu, podzielić na porcje.

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać i pokrajać cebule na ćwiartki. Wymieszać dobrze razem dwie trzecie smalcu z mąką, tak żeby nie było gruzołków.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczki przypraw.

B) *Sposób.* — Włożyć resztę smalcu do kociołka. Rozgrzać go. Dodać cebule. Zrumienić na wolnym ogniu, mieszając wciąż kopyścią.

Zalać winem. Dodać czosnek i pęczki przypraw. Niech się wysądzi do połowy objętości.

Wlać wodę. Posolić (tylko dwie trzecie soli) gotować bardzo powolnem wrzeniem przez 20 minut.

Kłaść po trochu, rozbijając mocno kopyścią przygotowaną mieszaninę ze smalcu i mąki. Niech się gotuje 5 minut, mieszać bezustannie.

Włożyć świeżo zmielony pieprz i resztę soli jeśli trzeba.

Do tego sosu włożyć pokrajane mięso, podzielone na porcje i dusić jeszcze powoli przez 15 minut.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

N° 71. — Potrawka z wołowiny po wiejsku.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny.....	16 k.	Mąki.....	0 k. 300
Smalcu.....	0 k. 300	Czosnku.....	0 k. 050
Słoniny w połciach.....	0 k. 400	Soli.....	0 k. 250
Cebuli.....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Marchwi.....	3 k.	Przypraw (pęczków).....	2
Rzepy.....	1 k. 500	Pietruszki.....	0 k. 100
Selerów.....	1 k. 500	Wody.....	10 do 12 litrów
Ziemniaków.....	8 k.		

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć kości z mięsa i podzielić mięso na 100 równych kawałków.

Wymyć oczyścić i posiekać słoninę.

Obrać i umyć cebule, marchew i rzepę i pokrajać je na cienkie plasterki.

Oskrobać i opłókać ziemniaki i pokrajać je w krążki.

Obrać i opłókać selery, porozcinać je w kierunku długości na dwoje, potem pokrajać je na długie paski.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczki przypraw.

Przebrać opłókać i posiekać pietruszkę.

Rozmieszać bardzo starannie smalec z mąką, aby nie było gruzołków.

B) *Sposób.* — Włożyć posiekaną słoninę do kociołka, rozgrzać ją, włożyć mięso.

Posolić, biorąc dwie trzecie przeznaczonej soli, i mieszać kopyścią na dosyć silnym ogniu, żeby się mięso obrumieniło.

Wlać wodę. Dodać posiekany czosnek i pęczki przypraw. Zagotować i gotować dalej mając, kociołek przykryty, przez 30 minut.

Dodać cienko krajaną cebulę, marchew, rzepę i selery. Jeżeli jarzyny nie są pokryte wrzątkiem, dodać kilka łyżek wody gorącej.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Gotować powoli ale nieustającem wrzeniem przez 1 godzinę; kociołek ma być przykryty.

Zaprawić sos, dodając smalec zmieszany z mąką. Rozmieszać ostrożnie, by nie pokruszyć jarzyn.

Włożyć ziemniaki. Przykryć znowu kociołek i gotować jaknajwolniej przez 30 do 40 minut.

Skosztować sos, włożyć pieprz, posiekaną pietruszkę i resztę soli jeśli potrzeba.

N° 72. — Gulasz po węgiersku.

(Czas potrzebny : 2 godziny, 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny.....	16 k.	Soli.....	0 k. 250
Słoniny w połciach.....	1 k.	Papryki.....	0 k. 015
Cebuli.....	2 k.	Przypraw (pęczków).....	2
Ziemniaków.....	10 k.	Pietruszki.....	0 k. 100
Mąki.....	0 k. 300	Mleka.....	2 litry
Czosnku.....	0 k. 050	Wody.....	10 litrów

Przygotowania wstępne. — Mięso, z którego kości wyjęto, podzielić na 100 równych części.

Oczyścić, umyć i posiekać słoninę.

Obrać cebule i posiekać je.

Oskrobać ziemniaki, opłókać je i pokrajać je w grubą kostkę.

Obrać czosnek i posiekać go.

Przygotować pęczki przypraw.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

Rozrobić starannie mąkę z przegotowanem i ostudzonem mlekiem tak, aby nie było w niej gruzołków.

B) *Sposób.* — Roztopić w kociołku słoninę, włożyć doń mięso, posiekaną cebulę, dwie trzecie soli, paprykę i pęczki przypraw.

Dusić na wolnym ogniu, mieszając często i pilnując, żeby się nie zrumieniło.

Włożyć czosnek i wlać wodę.

Zagotować. Przykryć kociołek i gotować bardzo powoli, ale bez przerwy, 1 godzinę i 30 minut.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

Włożyć ziemniaki. Jeżeli war w kociołku nie pokrywa ich zupełnie, dodać kilka łyżek gorącej wody.

Gotować bardzo powolnem wrzeniem od 35 do 40 minut.

Na 10 minut przed podaniem, mieszaninę mleka i mąki rozrobić kilkoma łyżkami odwaru z potrawki, wlać to potem do potrawki, rozmieszać ostrożnie, żeby jarzyn nie pokruszyć.

Skosztować, włożyć pieprz i siekaną pietruszkę i resztę soli jeśli trzeba.

Papryka, którą się do tej potrawy bierze, jest to pieprz węgierski, czerwony, dosyć łagodny i przyjemnego smaku, cena jego jest mniej więcej taka sama jak pieprzu zwyczajnego.

Uwagi. — Do tej potrawki, podobnie jak do wszystkich, których przepisy znajdują sie w tej książce, można zamiast wody użyć rosołu, o ile środki na to pozwalają.

N° 73. — Rozbef.

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny	16 k.
Smalcu (lub tłuszczu)	0 k. 175
Soli	0 k. 125

A) *Przygotowania wstępne.* — Oddzielić mięso od kości. Podzielić je na 8 kawałków równej wagi. Związać każdy kawałek szpagatem, dla nadania im formy.

Pokłaść je na blachy do pieczenia.

Otoczyć dobrze potłuczonemi kośćmi.

Zmieszać smalec ze solą.

Posmarować nim kawałki mięsa.

B) *Sposób.* — 1° Wstawić mięso do bardzo gorącego pieca.

Trzeba, żeby ogień go chwycił; w ten sposób wytwarza się naokoło niego rodzaj powłoki, wewnątrz której piecze się już równomiernie.

2° Podczas pieczenia obracać mięso na wszystkie strony,

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

ażeby się równo wszędzie piekło, od czasu do czasu trzeba je polewać tłuszczem, który puszcza mięso z siebie.

3° Jeżeli piec jest bardzo gorący, liczyć trzeba 30 minut pieczenia na 1 kilo mięsa.

Chcąc się przekonać, czy mięso upieczone, trzeba się go dotknąć palcem, jeżeli jest twarde to znak że ma dosyć ognia, można także nakłuć go widelcem, jeżeli wypuści sok różowy, znak że jest gotowe, jeżeli sok jest czerwony mocno, trzymać mięso jeszcze trochę na ogniu.

Przed podaniem pozdejmować mięso z blach, Poodrzucać sznurki. Część tłuszczu z blach odłożyć na bok. Wylać na blachy 4 lub 5 litrów wody gorącej lub jeśli jest rosół to rosołu. Niech się woda na blachach zagotuje, zamieszać żeby części mięsne przywarte do blach odstały.

Pokrajać mięso na kawałki, poukładać je na półmiskach. Polać sosem.

Uwagi. — Żeby pieczeń wołowa była pożywną i dała się łatwo krajać, trzeba brać na nią tylko części wołu mięsiste i względnie miękkie.

Nie trzeba, by mięso dotykało się blach. Trzeba, żeby blachy miały ruszt, a jeżeli ich niema, trzeba na ten użytek specjalnie sporządzić ruszt z twardego drzewa.

Wskazany sposób pieczenia mięsa (wołowego) zastosować można do wszelkiego gatunku mięsa.

W kuchni wojskowej powszechnym jest zwyczaj podawania pieczeni wołowej z ziemniakami pieczonemi na tych samych blachach. Podajemy poniżej ten sposób przyrządzania ziemniaków zwany «po piekarsku».

N° 74. — Ozór wołowy z sosem albo jarzynami.

(Czas potrzebny : 3 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ozorów.....	12 k. 800	Gwoździków (liczba).....	8
Soli.....	0 k. 300	Przypraw (pęczków).....	2
Pieprzu.....	0 k. 010	Wody do gotowania.....	25 litrów
Marchwi.....	0 k. 800		
Cebuli.....	0 k. 600		
Czosnku.....	0 k. 050		

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Namoczyć ozory przez 2 lub 3 godziny w zimnej wodzie, nie zdejmując z nich skóry.

Oskrobać, opłókać marchew, pokrajać ją na ćwiartki.

Obrać cebule, umyć je nakłóć je gwoździkami.

Przygotować pęczki przypraw.

B) *Sposób.* — 1° Osączyć ozory, przeciąć chrząstkę na samym brzegu ozora.

Nalać wody do kociołka. Włożyć doń ozory, sól i pieprz. Zagotować, odszumować.

2° Włożyć marchew nakłótą gwoździkami, cebulę i pęczki przypraw.

Niech się gotują powoli i bez przerwy.

3° Gdy się ugotują, wyjąć ozory z kotłów, obedrzeć z nich skórę.

Szybko je pokrajać, pokłaść w kręgi na półmiskach.

Na środek półmiska wylać sos i położyć jarzynę.

Można także jarzyny lub *purée* podać osobno.

DODATKI WŁAŚCIWE DO OZORÓW.

Sosy : Ostry N° 162. Pomidorowy N° 164. Huzarski N° 160.

Przecierane jarzyny : Purée z ziemniaków N° 115, *purée* z grochu N° 108. Z selerów N° 130. Z cebuli i ryżu N° 132. Z soczewicy N° 109.

Jarzyny : Marchew N° 116, Kapusta duszona N° 118, Kapusta Czerwona N° 119, Kapusta Kwaszona N° 123, Makaron N° 133.

Uwagi. — Odwar pozostały, po ugotowaniu ozorów, może być użyty na zupę jarzynową; po odjęciu z niego 8 lub 10 litrów potrzebnych na przyrządzenie sosu do ozorów.

UWAGI OGÓLNE O PRZYRZĄDZANIU POTRAWEK MIĘSNYCH.

Do zrumienienia mięsiw przeznaczonych na potrawki lub do duszenia używa się pewnej ilości smalcu lub innego tłuszczu.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Niektóre z nich, jak baranina i wieprzowina, zawierają już same w sobie znaczną ilość tłuszczu, radzimy zatem przy ich przyrządzaniu zmniejszyć znacznie zwykłą dozę, i tak oznaczamy zatem proporcje od 250 do 300 gramów tłuszczu na 100 ludzi. Zamiast 500 do 750 przepisanych normalnie.

Należy też dodać, że smalec margaryna lub wegetalina, używane zwykle do mięsa, mogą być zastąpione korzystnie przez tłuszcz, otrzymany bezpośrednio z przetopionego łoju wołowego lub tłuszczu zeskrobanego z kociołków i odstawionego na zapas.

N° 75. — Potrawka barania z jarzynami.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Baraniny.....	16 k.	Mąki.....	0 k. 500
Smalcu lub tłuszczu.....	0 k. 300	Czosnku.....	0 k. 050
Cebuli.....	1 k. 500	Soli.....	0 k. 250
Marchwi.....	3 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Rzepy.....	2 k.	Przypraw (pęczków).....	2
Ziemniaków.....	10	Wody.....	10 do 12 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Pokrajać baraninę na 100 lub 200 równych kawałków. Stosownie do tego, czy daje się jeden kawałek czy też dwa na człowieka.

Rozdzielając mięso, odkładać na bok nadmiar tłuszczu. Posłuży on do zrumienienia mięsa zamiast smalcu. Trzeba ten tłuszcz posiekać.

Obrać cebule i pokrajać je na ćwiartki.

Oskrobać i opłókać marchew i rzepę i pokrajać je tak samo.

Oskrobać i opłókać ziemniaki i pokrajać je na równe cząstki.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczki przypraw.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka lub tłuszcz odjęty z baraniny. Zagrzać. Wrzucić pokrajaną baraninę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Włożyć dwie trzecie soli i zrumienić lekko, mieszając wciąż kopyścią.

Skoro mięso się zrumieni, włożyć cebulę marchew i rzepę.

Niech się przyrumienią na umiarkowanym ogniu, trzeba wciąż mieszać.

Posypać mąką. Włożyć posiekany czosnek i zalać oznaczoną ilością wody, zamieszać dobrze kopyścią. Włożyć pęczki przypraw.

Zagotować. Przykryć kociołek i gotować na umiarkowanym ogniu przez 40 minut.

Włożyć ziemniaki. Jeśli potrzeba, dolać kilka łyżek wody gorącej.

Skosztować, jeżeli potrzeba, wsypać resztę soli, wsypać pieprz i dać się gotować powoli przez 35 do 40 minut.

Uwagi. — Jeżeli istnieje obawa, że, z powodu cienkiego dna w kociołku, potrawka może się przypalić, dopiero na samym końcu zaprawić ją tłuszczem rozlartym z mąką.

Zaleca się, po włożeniu ziemniaków, nie mieszać więcej potrawki kopyścią.

Potrawka dogotować się powinna na nadzwyczaj słabym ogniu.

Jarzyny podane w tym przepisie mogą dowolnie być zmienione na inne, stosownie do zapasów. I tak można przyrządzić potrawkę z baraniny z ziemniakami i cebulą lub z cebulą i rzepą, albo z cebulą marchwią i rzepą.

Podane są dalej przepisy potrawek z kalarepą, z pasternakiem, z białą fasolą z ryżem i. t. d.

N° 76. — Potrawka barania z kalarepą.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Baraniny.....	16 k.	Soli.....	0 k. 250
Smalcu.....	0 k. 300	Pieprzu.....	0 k. 010
Cebuli.....	1 k. 500	Przypraw (pęczków).....	2
Kalarepy.....	15 k.		
Mąki.....	0 k. 500	Wody.....	10 litrów
Czosnku.....	0 k. 050		

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Pokrajać mięso, wedle wskazówek podanych w przepisie N° 75.

Obrać cebule i pokrajać je na ćwiartki.

Obrać kalarepę, opłókać ją i pokrajać ją na równe kawałki pięcio-centymetrowe.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczki przypraw.

B) *Sposób.* — Postępować podług przepisu N° 75. (Potrawka barania z jarzynami.)

Uwagi. — Można do tej potrawki użyć zaprawki z tłuszczu i mąki razem roztartych.

N° 77. — Potrawka barania z pasternakiem.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi:

Baraniny.....	16 k.	Soli.....	0 k. 250
Smalcu.....	0 k. 300	Pieprzu.....	0 k. 010
Cebuli.....	1 k. 500	Przypraw (pęczków).....	2
Pasternaku.....	10 k.	Wody.....	10 do 12 litrów
Mąki.....	0 k. 500	Octu (do pasternaku)	2 decylitry
Czosnku.....	0 k. 050		

A) *Przygotowania wstępne.* — Pokrajać baraninę.

Oskrobać pasternak i wrzucać go stopniowo do dużego naczynia z wodą zimną, lekko zakwaszoną octem.

Obrać cebule i pokrajać je na ćwiartki.

Obrać czosnek i posiekać go.

Przygotować pęczki przypraw.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć tłuszcz do kociołka i rozgrzać go mocno.

Wrzucić doń pokrajaną baraninę i dwie trzecie soli.

Mieszać mięso na dosyć silnym ogniu aż się lekko zrumieni.

Włożyć cebulę. Niech się dusi z mięsem przez 5 do 6 minut.

2° Posypać mąką, dobrze ją z mięsem pomieszać i znowu

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

dusić przez kilka minut, mieszając bezustannie kopyścią. Włożyć czosnek.

3° Wlać wodę gorącą na mięso i mieszać kopyścią, aż się zacznie gotować.

Włożyć pieprz, czosnek, pęczki przypraw i sól.

4° Po 35 lub 40 minutach włożyć pasternak dobrze osączony i pokrajany na kawałeczki od 5 do 6 centymetrów długości.

Gotować bardzo wolno, przez 1 godzinę i 15 minut.

Przed podaniem, wyjąć pęczki przypraw.

N° 78. — Potrawka barania z ryżem.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Postępować tak samo, jak w przepisie n° 75, z tą różnicą, że jarzyny zostaną zastąpione ryżem (4 kilo).

A) *Przygotowania wstępne.* — Co do baraniny, cebuli, czosnku, przypraw, postępować tak, jak jest powiedziane pod n° 75. Przebrać ryż.

B) *Sposób.* — 1° Co się tyczy pierwszej części przygotowań postępować wedle wskazówek przepisu n° 75. (Potrawka barania z jarzynami.)

2° Skoro potrawka zacznie kipieć, uregulować ognisko tak, ażeby wrzenie było łagodne i równe.

Po upływie minut 50, włożyć ryż do potrawki.

Gotować dalej, zawsze bardzo powoli, przez 35 do 40 minut.

W chwili podawania, wyjąć pęczki przypraw.

Uwagi. — Nigdy nie płókać ryżu, chyba że ta operacja wydaje się niezbędną.

Wtedy opłókać go zawczasu i wysuszyć go na blachach.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 79. — Potrawka barania z białym sosem.

Kuchnia angielska.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Baraniny.....	16 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Cebuli.....	3 k.	Przypraw (pęczków).	2
Ziemniaków.....	15 k.	Trzebulki.....	0 k. 100
Selerów.....	1 k.	Pietruszki.....	0 k. 100
Czosnku.....	0 k. 050	Wody.....	10 do 12 litrów
Soli.....	0 k. 300		

A) *Przygotowania wstępne.* — Pokrajać baraninę.

Obrać cebule i pokrajać je na grube krążki.

Obrać ziemniaki, opłókać je i także pokrajać na grube krążki.

Obrać i opłókać selery, przeciąć je wzdłuż na dwoje i pokrajać następnie na wązkie paseczki.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczki przypraw.

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę i pietruszkę.

B) *Sposób.* — Włożyć do kociołka warstwę cebuli, pietruszkę i trzebulkę posiekaną (połowę wskazanej ilości) włożyć czosnek, pęczki przypraw.

Na te jarzyny położyć mięso a na wierzch resztę jarzyn, cebulę, pietruszkę i trzebulkę.

Posolić, biorąc dwie trzecie soli.

Zalać wodą.

Zagotować. Przykryć kociołek i niech się potrawka gotuje przez 35 do 40 minut.

Włożyć ziemniaki. — Jeżeli ziemniaki nie są dobrze pokryte wodą, dolać kilką łyżek wody gorącej.

Zagotować na nowo. Skosztować, włożyć pieprz i, jeżeli potrzeba, to resztę soli.

Zagotować znowu i gotować lekkiem wrzeniem, mając kociołek przykryty przez godzinę; ogień pod kociołkiem powinien niemal dogasać.

Włożyć posiekaną trzebulkę i pietruszkę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Uwagi. — Przyrządzona w ten sposób potrawka jest nader smaczna, jej zaprawka składa się wyłącznie z mączki ziemniaczanej, wydzielonej z gotujących się w niej ziemniaków.

W podobny sposób można przyrządzić potrawkę z wieprzowiny, z gęsiny, z królika i. t. d.

Dodatkiem klasycznym tej potrawki są cebula i ziemniaki, można wszakże, dla rozmaitości, dodawać marchew, rzepę kalarepę, selery, pasternak, i. t. d.

Przepis potrawki na biało może służyć za podstawę do mnóstwa podobnych dań.

N° 80. — Baranina z białą fasolą.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Baraniny.....	16 k.	Mąki.....	0 k. 300
Smalcu.....	0 k. 250	Czosnku.....	0 k. 050
Słoniny.....	1 k. 500	Soli.....	0 k. 250
Cebuli.....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Białej fasoli.....	12 litrów	Przypraw (pęczków).	2
Marchwi.....	2 k.	Wody.....	10 do 12 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Pokrajać baraninę.

Namoczyć fasolę w przeddzień lub z rana na wieczór.

Pokrajać słoninę w kostkę, na półtora centymetra, sparzyć ją przez 5 lub 6 minut, osączyć.

Obrać cebulę, opłókać je i pokrajać je na ćwiartki.

Obrać czosnek i posiekać go.

Przygotować pęczki przypraw.

Oskrobać marchew, opłókać ją i pokrajać na krążki, grubości jednego centymetra.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć smalec do kociołka, zagrzać go, dodać słoninę, przyrumienić.

Wyjąć następnie z kociołka za pomocą warząchwi cebulę i słoninę i odłożyć je na bok.

2° Włożyć do kociołka w tenże sam tłuszcz, pokrajaną i kawałki baraninę, posolić ją biorąc dwie trzecie soli.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Zrumienić mięso, posypać je mąką, wlać wodę, wedle wskazówek nº 75.
Włożyć czosnek.

3° Gdy wszystko zacznie dobrze wrzeć, włożyć resztę soli, dodać pieprz, pęczki przypraw, marchew i fasolę dobrze osączoną.
Włożyć również słoninę odłożoną na bok.

Uregulować tak ognisko, aby gotowanie odbywało się powolnem ale nieustającem wrzeniem.
Gotować przez godzinę i 15 minut.
Wydając, wyjąć pęczki przypraw.

Nº 81. Cassoulet (Potrawka barania).

(Czas potrzebny : 3 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

1° DO FASOLI.

Białej fasoli	12 k.	Czosnku	0 k. 050
Smalcu	0 k. 300	Soli	0 k. 150
Słoniny przerastałej	2 k.	Pieprzu	0 k. 010
Świeżej skóry ze słoniny	1 k. 500	Przypraw (liczba pęczków)	2
Cebuli	0 k. 500	Gwoździków (sztuk)	6
Marchwi	0 k. 500	Wody	15 do 18 litrów

2° DO POTRAWKI Z BARANINY.

Baraniny	16 k.	Pieprzu	0 k. 010
Smalcu	0 k. 250	Przypraw (liczba pęczków)	1
Cebuli	1 k.	Gwoździków (sztuk)	6
Przecieranych pomidorów	1 lit 1 2	Wody	15 do 18 litrów
Czosnku	0 k. 050	Bułki tartej	0 k. 500
Soli	0 k. 200		

Uwagi wstępne. — Dla dobrego przyrządzenia tej potrawy należałoby mieć dwa kotły, jeżeli jest tylko jeden, trzeba ugotować fasolę zawczasu, z wieczora na posiłek ranny lub rankiem na posiłek wieczorny.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Namoczyć fasolę z wieczora lub z rana, jeśli potrawka ma być podana wieczorem.

Pokrajać baraninę (mostki i przodki najlepiej) na równe kawałki (100 lub też 200, stosownie do rozkazu).

Wetknąć po dwa gwoździki w cztery cebule; pozostałe cebule drobno posiekać.

Obrać marchew, opłókać ją i pokrajać na ćwiartki.

Odsolić słoninę i obgotować ją, jeżeli to jest możliwe.

Powiązać skóry świeżej słoniny na dwie lub trzy paczki.

Obrać ząbki czosnku (50 gr.) a pozostałych 50 posiekać.

Przygotować pęczki przypraw.

Jeżeli się używa pomidorów świeżych to je opłókać, porozcinać na połowy, powyrzucać z nich ziarna i posiekać drobno.

Przygotować tartą bułkę. (Jak się już rzekło wyżej w rozdziale o przepisach zasadniczych, chleb zwyczajny, lub żołnierski, utarty lub utłuczony, powinien być zawsze w zapasie.)

B) *Sposób.* — *1° Czynność.* — Osączyć fasolę, wsypać ją do kociołka, zalać zimną wodą, zagotować, odszumować.

Włożyć jarzyny i słoninę przygotowane uprzednio.

Posolić nie wszystką ilością soli, bo słonina jest słona.

Gotować bardzo słabem wrzeniem, przez godzinę i 30 minut.

Uwagi. — Smalec dodaje się dla tego, żeby utworzył na powierzchni kociołka warstwę tłuszczu, pod którą fasola gotuje się, nie krusząc się.

2° Czynność. — Włożyć do drugiego kociołka drugą połowę smalcu, zagrzać go, włożyć weń baraninę.

Obrumienić z lekka mieszając ciągle kopyścią.

Włożyć dwie trzecie soli, posiekaną cebulę, czosnek, i pęczki przypraw.

Niech się to wszystko razem gotuje, w kociołku przykrytym, na umiarkowanym ogniu, żeby się wszystko równomiernie gotowało.

Dodać *purée* z pomidorów albo świeże pomidory posiekane, zalać wodą i gotować przez godzinę równem wrzeniem.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

3° Czynność. — Osączyć fasolę; odstawić na bok słoninę i skórę ze słoniny, która później, podzielona na 100 części, zostanie, w chwili podawania, rozłożona na wierzchu półmisków.

Włożyć fasolę do baraniny, zamieszać, niech przez 15 minut pomaleńku się gotuje, na wolnym ogniu.

4° Czynność. — Rozłożyć na półmiskach, po równej ilości baraniny i fasoli, ubrać po wierzchu słoniną i skórą ze słoniny.

Posypać tartą bułką lub też tłuczonym chlebem żołnierskim, polać półmiski resztą smalcu i wstawić je do pieca 10 do 15 minut.

Jeżeli nie ma pieca, w którym można potrawę tę zapiec, to, pomieszawszy starannie wszystkie produkty w jej skład wchodzące, podać ją na stół jak zwykłą potrawkę.

N° 82. — Przodek barani, po piekarsku.

(Czas potrzebny : 1 godzina 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Łopatki baraniej bez kości	12 k	Ziemniaków	30 k.
Smalcu	0 k. 800	Soli	0 k. 250
Cebuli	2 k.	Pieprzu	0 k. 015
		Pietruszki	0 k. 100

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć kości z mięsa. W każdą łopatkę włożyć 12 gramów soli i szczyptę pieprzu. Zwinąć każdą łopatkę osobno i związać mocno sznurkiem.

Obrać cebule, opłókać i pokrajać je w cienkie krążki.

Oskrobać ziemniaki, opłókać i pokrajać je na kawałki jednakiej wielkości.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — 1° Ułożyć łopatki na blasze do pieczenia, posolić je i popieprzyć. Na każdej z nich rozsmarować 25 do 30 gramów smalcu.

Wstawić do bardzo gorącego pieca, żeby się mięso ścięło, od czasu do czasu, przewracać mięso, żeby się dobrze wszędzie przyrumieniło.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

2° Włożyć resztę smalcu do kociołka, rozgrzać go silnie, wrzucić doń cebulę.

Mieszać cebulę, aż się zrumieni.

3° Rozłożyć łopatki na dwóch lub trzech blachach do pieczenia, tak obszernych aby się na nich zmieścić mogły także ziemniaki i cebule, któremi trzeba mięso obłożyć, zmieszawszy je ze smalcem, w którym się cebule przysmażały.

4° Dodać resztę soli i pieprzu. Polać każdą blachę jedną warząchwią wody gorącej.

Piec w dalszym ciągu przez 45 minut.

5° Zdjąć szpagat z mięsa, pokrajać je szybko na kawałki, i poukładać na półmiskach. Na środkach półmisków położyć ziemniaki i cebule i posypać posiekaną pietruszką.

Uwagi. — 1° Ile razy potrawa ta będzie się znajdowała w jadłospisie, rzeźnik winien być w porę o tem uprzedzony.

2° Jeżeli stan kasy na to pozwala, dobrze jest nafaszerować każdą łopatkę delikatnym farszem, funt farszu na łopatkę z dodatkiem dwóch usiekanych cebul, ząbkiem utartego czosnku, jajkiem i sporą szczyptą soli korzennej.

3° Jeżeli nie ma odpowiedniego pieca, w którym ogień byłby dosyć silny, żeby chwycić mięso, to postąpić można tak, jak w przepisie n° 73, na pieczeń wołową, a dopiero później, wstawić do pieca łopatki z jarzynami tak, jak jest powiedziane powyżej.

N° 83. — Przodek barani, po gospodarsku.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Łopatki bez kości..	12 k. 800	Pieprzu.....	0 k. 015
Smalcu.....	0 k. 800	Czosnku.....	0 k. 050
Cebuli.....	1 k.	Przypraw (liczba pęczków).....	2
Marchwi.....	0 k. 600	Siekanej pietruszki.	0 k. 100
Fasoli.....	12 litrów		
Soli.....	0 k. 250		

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Namoczyć fasolę w zimnej wodzie na 4 lub 5 godzin zawczasu.

Powyjmować kości z mięsa, włożyć wewnątrz sól i pieprz. Zwinąć mięso i związać je mocno sznurkiem.

Obrać cebulę, opłókać je i drobno posiekać.

Oskrobać marchew, opłókać ją, pokrajać w krążki 7 do 8 milimetrów grubości.

Obrać czosnek i posiekać go.

Przygotować pęczki przypraw.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę,

B) *Sposób.* — 1° Osączyć fasolę, włożyć ją do kociołka, zalać ją (15 do 18 litrów wody zimnej) osolić 180 gramami soli.

Zagotować, odszumować, następnie włożyć marchew i pęczki przypraw.

Gotować łagodnem wrzeniem przez 40 minut.

2° Ułożyć łopatki na blasze do pieczenia, posolić i popieprzyć je.

Posmarować każdą z nich 25 gramami smalcu.

Wstawić do dobrze gorącego pieca i obrumienić na wszystkie strony.

3° *Włożyć resztę smalcu w kociołek, rozgrzać go mocno*, włożyć w niego cebulę, przyrumienić ją dobrze.

4° Po 40 minutach, gdy fasola dobrze kipić będzie, odcedzić ją, a odwar zachować.

Włożyć fasolę do kociołka, wyjąć z niego pęczki przypraw, dodać cebulę i smalec, w którym się rumieniła, resztę soli, pieprz, i czosnek; zamieszać wszystko dobrze razem.

5° Obłożyć przodki baranie na około fasolą z marchwią i cebulą. Oblać mniej więcej jednym litrem i pół odwaru z fasoli.

Piec dalej pod blachą przodki baranie z temi jarzynami, przez 35 do 40 minut.

6° Pokrajać szybko mięso; ułożyć kawałki na półmiskach, po środku położyć fasolę, posypać ją posiekaną pietruszką.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 84. Pieczeń barania.

Porcja na 100 ludzi :

Uda baraniego	20 k.
Smalcu lub tłuszczu	0 k. 175
Soli	0 k. 150

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć kość z uda.

Ułożyć pieczenie na blachach do pieczenia.

Rozmieszać smalec ze solą i posmarować tą mieszaniną mięso.

B) *Sposób.* — Zastosować się do wskazówek, podanych w przepisie na pieczeń wołową n° 73.

Uwagi. — Potrawa ta stanowi danie wyjątkowe, na które można sobie pozwolić tylko wtedy, gdy kasa znajduje się w kwitnącym stanie.

Wyznacza się 20 kilo mięsa zamiast 16, z powodu bardzo grubych kości.

N° 85. Potrawka wieprzowa z selerami.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Świeżej wieprzowiny	16 k.	Pieprzu	0 k. 010
Cebuli	1 k. 500	Przypraw (liczba pęczków)	2
Selerów	15 k.	Pietruszki	0 k. 100
Mąki	0 k. 500	Wody	10 litrów
Czosnku	0 k. 050		
Soli	0 k. 250		

A) *Przygotowania wstępne.* — Pokrajać wieprzowinę na 100 równych części.

Obrać i pokrajać cebule w ćwiartki.

Obrać i opłókać selery i pokrajać je na równe kawałki.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczki przypraw.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B) *Sposób.* — Gotować potrawkę z wieprzowiny w taki sam sposób, jak potrawkę z baraniny, według przepisu n° 75.

Po zalaniu potrawki wodą, gdy dobrze kipieć zacznie, włożyć selery i gotować powolnem wrzeniem przez godzinę i 30 minut.

W ostatniej chwili, wsypać pieprz i posiekaną pietruszkę.

Uwagi. — Ponieważ wieprzowe mięso jest bardzo tłuste, więc do obrumienienia go nie dodaje się wcale smalcu; trzeba tylko włożyć nasamprzód do kociołka kawałki najbardziej tłuste, które wydadzą z siebie tyle tłuszczu, że starczyć go będzie i do obrumienienia reszty mięsa.

N° 86. — Schab.

Porcja na 100 ludzi:

Wieprzowiny	16 k.
Soli	0 k. 150
Pieprzu	0 k. 010

A) *Przygotowania wstępne.* — Dla szybszego pieczenia i dla szybszego podziału mięsa trzeba je podzielić na kawałki, ważące po dwa kilo każdy.

Każdy z tych kawałków owiązać szpagatem.

Końcem noża poprzekłuwać części tłuste, aby cieplik i przyprawa miały łatwiejszy dostęp do środka.

B) *Sposób.* — 1° Pokłaść wieprzowinę na blachy do pieczenia. Posolić ją i popieprzyć.

2° Wsunąć blachy do dosyć gorącego pieca. Pilnować, żeby temperatura utrzymywała się wciąż jednaka, przez cały czas pieczenia.

Trzeba liczyć 30 minut czasu pieczenia na 1 kilogram mięsa.

Trzeba pamiętać, że wieprzowina powinna być dobrze wypieczona.

3° Pokrajać szybko mięso na kawałki, poukładać je na półmiskach. Odłożyć część tłustości, która posłuży do przyprawienia jarzyny.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Wylać 4 litry wody na blachy, niech się zagotuje. Rozpuści się w niej sok mięsny, który do blach przywarł.

Polać tym sokiem mięso i podać je bardzo gorące.

Uwagi. — Potrawa ta, podobnież jak i pieczeń barania, stanowi danie wyjątkowe, z powodu swej wysokiej ceny.

DODATKI DO PIECZENI WIEPRZOWEJ.

1° *Sosy :* Ostry n° 162; Masarski n° 159; Sos Robert n° 163.

2° *Przecierane jarzyny :* Purée z ziemniaków n° 115. Z grochu n° 108. Z selerów n° 130. Z. cebuli i ryżu n° 132.

3° *Jarzyny :* Kapusta duszona n° 118; Kapusta kwaszona n° 123; Kapusta czerwona n° 119.

N° 87. — Głowizna gotowana z sosem Robert.

(Czas potrzebny : 3 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Łbów wieprzowych z kośćmi (mniej więcej cztery)...	25 k.	Soli.....	0 k. 300
Smalcu.....	0 k. 400	Pieprzu.....	0 k. 010
Cebuli.....	2 k.	Przypraw (liczba pęczków).....	1
Mąki.....	0 k. 600	Gorczycy.....	0 k. 500
Octu.....	1 litr	Wody.....	10 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Łby wieprzowe gotować trzeba w wigilję dnia w zupie, wedle przepisu n° 9.

Obrać i posiekać cebule. Przygotować pęczki przypraw.

B) *Sposób.* — Co do sosu Robert, stosować się do wskazówek, podanych w przepisie n° 163.

Podając, podzielić głowiznę na 100 porcji, po uprzedniem wyjęciu kości. Pokłaść ją na półmiski i polać wskazanym sosem.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Uwagi. — Można także głowiznę podać z ostrym sosem lub z sosem huzarskim. Można rowniez podać ją z przecieranemi jarzynami jako też z fasolą białą, z fasolą czerwoną lub z soczewicą.

N° 88. — Rolada z głowizny (danie zimne).

(Czas potrzebny : 3 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Łbów wieprzowych z kośćmi (cztery mniej więcej).... 25 k.	Marchwi..... 2 k. Korniszonów..... 1 k. Soli korzennej..... 0 k. 200

A) *Przygotowania wstępne.* — Łby wieprzowe będą ugotowane z wieczora w zupie, podług przepisu n° 9.

Marchew oskrobana i opłókana winna być także ugotowana w zupie.

Pokrajać ją trzeba na równe kawałki. Pokrajać w taki sam sposób korniszony.

Powyjmować wszystkie kości z łbów wieprzowych.

B. *Sposób.* — Rozłożyć na stole ścierkę, zmaczaną w zimnej wodzie i wyżętą.

Na tej ścierce rozłożyć najpierw skórę, potem, kolejno, wieksze części głowizny, potem wszystkie kawałki obrane z kości i przyprawione solą korzenną. Rozłożyć na nich marchew i korniszony.

Zwinąć roladę razem ze ścierką jaknajciaśniej i obwiązać jak najmocniej sznurkiem. (Dla łatwiejszego podziału, dobrze jest zrobić na stu ludzi dwie takie paczki.)

Włożyć rolady pod prasę.

Zachować w bardzo chłodnem miejscu do dnia następnego.

Jeżeli jest odpowiedni przyrząd, włożyć rolady do prostokątnych form, żeby nabrały kształtu.

Włożyć je potem pod prasę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 89. — Potrawka z królika.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Królika.....	16 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Smalcu (wegetaliny lub margaryny)..	0 k. 600	Korzeni.....	0 k. 005
Słoniny przerastałej	1 k.	Czosnku.....	0 k. 050
Cebuli (lepiej drobnej).....	2 k.	Przypraw (liczba pęczków).....	2
Mąki.....	0 k. 500	Wody.....	9 litrów
Wina czerwonego..	3 litry	Krew z królików z domieszką 1 decylitra wody.	
Soli.....	0 k. 300		

A) *Przygotowania wstępne.* — Rozebrać na części króliki.

Pokrajać słoninę w grubą kostkę. Obgotować ją przez 5 do 6 minut i osączyć.

Obrać cebule (dla ułatwienia sobie tej roboty, zanurzyć cebule na minutę w ukropie).

Obrać czosnek i posiekać go.

Przygotować pęczki przypraw.

Krew z królików, zaprawną octem, trzymać w chłodnem miejscu, aż do chwili jej użycia.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć smalec do kociołka i zagrzać go silnie.

Włożyć słoninę i cebulę do smalcu, mocno je przyrumienić, potem warzącha wyłożyć je na półmisek.

2° W tenże sam tłuszcz włożyć kawałki królika, przewracać je na silnym ogniu, aż się z lekka przyrumienią, posypać je mąką, zamieszać dobrze kopyścią, niech się mąka dobrze zrumieni, ale niech się nie przypali.

3° Wlać wino i wodę. Mieszać aż do chwili, w której kipieć zacznie, żeby być pewnym, że mąka się rozpuściła, Włożyć sól, pieprz, korzenie, czosnek i pęczki przypraw.

4° Uregulować tak ogień, żeby potrawa gotowała się powoli ale bezustannie.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Na dziesięć minut przed podaniem, włożyć do krwi litr sosu, żeby się krew powoli ogrzała.

Wlać tę krew do kociołka, zamieszać ostrożnie, żeby się dobrze wszystko połączyło.

Wyjąć pęczki przypraw i wyłożyć króliki na półmiski.

Uwagi — Ile razy stan kasy na to pozwala, poleca się włożyć do potrawki z królika 1 kilo 500 gramów grzybów.

N° 90. — Potrawka z królika po gospodarsku.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Królika.....	16 k.	Ziemniaków.....	10 k.
Smalcu (wegetaliny lub margaryny)..	0 k. 600	Soli.....	0 k. 300
Słoniny przerastałej.	1 k.	Pieprzu.....	0 k. 015
Cebuli.....	1 k. 500	Czosnku.....	0 k. 030
Mąki.....	0 k. 400	Przypraw (pęczków).	2
Wina białego (lub czerwonego).....	2 litry	Wody.....	10 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same jak w przepisie n° 89, z tą różnicą, że cebula, po obraniu i opłókaniu, zostanie pokrajaną na cztery lub sześć części, stosownie do swojej wielkości.

Obrać opłókać i pokrajać ziemniaki na kawałki jednakiej grubości.

B) *Sposób.* — 1° Postępować wedle wskazówek, podanych w przepisie N° 89 we wszystkiem, co się tyczy przygotowania słoniny, cebuli, przygotowania królika, dodania mąki i wszystkich przypraw.

2° Po 10 minutach wrzenia, wrzucić do potrawki ziemniaki, zanurzyć je dobrze w sosie, żeby były nim pokryte.

Zmniejszyć ogień, niech się potrawka powoli gotuje przez 40 minut.

W chwili podawania, wyjąć pęczki przypraw.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Uwagi. — W ten sam sposób można robić potrawki z drobiu. Zwłaszcza z gęsiny. Ponieważ produkty te są w dosyć wysokiej cenie, nie podajemy specjalnych przepisów na ich przyrządzenie.

N° 91. — Pasztet z królika z kasztanami w cieście z chleba żołnierskiego.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Królika.....	16 k.	Wody.....	10 litrów
Kasztanów.....	5 k.	Soli.....	0 k. 300
Smalcu.....	0 k. 600	Pieprzu.....	0 k. 015
Słoniny przerastałej.....	0 k. 750	Przypraw (liczba pęczków).....	2
Cebuli.....	0 k. 500	Czosnku.....	0 k. 050
Szczypioru.....	0 k. 250	Ciasta z chleba żołnierskiego..	7 k.
Mąki.....	0 k. 500		
Wina białego....	2 litry		

A) *Przygotowania wstępne.* — Rozebrać i pokrajać króliki.

Pokrajać słoninę w kostkę na jeden centymetr, obgotować ją przez 5 minut i osączyć.

Obrać cebulę i szczypior i posiekać je.

Obrać czosnek i posiekać go.

Przygotować pęczki przypraw.

Naciąć łupiny kasztanów; wysypać je na blachę i wsunąć w piec na 8 do 10 minut, aby łatwiej dały się obrać.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka. Rozgrzać go, włożyć weń kawałki królików i mieszać na silnym ogniu aż się lekko przyrumienią.

Dodać cebulę i słoninę i mieszać jeszcze przez kilka minut.

Włożyć szczypior, posypać natychmiast mąką niech się zrumieni, wlać wodę i wino białe, pamiętając o wskazówkach, zawartych w przepisie N° 89.

2° Dodać sól, pieprz, czosnek, i pęczki przypraw.

Obierać kasztany i kłaść je kolejno do potrawki, dobrze

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

w sosie pogrążając, niech się potrawka gotuje powoli, przez 35 minut. Poczem zdjąć kociołek z ognia.

3° Skoro królik przestygnie, włożyć, gdy jest jeszcze ciepły, na pasztetowe półmiski podłużne.

Podzielić ciasto na tyle części, ile jest półmisków. Rozwałkować ciasto do grubości 7 lub 8 milimetrów, niech ciasto będzie trochę dłuższe i szersze niż półmiski.

4° Zwilżyć brzegi półmiska zimną wodą. Porysować ciasto zębami widelca.

Wziąść jeden z kawałów ciasta w ręce, przykryć nim półmisek, przycisnąć lekko palcami brzegi, aby przywarły do brzegów zwilżonego półmiska.

Postąpić w ten sam sposób i z innemi, i natychmiast wsuwać półmiski do bardzo gorącego pieca.

Niechaj się pieką od 35 do 40 minut

N° 92. — Wołowina (z konserwy) po lyońsku.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny w konserwie.....	10 puszek	Cebuli.....	3 k. 500
Smalcu (wegetaliny lub margaryny).....	0 k. 750	Soli.....	0 k. 250
		Pieprzu.....	0 k. 015
		Pietruszki.....	0 k. 100
		Octu.....	1 litr

Potrawę tę można przyrządzić należycie, tylko wtedy, jeśli się posiada patelnię o szerokiej średnicy.

A) *Przygotowania wstępne.* — Powyjmować wołowinę z puszek, nie krusząc jej i pokrajać ją na równe kawałki.

Obrać cebule i pokrajać je na jaknajcieńsze plasterki.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Włożyć połowę smalcu na patelnię, rozgrzać go, wrzucić cebulę, zrumienić ją, mieszając wciąż kopyścią.

Wyjąć warzachwią cebulę, zachować ją w cieple, dodać resztę smalcu rozgrzać go mocno, włożyć kawałki mięsa.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Mieszać ostrożnie kopyścią, aby mięsa nie pokruszyć. Włożyć cebulę. Przyprawić solą i pieprzem świeżo zmielonym. Polać octem i posypać posiekaną pietruszką.

N° 93. — Wołowina (z konserwy) miroton.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny w konserwie..... 10 puszek
Co do innych produktów zastosować się do przepisu N° 66.

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć mięso z puszek nie krusząc go. Pokrajać je na kawałki, o ile się to da zrobić, mięso bowiem w konserwie, poddane wysokiej temperaturze podczas przyprawy, nie daje się równo krajać.
Co do reszty przygotowań wstępnych, zastosować się do przepisu N° 66.

B) *Sposób.* — Stosować się do wskazówek podanych w przepisie N° 66.

N° 94. — Gulasz z wołowiny (w konserwie).

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny w konserwie.....	10 puszek	Soli.....	0 k. 300
Słoniny w połciach.....	1 k.	Papryki (pieprzu węgierskiego).	0 k. 015
Cebuli.....	2 k.	Przypraw (liczba pęczków).....	2
Ziemniaków.....	12 k.	Pieprzu.....	0 k. 100
Mąki.....	0 k. 300	Mleka.....	2 litry
Czosnku.....	0 k. 050	Wody.....	10 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same jak w przepisie N° 72. Pokrajać trzeba mięso, o ile możności, nie krusząc go. (Zob. sposób wyjmowania mięsa z puszek.)

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B) *Sposób.* — Włożyć posiekaną słoninę do kociołka, roztopić ją, włożyć cebulę, potem ziemniaki.

Przyprawić, biorąc dwie trzecie soli, włożyć paprykę, czosnek i pęczki przypraw.

Zalać wodą, zagotować i warzyć na umiarkowanym ogniu przez 25 minut.

Przyprawić sos wedle wskazówek przepisu N° 72 (mieszanina mąki z mlekiem.)

Skosztować sos, dodać resztę soli, jeśli potrzeba.

Położyć na ziemniakach kawałki wołowiny w konserwie i trzymać na dogasającym niemal ogniu przez 15 minut.

N° 95. — Wołowina siekana.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny w konserwie.....	10 puszek	Soli.....	0 k. 250
Smalcu.....	0 k. 400	Pieprzu.....	0 k. 015
Cebuli.....	1 k. 500	Czosnku.....	0 k. 050
Przecieranych pomidorów.....	2 litry	Pietruszki.....	0 k. 100
		Wody lub rosołu.	3 litry

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć wołowinę z puszek i posiekać ją.

Obrać i posiekać cebule.

Obrać i posiekać czosnek.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka, rozgrzać go, dodać cebulę, zrumienić ją na słabym ogniu, ciągle mieszając.

Włożyć posiekaną wołowinę, przyprawić solą i pieprzem świeżo zmielonym. Zalać przecieranemi pomidorami i wodą.

Włożyć czosnek posiekany.

Zagrzać na umiarkowanym ogniu, mieszając ciągle kopyścią.

Dodać posiekaną pietruszkę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 96. — Wołowina siekana, zapiekana.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny w konserwie.....	8 puszek	Pietruszki.....	0 k. 100
Smalcu.....	0 k. 400	*Purée* z ziemniaków.....	15 k.
Cebuli.....	1 k. 500	Sera szwajcarskiego.....	0 k. 500
Soli.....	0 k. 250	Bułki tartej.....	0 k. 250
Pieprzu.....	0 k. 015	Wody lub rosołu.	3 litry
Czosnku.....	0 k. 050		

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć wołowinę z puszek i posiekać ją. Obrać i posiekać cebule.
Obrać i posiekać czosnek.
Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.
Utrzeć ser szwajcarski.

B) *Sposób.* — 1° Z 300 gramów smalcu, z cebuli, z wołowiny w konserwie, z czosnku, soli, pieprzu, pietruszki i wody przygotować siekaninę podług wskazówek, zawartych w przepisie N° 95.

2° Przygotować *purée* z ziemniaków, wedle wskazówek przepisu N° 115. (Proporcje są tam również wskazane.)

3° Nałożyć grubą warstwę tejże siekaniny na półmiski, lub na blachy do pieczenia.
Na tę siekaninę położyć warstwę *purée* z ziemniaków.
Posypać serem i bułką tartą, polać resztą roztopionego smalcu, i zapiec w piecu przez 15 do 20 minut.

Uwagi. — 1° Do tej siekaniny można dodać dwa litry *purée* z pomidorów w takim razie trzeba zmniejszyć ilość wody także o dwa litry.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

2° Przecierane ziemniaki mogą być zastąpione przez taką samą ilość *purée* z jarzyn w konserwie, przygotowanych według wskazówek, znajdujących się na puszce.

N° 97. — Wołowina po portugalsku.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny w konserwie.....	10 puszek	Czosnku.....	0 k. 100
Wegetaliny (oliwy lub smalcu).	0 k. 500	Soli.....	0 k. 250
Cebuli.....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 015
Pomidorów świeżych.....	10 k.	Pietruszki.....	0 k. 100
		Wody lub rosołu.	3 litry

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć wołowinę z puszek, o ile możności nie krusząc jej. Pokrajać ją na równe kawałki.

Obrać i posiekać cebule.

Umyć pomidory. Przekrajać je po połowie, wyjąć ziarna i grubo je posiekać. (Ilekroć razy można to zrobić, świeże pomidory powinny być obrane.

Obrać i posiekać czosnek.

Przebrać opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — 1° Udusić pomidory wedle przepisu N° 166.

2° Włożyć konserwy z wołowiny w sos z pomidorów, rozgrzać mięso na bardzo umiarkowanym ogniu, nie mieszając zbytnio, aby go nie pokruszyć.

Posypać usiekaną pietruszką.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 98. — Pieczeń wołowa, duszona po piemontsku.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny w konserwie.....	10 puszek	Pieprzu.....	0 k. 010
Smalcu.....	0 k. 300	Przypraw (liczba pęczków).....	1
Słoniny topnej (w konserwie).	1 k. 500	Sera szwajcarskiego.....	0 k. 300
Cebuli.....	1 k. 500	Pietruszki.....	0 k. 100
Ryżu.....	3 k.	Wody na ugotowanie ryżu....	9 litrów
Soli.....	0 k. 250		

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć wołowinę z puszek i pokrajać ją na małe kawałki.

Umyć, oczyścić i posiekać słoninę.

Obrać i posiekać cebulę.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczek przypraw.

Utrzeć ser szwajcarski.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — 1° Z posiekaną słoniną, cebulą, solą wskazaną, pieprzem, przyprawami i wodą ugotować ryż podług przepisu N° 137.

2° Położyć grubą warstwę ryżu na blachę lub na półmiski, na wierzch położyć grubą warstwę wołowiny w konserwie.

Posolić, popieprzyć, posypać pietruszką siekaną, poczem ponownie położyć warstwę ryżu i tak dalej, kłaść na przemian, ryż i mięso aż do zużytkowania całego zapasu; ostatnią warstwą powinien być ryż.

Po wierzchu posypać tartym serem, polać rozpuszczonym smalcem i zapiec w piecu przez 12 do 15 minut.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 99. — Zraziki wołowe, siekane po lyońsku.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

1° Do zrazików.

Wołowiny w konserwie.....	10 pudełek	Pieprzu.....	0 k. 010
Smalcu.....	0 k. 350	Pietruszki.....	0 k. 100
Cebuli.....	1 k.	Jaj (sztuk).....	10
Ryżu.....	2 k. 500	Mąki.....	0 k. 250
Czosnku.....	0 k. 050	Wody na ugotowanie ryżu....	8 litrów
Soli.....	0 k. 300		

A) *Przygotowania wstępne.* — Wyjąć wołowinę z pudełek i posiekać ją drobno.

Obrać cebulę i posiekać je.

Przebrać ryż.

Obrać i posiekać czosnek.

Sposób. — 1° Z 250 gramami smalcu, cebulą, ryżem, pieprzem i wodą ugotować ryż podług przepisu N° 137.

2° Włożyć do dużej miski posiekaną wołowinę i ugotowany ryż.

Dodać czosnek i posiekaną pietruszkę, sól i pieprz, i mieszać energicznie, dodając jedno po drugiem owe 10 jaj.

Podzielić to nadzienie na 10 porcji, urobić te porcje na dosyć grube wałeczki (kotleciki).

Pokłaść te kotleciki na blachy do pieczenia (posmarowane uprzednio smalcem, wziętym ze 100 pozostałych gramów).

Polać kotleciki resztą smalcu i wstawić je do do bardzo gorącego pieca, niech się pieką przez 15 do 18 minut.

Nim te kotleciki pójdą do pieca, trzeba przygotować sos lyjoński, podług wskazówek podanych w przepisie N° 161.

Podając, poukładać kotleciki na półmiskach i polać je sosem lyońskim.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Uwagi. — Zraziki po lyońsku mogą być podane z przecieranemi ziemniakami (przepis N° 115) zamiast z ryżem; w tym wypadku siekana cebula będzie dodana wprost na surowo do farszu.

Można także tę potrawę zamiast z lyońskim sosem, podać z sosami wskazanemi w przepisach dodatkowych.

N° 100. — Zraziki wołowe, siekane z ziemniakami.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny w konserwie.....	10 puszek	Soli.....	0 k. 300
Przecieranych ziemniaków..	5 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
		Jaj (sztuk).....	10
		Mąki.....	0 k. 250

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same jak to podane w przepisie N° 99.

B) *Sposób.* — 1° Przygotować *purée* z ziemniaków (przepis 115).

2° Pomieszać farsz na zraziki z przecieranemi ziemniakami tak, jak jest powiedziane w przepisie N° 99. Dodać jajka, i robić zraziki w sposób wskazany w przepisie N° 99.

3° Zapiec w bardzo gorącym piecu, przez 18 do 25 minut, i podać z sosem lub z dodatkiem wskazanym.

N° 101. — Pasztet na gorąco z wołowiny, w konserwie.

(Czas potrzebny : 1 godzina 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ciasta półfrancuzkiego (lub ciasta zwykłego N° 179 i 180).....	6 k. 500	bardzo gęstych (N° 115).....	8 k.
Wołowiny w konserwie.....	10 puszek	Cebuli.....	0 k. 500
Przecieranych ziemniaków		Pietruszki.....	0 k. 100
		Soli miałkiej	0 k. 200
		Pieprzu.....	0 k. 010
		Korzeni.....	0 k. 005
		Jaj (sztuk).....	2

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Przygotować ciasto zawczasu jak powiedziano w przepisie N° 179 i 180.

Przygotować *purée* z ziemniaków; winno ono być użyte ciepłe.

Obrać cebule i usiekać je.

Przebrać opłókać i posiekać pietruszkę.

Ubić jajka, jak na jajecznicę.

Wyjąć mięso z puszek, o ile możności bez uszkodzenia go, i pokrajać je na plastry.

B) *Sposób.* — 1° Ułożyć plastry mięsa na półmiskach, posypać je siekaną pietruszką i cebulą. Przyprawić je solą i pieprzem, zmieszanemi uprzednio na talerzu.

2° Podzielić ciasto na pięć części, ważących każda 1 kilo 300 gramów, w ten sposób wystarczy jeden pasztet na 20 ludzi.

Z każdego kawałka ciasta zrobić kulę.

Rozwałkować każdą z nich podłużnie na 50 do 55 centymetrów długości, 25 szerokości pośrodku, i na 7 do 8 milimetrów grubości.

3° Na każdym kawałku ciasta położyć, w odległości 6 do 7 milimetrów od brzegu i od końców, plastry mięsa przyprawionego; na mięsie warstwę przecieranych ziemniaków, potem znowu położyć mięso.

4° Rozpłaszczyć wałkiem ciasto na brzegach, zwilżyć je lekko zimną wodą.

Zawinąć na mięso ciasto po bokach, następnie ciasto u góry, i dołu, tak aby mięso i *purée* zostały dokładnie otoczone.

Spoić dobrze ciasto palcami tak, aby szpar w niem nie było.

5° Wziąść każdy paszłet w ręce i położyć go na blasze, odwróciwszy spodem do góry.

Posmarować powierzchnię ciasta ubitem jajkiem, za pomocą pendzelka z piór.

Porysować ciasto zębami widelca.

6° Wstawić te pasztety do bardzo gorącego pieca i trzymać w niem, od 45 do 60 minut.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 102. — Pasztet na gorąco z wołowiny w konserwie, w cieście z żołnierskiego chleba.

(Czas potrzebny : 1 godzina 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi:

Ciasto z chleba żołnierskiego.....	7 k.	Cebuli.....	2 k. 000
Wołowiny w konserwie.....	10 puszek	Pietruszki.....	0 k. 150
Słoniny w połciach.....	1 k. 500	Jaj (sztuk).....	12
		Soli.....	0 k. 200
		Pieprzu.....	0 k. 020
		Korzeni.....	0 k. 010

A) *Przygotowania wstępne.* — 1° Zebrać razem do dużej donicy, mięso, słoninę, cebulę i pietruszkę posiekaną.

Dodać jaja, sól, pieprz, korzenie. Dobrze zmieszać wszystko razem.

2° Podzielić ciasto na pięć równych części jednakowej wagi tak, ażeby z każdej można było zrobić pasztet na 20 ludzi.

Rozwałkować każdy kawał ciasta w sposób, podany pod N° 178.

Na każdym kawałku ciasta rozsmarować jedną piątą część siekaniny.

Siekaninę otoczyć ciastem, według wskazówek, podanych w przepisie N° 178.

3° Ułożyć pasztety na blachach, przewracając spodem do góry.

4° Wstawić je do pieca dosyć mocno rozgrzanego i podtrzymywać tę wysoką temperaturę przez godzinę i 45 minut (czas pieczenia).

Uwagi. — Nie ma potrzeby smarować jajkiem powierzchni ciasta. Cukier dodany do ciasta wystarczy dla nadania mu barwy złotej.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 103. — Sałata z wołowiny.

(Mięso i jarzyny).

(Czas potrzebny : 1 godzina.)

Porcja na 100 ludzi :

Wołowiny zimnej lub.....	16 k.	Pomidorów.....	2 k. 500
Wołowiny w konserwie.	10 puszek	Soli.....	0 k. 300
Ziemniaków.....	30 k.	Pieprzu.....	0 k. 015
Cebuli.....	0 k. 600	Oliwy.....	1 k. 500
Trybulki.....	0 k. 100	Octu.....	1 litr
Wiązek rzerzuchy.	10 wiązek	Buljonu lub wody gorącej.....	2 litry

A) *Przygotowania wstępne.* — Ugotować ziemniaki. Pokrajać wołowinę na małe cienkie i jednakowe plasterki.

Jeśli to jest wołowina w konserwie, wyjąć ją z puszek i pokrajać nader ostrożnie, żeby się nie pokruszyła.

Obrać cebule, opłókać je i drobno posiekać.

Przebrać, opłókać i usiekać trybulkę.

Przebrać rzerzuchę umyć ją i otrząsnąć z wody w ścierce.

Odłożyć na bok 10 pomidorów najjędrniejszych i najczerwieńszych, resztę pomidorów rozkroić po połowie, wycisnąć z nich wodę, wyrzucić ziarnka i pokrajać je w drobną kostkę.

B) *Sposób.* — 1° Wrzucić ziemniaki do kotła, pokryć je zimną wodą, posolić je w stosunku 15 gramów na litr wody i gotować szybko.

2° Skoro tylko ugotują się osączyć je i obrać 10 ziemniaków, odłożyć na bok. Pokrajane w cienkie krążki jednakiej grubości, ziemniaki włożyć do dużej miski, włożyć doń cebulę, trybulkę i pokrajane w kostkę pomidory, polać wszystko buljonem lub gorącą wodą, dodać sól, pieprz, wino białe, jedną trzecią oliwy i jedną trzecią octu.

Zmieszać wszystko razem i dać ostygnąć.

3° Na 10 minut przed podaniem, włożyć wołowinę do tej sałaty.

Wlać resztę oliwy i octu. Zmieszać wszystko ostrożnie.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

4° Pokłaść sałatę na półmiski. Wygładzić jej wierzch spodem łyżki.

Odłożone na bok pomidory i ziemniaki pokrajać na cienkie krążki i ubrać niemi półmiski; w pośrodku położyć rzerzuchę.

Uwagi. — Chcąc prędzej przyrządzić tę sałatę można postąpić w ten sposób : odłożone na bok ziemniaki i pomidory pokrajać w kostkę, zalać je octem i oliwą zachowanemi na ten cel, oblać tem sałatę na półmiskach, położyć pośrodku wiązki rzerzuchy.

ROZDZIAŁ VI.

JARZYNY I MAKARONY.

N° 104. — Fasola biała à la maître d'hôtel.

(Czas potrzebny : 1 godzina 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Fasoli białej.....	12 litrów	Marchwi.....	0 k. 500
Smalcu lub masła.	0 k. 400	Czosnku.....	0 k. 050
Cebuli.....	0 k. 500	Gwoździków (liczba).....	6 najmniej
Soli.....	0 k. 300	Pietruszki.....	0 k. 100
Pieprzu.....	0 k. 010	Wody.....	20 litrów
Pęczków przypraw (liczba).	2		

A) *Przygotowania wstępne.* — Namoczyć fasolę w wilję dnia wieczorem, jeżeli ma być na posiłek ranny, lub z rana, jeżeli ma być na wieczór.

Obrać cebule i wetknąć w nią gwoździki.

Oskrobać marchew, opłókać ją i pokrajać na dwie lub cztery części, stosownie do jej wielkości.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Przygotować pęczki przypraw. Obrać ząbki czosnku. Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Osączyć fasolę, włożyć ją do kociołka, zalać wodą, wsypać 200 gramów soli, zagotować i odszumować.

Dodać cebulę, marchew, pęczki przypraw, czosnek i 150 gramów smalcu.

Gotować bardzo powolnem wrzeniem na umiarkowanym ogniu przez godzinę i 30 minut. Doglądać gotowania, bo niektóre gatunki fasoli gotują się prędzej.

Gdy fasola ugotowana, odjąć jedną lub dwie trzecie waru, stosownie do tego, ile go się zostało, włożyć resztę smalcu, pieprz, posiekaną pietruszkę i resztę soli, o ile jest potrzebna.

Zamieszać ostrożnie, żeby nie pokruszyć fasoli. Wyjąć pęczki przypraw, czosnek i cebulę.

Uwagi. — Ilekroć środki na to pozwolą, zastąpić smalec masłem. W zasadzie masło dodaje się dopiero po ugotowaniu jarzyny. Skoro wsiąknie w jarzynę, nie trzeba jej dalej gotować.

Odwar z fasoli będzie spożytkowany na zupę lub do sosów.

N° 105. — Fasola biała po bretońsku.

(Czas potrzebny : 1 godzina 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Fasoli białej.....	12 litrów	Pieprzu.....	0 k. 015
Smalcu.....	0 k. 400	Przypraw (pęczków).....	2
Cebuli.....	1 k.	Czosnku.....	0 k. 050
Marchwi.....	0 k. 500	Gwoździków sztuk	6
Przecieranych pomidorów.....	2 litry	Pietruszki.....	0 k. 100
Mąki.....	0 k. 200	Wody do gotowania.....	20 litrów
Soli.....	0 k. 300		

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same jak w przepisie N° 104.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Wetknąć gwoździki w trzy cebule a resztę cebul posiekać.
Jeżeli pomidory są świeże, trzeba je opłókać, rozkroić na połowę, wyrzucić ziarnka i posiekać je.

B) *Sposób.* — 1° Ugotować fasolę w sposób wskazany w przepisie N° 104.

2° Skoro tylko się ugotowała, odcedzić ją, wyjąć pęczki przypraw i cebule z gwoździkami.

Zachować odwar.
Włożyć smalec do kociołka, w którem się gotowała fasola, podegrzać go lekko, wrzucić posiekaną cebulę i mieszać ją na ogniu, aż się zrumieni.
Dodać mąkę i dusić ją przez kilka minut, mieszając wciąż.
Dodać pięć litrów odwaru z fasoli, przecierane pomidory (albo świeże pomidory) resztę soli i pieprzu, zagotować, zamieszać mocno trzepaczką.
Włożyć fasolę do tego sosu, dusić pomału przez kwadrans.
Podając, posypać fasolę, już na półmiskach, siekaną pietruszką.

N° 106. — Fasola czerwona, z sosem winnym.

(Czas potrzebny : 1 godzina 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi:

Czerwonej fasoli.	12 k.	Pieprzu.....	0 k. 015
Smalcu.....	0 k. 200	Przypraw pęczków.....	2
Przerastałej słoniny	0 k. 750	Czosnku.....	0 k. 050
Cebuli.....	1 k.	Gwoździków.....	liczba 6
Marchwi.....	0 k. 500	Wina czerwonego.	2 litry
Mąki.....	0 k. 200	Pietruszki.....	0 k. 100
Soli.....	0 k. 300	Wody.....	12 do 15 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same, jak podano w przepisie N° 104.
Zmieszać smalec z mąką na zaprawę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B) *Sposób.* — Ugotować czerwoną fasolę, według przepisu N° 104, osączyć ją.

Włożyć słoninę do kociełka, obrumienić ją, dodać posiekaną cebulę, przysmażyć nieco dwie lub trzy minuty, mieszając wciąż.

Wlać wino czerwone i 6 do 8 litrów odwaru z fasoli.

Włożyć fasolę do tego sosu i dusić na wolnym ogniu 20 do 25 minut.

Na 10 minut przed podaniem, dodać tłuszcz.

W ostatniej chwili, popieprzyć świeżo zmielonym pieprzem, pietruszkę siekaną i wsypać resztę soli jeśli potrzeba.

N° 107. — Soczewica à la maître d'hôtel.

(Czas potrzebny : 1 godzina 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi:

Soczewicy.....	12 litrów	Przypraw pęczków.....	2
Smalcu.....	0 k. 400		
Cebuli.....	0 k. 500	Czosnku.....	0 k. 050
Marchwi.....	0 k. 500	Gwoździków.....	sztuk 6
Soli.....	0 k. 300	Pietruszki.....	0 k. 100
Pieprzu.....	0 k. 015	Wody.....	20 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same, jak w przepisie na białą fasolę à la maître d'hôtel N° 104.

B) *Sposób.* — Stosować się do wskazówek podanych na białą fasolę à la maître d'hôtel N° 104.

Uwagi. — Można również przyrządzić soczewicę, po bretońsku według przepisu N° 105.

N° 108. — Groch przecierany.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi:

Suszonego grochu.....	10 k.	Przypraw (liczba pęczków).....	1
Słoniny.....	1 k.	Soli.....	0 k. 300
Marchwi.....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 015
Cebuli.....	0 k. 750	Wody.....	10 litrów

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Namoczyć groch z wieczora na następne rano, lub z rana na wieczór.
Posiekać drobno słoninę, odjąwszy z niej wpierw skórę.
Oskrobać marchew, obrać cebule, opłókać je.
Pokrajać w grubą kostkę marchew i cebule.
Przygotować pęczek przypraw.

B) *Sposób.* — 1° Osączyć groch, wsypać go do kociołka pokryć go wodą. Zagotować, odszumować.
Włożyć sól, pieprz, marchew, cebulę, pęczek przypraw, i siekaną słoninę.
Uregulować ogień, żeby gotowanie było powolne.

2° Wyjąć pęczek przypraw.
Przetrzeć przez sito lub durszlak groch i jarzyny.
Zebrać do kociołka otrzymane *purée.*
Gotować, mieszając bezustannie, dużą kopyścią.
Przed podaniem, skosztować, dla sprawdzenia, czy dosyć przyprawiona.

Uwagi. — Jeżeli groch nie jest przedniego gatunku i *purée* jest wodniste, można mu dodać pożądaną gęstość przez dodanie zaprawki z mąki, rozmieszanej ze smalcem, którą trzeba przez kilka minut gotować, mieszając bezustannie.

N° 109. — Jarzyny suche przecierane.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Co do proporcji zastosować się do przepisów N° 104 i 107.

Sposób gotowania suchych jarzyn, białej fasoli, czerwonej, i soczewicy są wskazane w przepisach N° 104 i 107. W przepisie *purée* z suszonego grochu znaleść można sposób fasowania tychże.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 110. — Ziemniaki w łupinach.

(Czas potrzebny : 1 godzina.)

Porcja na 100 ludzi :

Ziemniaków.....	40 k.	Masła na człowieka.....	0 k. 010 do 0 k. 015
Soli (na osolenie litra wody)....	0 k. 015		

A) *Przygotowania wstępne.* — Umyć ziemniaki.

B) *Sposób.* — 1° Wsypać ziemniaki do kotła i pokryć je zimną wodą.

Osolić wedle wskazanych proporcji.

Obrachować się tak z czasem, aby ziemniaki były gotowe na chwilę podania; i podane zostały bardzo gorące.

2° Osączyć je przed podaniem.

N° 111. — Ziemniaki à la maître d'hôtel.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Ziemniaków.....	35 k.	Soli.....	0 k. 300
Smalcu (lub masła).....	0 k. 600	Pietruszki.....	0 k. 100
Mleka.....	5 litrów	Wody do gotowania.....	35 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Umyć ziemniaki (nie oskrobane) ugotować je w łupinach, według przepisu N° 110. Po ugotowaniu, obrać je i pokrajać w krążki jednakowej wielkości.

Zagotować mleko.

B) *Sposób.* — Wlać do kotła mleko, jeden lub dwa litry wody, wsypać dwie trzecie soli i włożyć 200 gramów wegetaliny.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Gdy ta mieszanina zacznie się gotować, włożyć do kotła ziemniaki.

Zamieszać ostrożnie kopyścią, żeby ziemniaków nie pokruszyć.

N° 112. — Ziemniaki po lyońsku.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi:

Ziemniaków.....	35 k.	Cebuli.....	5 k.
Soli na ugotowanie ziemniaków.....	0 k. 015	Soli na przyprawę	0 k. 250
Smalcu.....	1 k. 250	Pieprzu.....	0 k. 015
		Posiekanej pietruszki.....	0 k. 100

A) *Przygotowania wstępne.* — Opłókać ziemniaki.

Obrać cebule, obetrzeć je i pokrajać na cienkie plasterki.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

Wysmarować smalcem blachy, na które pójdą ziemniaki.

B) *Sposób.* — 1° Wrzucić ziemniaki do kotła nalać zimnej wody po wierzch, posolić we wskazanej proporcji, zagotować i gotować dalej dosyć szybko.

2° Osączyć ziemniaki. Obrać je szybko, pokrajać je na ćwiartki i pokłaść na blachy.

Przyprawić je, biorąc dwie trzecie soli i pieprzu.

Wyczyścić kociołek, włożyć weń smalec, zagrzać go mocno.

Wrzucić cebulę i mieszać na silnym ogniu, aż się zrumieni.

Przyprawić ją resztą soli i pieprzu.

Przykryć ziemniaki warstwą cebuli jednakiej grubości.

Wsunąć blachy do bardzo gorącego pieca, na 20 minut.

Wydając, posypać siekaną pietruszką.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 113. — Ziemniaki po wiejsku.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Ziemniaków ugotowanych w łupinach	35 k.	Smalcu	0 k. 750
Mąki	0 k. 300	Cebuli	2 k. 500
Czosnku	0 k. 050	Pęczków przypraw	2 k.
Soli	0 k. 250	Pietruszki	0 k. 100
Pieprzu	0 k. 015	Wody	15 litrów.

A) *Przygotowania wstępne.* — Ugotować ziemniaki w osolonej wodzie, według przepisu N° 110. Obrać je i podzielić na dwie lub cztery części stosownie do wielkości.

Obrać cebule i pokrajać je na ćwiartki.

Obrać i posiekać czosnek.

Przygotować pęczki przypraw.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka, rozgrzać go, włożyć cebulę i zrumienić ją, mieszając ciągle kopyścią.

Posypać mąką. Mieszać na umiarkowanym ogniu. Po kilku chwilach, wrzucić czosnek i wlać wodę. Dobrze zamieszać.

Wsypać dwie trzecie soli. Włożyć pęczki przypraw i gotować powolnem wrzeniem od 10 do 12 minut.

Wsypać świeżo zmielony pieprz.

Do tego sosu włożyć ziemniaki i dusić je na nadzwyczaj wolnym ogniu przez 12 do 15 minut.

W ostatniej chwili, dodać posiekaną pietruszkę i resztę soli, jeżeli jej braknie.

N° 114. — Ziemniaki smażone (frites).

(Czas potrzebny : 1 godzina 15 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ziemniaków	40 k.
Frytury lub tłuszczu (ilość która będzie spożytkowaną)	1 k. 500
Miałkiej soli	0 k. 250

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Oskrobać ziemniaki, opłókać je i obetrzeć.

Pokrajać je na laseczki jednego centymetra szerokości.

Zagrzać fryturę.

B) *Sposób.* — 1° Kłaść ziemniaki we fryturę częściowo; trzema lub czterema nawrotami, zależnie od tego, czy patelnia jest duża i czy tłuszczu jest dużo.

Unikać przedewszystkiem nagłego oziębienia tłuszczu (Zobacz przepis «Frytura» N° 22.)

Usmażone kartofle osączyć na blasze i trzymać w cieple.

2° Na kilka minut przed podaniem, zagrzać bardzo mocno fryturę tak, żeby aż dymiła.

Ponownie częściowo zanurzać w niej ziemniaki; skoro tylko nabiorą złotego koloru i staną się kruche, osączyć je.

Posypać je solą i podać bardzo gorące.

Uwagi. — Za drugim razem, wystarczy ziemniaki przez kilka zaledwie sekund potrzymać w bardzo gorącym tłuszczu, aby stały się suchemi i chrupiącemi. Robić to należy w ostatniej chwili.

N° 115. Ziemniaki przecierane.

(Czas potrzebny : 1 godzina 15 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ziemniaków.....	40 k.	Smalcu (lub masła).	1 k.
Wody.....	40 litrów	Mleka.....	2 litry 1/2
Soli.....	0 k. 300	Odwaru z ziemniaków.....	2 litry 1/2
Pieprzu.....	0 k. 015		

A) *Przygotowania wstępne.* — Oskrobać starannie ziemniaki, opłókać je, pokrajać na ćwiartki.

Zagotować mleko.

B) *Sposób.* — 1° Wsypać ziemniaki do kotła, wlać wodę, wsypać sól, licząc 10 gramów na litr, co czyni 400 gramów.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

Zagotować i gotować silnem wrzeniem przez cały czas gotowania t. j. mniej więcej minut 20.

Nie przegotować, osączyć, skoro tylko uginają się pod naciśnięciem palca.

Przefasować kartofle szybko przez durszlak, podczas gdy są gorące.

2° Zebrać *purée* do kociołka, mieszać energicznie chwil kilka kopyścią, dodać resztę soli i pieprzu.

Włożyć smalec, potem mleko i odwar z ziemniaków.

Płyn ten dolewać po trochu.

Rozgrzać dobrze *purée* i ponakładać je na półmiski.

Uwagi. — *Purée* z ziemniaków czekać nie może, traci bowiem na swej dobroci.

Trzeba zatem tak się z czasem obrachować, żeby było gotowe najwyżej na minut kilka przed podaniem.

N° 116. — Marchew z białym sosem.

(Czas potrzebny : 1 godzina 15 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Marchwi.....	30 k.	Soli.....	0 k. 020

DO SOSU :

Smalcu.....	0 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Przesianej mąki..	10 litrów	Gałki muszkatołowej.....	0 k. 005
Mleka	0 k. 250		
Soli.....	0 k. 400	Łodyg pietruszki.	0 k. 080

A) *Przygotowania wstępne.* — Oskrobać marchew, obmyć ją i pokrajać w krążki pół centymetra grubości. (Zobacz uwagi.)

Zagotować mleko.

Związać razem łodygi pietruszki.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć marchew do kociołka, zalać taką ilością wody zimnej, by nią była marchew pokryta, wsypać sól we wskazanej proporcji.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Zagotować i gotować dalej na niezbyt silnym ogniu.
Skoro tylko się ugotuje, osączyć ją.

2° Wyczyścić kociołek, włożyć do niego smalec i mąkę. Zamieszać kopyścią. Prażyć mąkę przez kilka minut, mieszając wciąż, nie trzeba żeby się zrumieniła.

Dodać przegotowane mleko, sól, pieprz, muszkatołową gałkę, łodygi pietruszki i bić ciągle trzepaczką aż się zagotuje.

Włożyć marchew do tego sosu i dusić przez 12 do 15 minut.

Podając, wyjąć łodygi pietruszki.

Uwagi. — 1° Jeżeli marchew jest zupełnie dojrzała, należy ją wpierw obgotować t. j. włożyć do kotła z zimną wodą i gotować przez 10 do 12 minut.

Marchew w ten sposób obgotowana straci cierpkość.

2° Jeżeli stan kasy na to pozwala, zastąpić smalec masłem.

3° Jeżeli, przeciwnie, chodzi o oszczędność, to wziąść połowę mleka, a połowę wody.

N° 117. — Rzepa po wiejsku.

(Czas potrzebny : 2 godziny)

Porcja na 100 ludzi:

Rzepy.....	30 k.	Wody.....	10 litrów
Cebuli.....	2 k.	Soli.....	0 k. 300
Słoniny w połciach.....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 015
Mąki przesianej..	0 k. 350	Pęczków przypraw.....	1

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać rzepę, opłókać ją pokrajać w krążki, na centymetr grubości, jeśli rzepa jest podługowata, — na półkrążki jeśli rzepa jest szeroka.

Obrać cebule, opłókać je i posiekać drobno.

Oczyścić słoninę, poobcinać żółte części, oskrobać ją i opłókać, odjąwszy wpierw skórę.

Przygotować pęczek przypraw.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B) *Sposób.* — 1° Włożyć słoninę do kotła, przetopić ją i rozgrzać.

Włożyć mąkę, rozcierać kopyścią aż się przyrumieni.

Dodać cebule i mieszać znowu przez 5 do 6 minut.

Wlać wodę do kotła i bić prędko trzepaczką, żeby zaprawka dobrze się rozpuściła, zagotować.

2° Włożyć w ten sos, sól, pieprz, rzepę i pęczek przypraw.

Gotować powolnem wrzeniem, aż rzepa się ugotuje.

Podając, wyjąć pęczek przypraw.

N° 118. — Kapusta duszona.

(Czas potrzebny : 3 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Kapusty.....	35 k.	Przypraw (pęczków).....	2
Soli.....	0 k. 300	Słoniny w połciach.....	0 k. 750
Pieprzu.....	0 k. 015	Smalcu lub tłuszczu.....	0 k. 500
Marchwi.....	5 k.	Wody.....	10 litrów
Cebuli.....	1 k.		
Gwoździków (sztuk).....	8		

A) *Przygotowania wstępne.* — Poobcinać twarde liście, pokrajać kapustę na ćwiartki, umyć ją, włożyć do kociołka, pokryć obficie zimną wodą, gotować przez 10 minut.

Osączyć, przelać kapustę zimną wodą.

Ponownie dobrze osączyć, wyciąć głąby, poobrywać liście, przyprawić solą i pieprzem.

Oskrobać i opłókać marchew, pokrajać ją na ćwiartki,

Obrać i opłókać cebulę, nakłóć ją gwoździkami.

Przygotować pęczki przypraw.

Zdjąć skórę ze słoniny, posiekać ją drobno.

B) *Sposób.* — 1° Ułożyć w kotle warstwę kapusty, na tej warstwie położyć połowę marchwi, połowę cebuli i pęczek jeden przypraw.

Przykryć te jarzyny nową warstwą kapusty, na której położyć resztę marchwi, resztę cebuli i drugi pęczek przypraw.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Na wierzchu położyć pozostałą kapustę.

Włożyć posiekaną słoninę, smalec (lub tłuszcz) i polać wodą.

2° Postawić kocioł na ogniu, zagotować.

Gdy dobrze kipieć zacznie, przygasić ogień i gotować powolnem wrzeniem przez 2 godziny lub 2 godziny i minut 15.

Kładąc kapustę na półmiski, odrzucić pęczki przypraw i cebule z gwoździkami.

N° 119. — Kapusta czerwona po alzacku.

(Czas potrzebny : 3 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Czerwonej kapusty.....	30 k.	Soli.....	0 k. 200
Ziemniaków.....	10 k.	Pieprzu.....	0 k. 015
Słoniny (w konserwie).....	2 k.	Czosnku.....	0 k. 050
Cebuli.....	1 k.	Pęczków przypraw.....	2
Marchwi.....	1 k.	Wody.....	12 do 15 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Odrzucić twarde liście i głąby z kapusty, pokrajać ją na ćwiartki, umyć ją i pokrajać w podłużne paski, rozsypać ją na stole i przyprawić ją solą i pieprzem.

Obrać, opłókać ziemniaki i pokrajać je na dwa lub cztery kawałki względnie do wielkości.

Opłókać słoninę, oczyścić ją t. j. odjąć skórę i części zżółkłe i pokrajać ją w kostkę.

Obrać i opłókać cebulę i marchew i pokrajać je na ćwiartki.

Obrać czosnek i utłuc go.

Przygotować pęczki przypraw.

B) *Sposób.* — Włożyć słoninę do kociołka i roztopić ją na umiarkowanym ogniu.

Włożyć do kociołka kapustę, przekładając ją warstwami ziemniaków, marchwi i cebuli, dodać czosnek, i pęczki przypraw.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

Zalać wodą, która powinna pokryć kapustę. Przykryć kociołek pokrywą i dusić nader powolnem wrzeniem.

Wydając, odrzucić pęczki przypraw i ponakładać na półmiski.

Uwagi. — Można zastąpić ziemniaki taką samą ilością jabłek renetek.

N° 120. — Kalafiory z sosem octowym.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Kalafjorów.....	35 k.	Sosu octowego.....	6 litrów
Soli.....	0 k. 300		
Wody do gotowania.....	30 litrów		

Odrzucić zielone liście i głąby z kalafjorów, będą one spożytkowane do zupy jarzynowej; umyć kalafjory w dużej ilości wody, i obgotować je, jeżeli można.

B) *Sposób.* — Wlać wodę do kotła, wsypać sól; zagotować.

Włożyć kalafjory do kotła i gotować silnem wrzeniem przez 20 do 25 minut.

Osączyć kalafjory, pokłaść je na półmiskach i polać sosem octowym.

Przepis sosu N° 176.

Uwagi. — Kalafjory z sosem octowym mogą być podane zarówno zimne jak gorące.

N° 121. — Kalafjory z białym sosem.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Kalafjorów.....	35 k.	Wody do gotowania	30 litrów
Soli.....	0 k. 300	Sosu białego.....	10 litrów

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Przygotować kalafjory, podług przepisu N° 120.

B) *Sposób.* — 1° Ugotować kalafjory, wedle wskazówek, podanych w przepisie N° 120.

2° Przygotować sos, według przepisu N° 167.

3° Osączyć kalafjory. Ponakładać je na półmiski.

N° 122. — Brukiew z białym sosem.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Brukwi.....	35 k.	Sosu białego (przepis N° 167).	10 litrów
Soli.....	0 k. 300		
Wody do gotowania.....	30 litrów		

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać brukiew, opłókać ją i pokrajać na równe kawałki.

B) *Sposób.* — Wlać wodę do kotła, posolić ją i zagotować; wrzucić brukiew, i gotować ją aż zmięknie, 25 do 30 minut gotowania (mniej więcej) osączyć brukiew.

Przyrządzić w kociołku sos biały, według przepisu N° 167.

Po 5 do 6 minutach wrzenia, wrzucić do tego sosu brukiew dobrze osączoną.

Dogotować na wolnym bardzo ogniu, wygarnąwszy wszystkie niemal paliwo z pod kotła.

Mieszać, od czasu do czasu podczas gotowania.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

N° 123. — Kapusta kwaszona, duszona.

(Czas potrzebny : 4 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Kwaszonej kapusty.....	30 k.	Gwoździków (liczba).....	8
Smalcu.....	1 k. 500	Pęczków przypraw.....	2
Słoniny w połciach albo słoniny przerastałej.....	2 k.	Czosnku	0 k. 100
Cebuli.....	1 k. 500	Soli.....	0 k. 300
Marchwi.....	2 k.	Pieprzu.....	0 k. 015
Jałowcu w ziarnach.....	0 k. 100	Wody do gotowania.....	30 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Wymoczyć kapustę w dużej ilości wody przez 3 do 4 godzin. Przepłókać ją kilkakrotnie, osączyć ją, wyciskając z niej wodę częściowo ręcznie.

Obmyć i oczyścić słoninę, pokrajać ją w drobną kostkę (odłożyć skórę ze słoniny, która pójdzie potem na dno kotła).

Obrać cebule, dwie z nich nakłóć gwoździkami, a resztę pokrajać w grube krążki.

Oskrobać i opłókać marchew i pokrajać ją w grube krążki.

Włożyć ziarna jałowcu i ząbki czosnku w dwa płócienne woreczki; zawiązać te woreczki.

Przygotować pęczki przypraw.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć do kotła połowę smalcu, wyłożyć dno kotła skórą ze słoniny, włożyć jedną cebulę nakłótą gwoździkami i połowę tych pokrajanych w krążki, połowę marchwi, jeden woreczek z jałowcem i czosnkiem, jeden pęczek przypraw i połowę słoniny.

Na tym wszystkiem położyć warstwę kapusty.

Na kapuście położyć resztę dodatków, na wierzchu położyć resztę kapusty.

Włożyć smalec, lekko posolić i zalać wodą po wysokość kapusty.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

2° Rozpalić ogień pod kotłem, zagotować, gdy dobrze wrzeć zacznie uregulować ogień tak, żeby kapusta dusiła się bardzo powoli.

Przykryć kocioł pokrywą i gotować przez 4 godziny 30 minut, mieszając od czasu do czasu.

Na 20 minut przed wydaniem, skosztować kapustę. Dodać pieprz, świeżo zmielony, i sól potrzebną.

Podając na stół, wyjąć pęczki przypraw i woreczki z jałowcem i czosnkiem.

Uwagi. — Ilość wskazanej kapusty może być zmniejszona i zamieniona przez taką samą ilość ziemniaków, któremi, na 40 minut przed podaniem, pokryje się kapustę.

Smalec można zastąpić tłuszczem.

N° 124. — Selery po hiszpańsku.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Selerów sztuk ...	100	Czosnku.....	0 k. 050
Smalcu.....	0 k. 500	Soli.....	0 k. 400
Cebuli.....	0 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Marchwi.....	0 k. 500	Pęczków przypraw.....	1
Mąki.....	0 k. 300	Pietruszki.....	0 k. 100
Wody (na sparzenie i ugotowanie selerów)...	40 litrów		

A) *Przygotowania wstępne.* — Oczyścić selery, obciąć twarde liście, oskrobać odrzucić skórę z korzenia i umyć w paru wodach.

Obrać cebulę i pokrajać ją w krążki.

Oskrobać marchew, oplókać ją i pokrajać w krążki.

Obrać czosnek i posiekać go.

Przygotować pęczek przypraw.

B) *Sposób.* — 1° Wlać do kotła 40 litrów wody i 250 gramów soli, zagotować.

W dobrze kipiącą wodę włożyć selery i gotować od 12 do 15 minut.

Osączyć selery i przelać je zimną wodą.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

W tenże sam kocioł włożyć połowę smalcu, zagrzać go, dodać cebulę i marchew, zrumienić je, mieszając wciąż kopyścią, włożyć czosnek i pęczek przypraw.

Zalać 10 litrami wody, wsypać resztę soli, zagotować.

Włożyć selery do tego waru, powiązawszy je uprzednio po sześć łodyg razem. Przykryć kociołek i gotować wolno, ale nieustającem wrzeniem przez godzinę i trzydzieści minut.

Wydając na stół, osączyć selery, pokrajać je wzdłuż po połowie i ułożyć na półmiskach.

Zaprawić sos, dodając resztę tłuszczu zagniecionego z mąką.

Gotować od 10 do 12 minut, mieszając kopyścią, potem dodać świeżo zmielony pieprz.

Przecedzić przez gęste sito i oblać tym sosem selery, posypać pietruszką siekaną.

Uwagi. — Zaprawa wszystkich jarzyn duszonych jest o wiele smaczniejsza, jeżeli zamiast wody weźmie się rosołu.

Dodać można także z bardzo dobrym skutkiem do wszystkich sosów do jarzyn duszonych, kilka łyżek tłuszczu zebranego z rosołu.

N° 125. — Selery z białym sosem.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Selerów (liczba).	100	ugotowania selerów).....	40 litrów
Smalcu (wegetaliny margaryny lub masła)....	0 k. 300	Marchwi.....	0 k. 500
Cebuli.....	0 k. 500	Soli.....	0 k. 250
Wody (do obgotowania i do		Pęczków przypraw.....	1

Do białego sosu.

Smalcu (margaryny wegetaliny lub masła)....	0 k. 400	Odwaru z jarzyn przecedzonego.	6 litrów
Mąki.....	0 k. 500	Mleka.....	4 litry
		Soli.....	0 k. 250
		Pieprzu.....	0 k. 010

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same, jak w przepisie N° 124.

B) *Sposób.* — Ugotować selery, podług przepisu N° 124.
Przyrządzić sos, według przepisu N° 167.
Podawać, według przepisu N° 124.

Uwagi. — Zaleca się, ilekroć środki na to pozwalają, zastąpić smalec masłem.

N° 126. — Karczochy z białym sosem.

(Czas potrzebny : 50 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Karczochów (liczba)	100	Wody do ugotowania	50 litrów
Soli kuchennej	0 k. 500	Białego sosu	10 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Odrzucić twarde liście karczochów, obciąć łodygi i czubki liści.

B) *Sposób.* — 1° Nalać wody do kotła, wsypać sól, niech się woda szybko gotuje.
Rzucać we wrzątek karczochy i gotować silnem wrzeniem 30 do 35 minut.
Osączyć karczochy i podać z przepisanym sosem.

2° Przygotować sos biały, według przepisu N° 167.

Uwagi. — Gotowanie karczochów będzie ułatwione przez użycie drucianego kosza, przystosowanego do wnętrza kotła.

N° 127. — Karczochy na zimno z sosem grybiszowym.

(Czas potrzebny : 50 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Karczochów (liczba)	100
Soli kuchennej	0 k. 500
Sosu grybiszowego	6 litrów
Wody do gotowania	50 litrów

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same, jak w przepisie N° 126.

B) *Sposób.* — 1° Taki sam, jak w przepisie N° 126.

2° Przygotować sos grybiszowy, według przepisu N° 172.

N° 128. — Groch zielony ze słoniną.

(Czas potrzebny : 1 godzina 15 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wyłuskanego świeżego grochu.....	16 litrów	Wody.....	4 litry
Słoniny w połciach.....	1 k.	Soli.....	0 k. 300
Drobnej cebuli..	2 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Sałaty (laitue)...	1 k.	Pęczków przypraw.....	1
		Smalcu.....	0 k. 150
		Mąki przesianej..	0 k. 160

A) *Przygotowania wstępne.* — Oskrobać, oczyścić słoninę, odrzucić zżółkłe części, umyć ją.

Zdjąć skóre ze słoniny i posiekać ją drobno.

Obrać cebulki.

Obrać sałatę, opłókać ją, otrząsnąć z wody i pokrajać w paski.

Przygotować pęczki przypraw.

Włożyć do naczynia smalec i mąkę i wymieszać je razem.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć słoninę do kociołka, roztopić ją i zagrzać dosyć mocno, dorzucić cebulki i mieszać je, aż się zrumienią.

Włożyć pokrajaną sałatę i dusić ją kilka minut razem z cebulkami.

Następnie, wlać wodę do kotła, włożyć groch, sól, pieprz i pęczek przypraw.

Zagotować, poczem gotować powolnem wrzeniem.

2° Kłaść do grochu smalec zmieszany z mąką, małemi ilościami, wielkości gołębiego jajka, mieszać z lekka kopyścią, żeby się wszystko dobrze połączyło.

Dusić jeszcze przez minut kilka.

Podając do stołu, odrzucić pęczek przypraw.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 129. — Sałaty gotowane.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Sałaty rozmaite (laitue, romaine, chicorée).....	25 k.	Soli.....	0 k. 200
Smalcu.....	0 k. 400	Pieprzu.....	0 k. 010
Mąki.....	0 k. 500	Gałki muszkatołowej tartej...	0 k. 004
		Wody do gotowania.....	30 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Oczyścić sałatę, umyć ją w dużej ilości zimnej wody, osączyć ją.

Przygotować zaprawkę.

B) *Sposób.* — 1° W kocioł pełen wody wrzącej, osolonej (8 gramów soli na litr wody) wrzucić sałatę osączoną i otrząśniętą.

Zagotować ponownie, niech kipi żwawo 35 minut.

Osączyć sałatę, ostudzić ją, wycisnąć z niej wodę rękoma, posiekać ją.

2° Włożyć smalec do kociołka, roztopić go, dodać mąkę, smażyć przez minut kilka, mieszając kopyścią. W tę zaprawkę włożyć posiekaną sałatę, sól, pieprz, muszkatołową gałkę.

Dobrze sałatę z sosem wymieszać.

Dodać wody małemi ilościami naraz.

Zagotować, mieszając kopyścią.

Dusić na wolnym ogniu 25 minut.

N° 130. — Selery przecierane.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Uwaga. — Potrawa ta będzie podaną nazajutrz dnia, w którym podane były selery z sosem hiszpańskim. W ten sposób zużytkowane będą wierzchnie części selerów, które zwykle są stracone.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Porcja na 100 ludzi:

Selerów.....	25 k.	Muszkatołowej gałki utartej...	0 k. 004
Smalcu.....	0 k. 300	Wody do gotowania.....	35 litrów
Ziemniaków.....	12 k.		
Soli..	0 k. 300		
Pieprzu.....	0 k. 010		

A) *Przygotowania wstępne.* — Przebrać i opłókać gałązki selerów i pokrajać je bardzo drobno.

Oskrobać ziemniaki, opłókać je i pokrajać na ćwiartki.

B) *Sposób.* — Nalać wody do kociołka, wsypać dwie trzecie soli, włożyć selery, zagotować.

Po 30 minutach wrzenia, wsypać ziemniaki i gotować silnem wrzeniem przez 45 minut. Gdyby się woda wygotowała, dolać gorącej.

Osączyć jarzynę, przelasować ją przez druciane sito albo przez maszynę i włożyć ją znowu do kociołka.

Rozprowadzić odpowiednio odwarem z jarzyn. Dodać smalec, pieprz i resztę soli, jeśli potrzeba.

Uwagi. — Jarzyna ta będzie przyprawioną masłem, ilekroć budżet na to pozwoli.

N° 131. Sałata gotowana z ziemniakami.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi:

Sałaty.....	20 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Smalcu lub tłuszczu.....	0 k. 400	Muszkatołowej gałki utartej..	0 k. 004
Ziemniaków.....	10 k.	Wody do gotowania.....	35 litrów
Soli.....	0 k. 300		

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać sałatę i opłókać ją. Obrać ziemniaki, opłókać je, pokrajać je na ćwiartki.

B) *Sposób.* — Zastosować się do wskazówek, podanych w przepisie N° 130 na *purée* z selerów.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

N° 132. — Przecierana cebula z ryżem.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Cebuli.....	10 k.	Muszkatołowej gałki.....	0 k. 005
Smalcu (wegetaliny lub margaryny).....	0 k. 500	Przypraw pęczków.....	1
Ryżu.....	3 k.	Wody do gotowania.....	10 do 12 litrów
Soli.....	0 k. 250	Mleka gotowanego.....	2 litry
Pieprzu.....	0 k. 010		

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać cebule i pokrajać je cieniutko,

Przebrać ryż i opłókać go.

Utrzeć gałkę muszkatołową.

Przygotować pęczek przypraw.

B) *Sposób.* — Wlać wodę do kociołka, włożyć połowę smalcu, dwie trzecie soli i pęczek przypraw.

Wsypać ryż i gotować, mieszając kopyścią. Po pięciu minutach wrzenia, włożyć posiekaną cebulę zamieszać ponownie.

Przykryć kociołek i dusić na wolnym ogniu przez godzinę i 30 minut. (Gdyby się woda zbyt szybko wygotowywała, dolać wody gorącej.)

Osączyć ryż i cebulę i przefasować przez sito lub maszynę.

Włożyć napowrót to *purée* do czystego kociołka, dodać kilka łyżek odwaru rosołu lub wody, zamieszać kopyścią lub trzepaczką, rozgrzać, dodać resztę smalcu, pieprz, muszkatołową gałkę i dosolić jeśli trzeba.

Uwagi. — To *purée* dodaje się do mięsa pieczonego lub duszonego.

Jeżeli jest rosół, robić tę potrawę na rosole, zamiast na wodzie.

Gotowanie powinno być powolne, zatem trzeba odpowiednio uregulować ognisko.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Ilość smalcu może być zastąpioną przez tłustość z pieczeni lub masłem, jeżeli kasa w kwitnącym jest stanie.

To purée powinno mieć gęstość *purée* ziemniaczanego.

N° 133. — Makaron po włosku.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Makaronu.....	6 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Sera szwajcarskiego.....	1 k. 200	Wegetaliny lub smalcu.....	0 k. 250
Soli.....	0 k. 300	Wody.....	15 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Połamać makaron na małe kawałki.

Utrzeć ser.

B) *Sposób.* — Wrzucić makaron do kotła z wodą wrzącą (osoloną).

Gotować nieustającem wrzeniem od 20 do 25 minut, zależnie od tego, czy makaron jest wyrobu dawnego, czy nie.

Osączyć makaron.

Dodać doń tłuszczu lub wegetaliny i sera.

Doprawić go solą i pieprzem.

Zamieszać ostrożnie, by go nie pokruszyć.

Uwagi. — Jeżeli jest rosół, dodać go kilka łyżek.

Z chwilą, gdy ser został wsypany, nie gotować więcej.

N° 134. — Makaron zapiekany.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Makaronu.....	6 k.	Soli.....	0 k. 250
Sera szwajcarskiego.....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Wegetaliny lub smalcu.....	0 k. 300	Tartej bułki.....	0 k. 500
		Wody na gotowanie.....	15 litrów

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Połamać makaron na drobne kawałki.
Utrzeć ser.

B) *Sposób.* — Ugotować makaron sposobem, podanym w przepisie N° 133.
Osączywszy makaron, zmieszać go z 1 kilo 200 gr. sera tartego i z 250 gramami smalcu i nałożyć go na blachy lub na półmiski, idące do pieca.
Posypać go po wierzchu resztą tartego sera i tartą bułką i polać resztą roztopionego tłuszczu.
Zapiec makaron w piecu bardzo gorącym.

N° 135. — Makaron po neapolitańsku.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Makaronu.....	6 k.	Wegetaliny lub smalcu.....	0 k. 250
Sera szwajcarskiego.....	1 k. 200	Soli.....	0 k. 250
Przecieranych pomidorów.....	1 litr.	Pieprzu.....	0 k. 010
		Wody do gotowania	15 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Połamać makaron na małe kawałki.
Utrzeć ser.

B) *Sposób.* — Ugotować makaron w sposób, podany w przepisie n° 133.
Osączyć makaron, dodać do niego tarty ser, przecierane pomidory i wegetalinę lub smalec.
Popieprzyć i dosolić go, jeśli potrzeba.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 136. — Makaron po wiejsku.

(Z przecieranemi jarzynami w konserwie.)

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Makaronu.....	5 k.	Wegetaliny.....	0 k. 250
Sera szwajcarskiego.....	1 k.	Soli.....	0 k. 200
Purée z jarzyn...	10 pudełek	Pieprzu.....	0 k. 010
		Wody do gotowania	15 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Połamać makaron na drobne kawałki.

Utrzeć ser.

Pootwierać puszki z jarzyną, wyjąć z nich *purée* i rozprowadzić w 5 litrach wody zimnej.

B) *Sposób.* — Ugotować makaron, według przepisu n° 133.

Po osączeniu makaronu, dodać do niego, tarty ser, *purée* z jarzyn.

Wymieszać razem starannie, dodać tarty ser i wegetalinę lub smalec.

Popieprzyć i dodać resztę soli, jeśli potrzeba.

N° 137. — Pilaw z ryżu.

(Czas potrzebny : 35 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ryżu.....	5 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Smalcu.....	0 k. 750	Pęczków przypraw.	1
Cebuli.....	1 k.	Wody do gotowania (lub buljonu)	12 do 15 litrów
Soli.....	0 k. 250		

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać cebule i posiekać je drobne;

Przygotować pęczek przypraw.

Przebrać ryż (można to zrobić zawczasu).

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka, rozgrzać go, dodać siekaną cebulę, udusić tę cebulę na umiarkowanym ogniu, mieszając ciągle kopyścią.

Dodać przebrany ryż, zamieszać dokładnie kopyścią, żeby każde ziarnko ryżu napoiło się tłuszczem.

Zalać wodą gorącą, powinno jej być trzy razy tyle co ryżu na wysokość.

Dodać dwie trzecie soli wskazanej, pieprz, i pęczek przypraw.

Zamieszać ostrożnie kopyścią.

Skoro tylko się zagotuje, nakryć kociołek, wygarnąć prawie wszystek żar z pod niego i niechaj się dusi powoli przez 18 do 20 minut. Nie mieszać go więcej.

Uwagi. — Po ugotowaniu, wszystek płyn powinien wsiąknąć w ryż.

Ryż nie powinien być kleisty tylko, przeciwnie, być sypkim.

Woda do ugotowania ryżu wskazana jest przez oszczędność, może ona być skutecznie zastąpioną przez rosół, ryż przez to będzie smaczniejszym. Ale pożywniejszym przez to nie jest.

N° 138. Rizotto.

(Czas potrzebny : 35 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ryżu.....	5 k.	Pieprzu.....	0 k. 010
Smalcu.....	0 k. 500	Pęczków przypraw.	1
Cebuli.....	1 k.	Wody do ugotowania (można ją zastąpić taką samą ilością rosołu)	12 do 15 l.
Sera szwajcarskiego.	0 k. 500		
Soli.....	0 k. 200		

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać cebule i posiekać je drobno.

Utrzeć ser szwajcarski.

Przygotować pęczek przypraw.

Przebrać ryż (można to zrobić zawczasu).

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B) *Sposób.* — Ugotować ryż, podług przepisu n° 137. (Piław z ryżu.)

Po kompletnem ugotowaniu ryżu, dodać 12 do 15 decylitrów wody kipiącej i utarty ser szwajcarski.

Zamieszać ostrożnie, żeby ryżu nie pokruszyć.

N° 139. — Rizotto po neapolitańsku.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ryżu.....	5 k.	Sera szwajcarskiego	0 k. 400
Smalcu.....	0 k. 500	Soli.....	0 k. 200
Cebuli.....	1 k. 100	Pieprzu.....	0 k. 010
Przecieranych pomidorów.....	1 litr.	Pęczków przypraw.	1
Szafranu.....	0 k. 0025	Wody do zagotowania.....	12 do 15 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać cebulę i posiekać ją drobno.

Utrzeć ser szwajcarski.

Przygotować pęczek przypraw.

Przebrać ryż (można to zrobić zawczasu).

B) *Sposób.* — Ugotować ryż, podług przepisu n° 137 (na ryż piław).

Wlać wodę i, jednocześnie, włożyć przecierane pomidory i szafran, rozmieszany w paru łyżkach wody gorącej.

N° 140. — Ryż ze słoniną po wiejsku.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ryżu.....	5 k.	*Purée* z pomidorów.	1 litr.
Słoniny w połciach.	1 k. 500	Pęczków przypraw.	1
Cebuli.....	1 k.	Posiekanej pietruszki.....	0 k. 100
Soli.....	0 k. 200	Wody (trzy razy objętość ryżu).	
Pieprzu.....	0 k. 010		

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Oskrobać i umyć słoninę, odsolić ją godzin kilka w zimnej wodzie, odjąć z niej skórę i pokrajać ją w kostkę na 2 do 3 centymetrów.
Obrać i posiekać cebule.
Przygotować pęczek przypraw.
Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Włożyć słoninę do kociołka, roztopić ją na umiarkowanym ogniu.
Dodać siekaną cebulę, zrumienić ją lekko.
Dodać ryż dobrze przebrany.
Wsypać sól i pieprz.
(Wsypać soli tylko dwie trzecie wskazanej ilości, bo słonina może być słoną.)
Włożyć *purée* z pomidorów, zamieszać.
Zalać gorącą wodą. Trzy razy tyle wody co ryżu.
Dodać pęczek przypraw.
Przykryć kocioł.
Przygasić ognisko, żeby ryż gotował się ledwo dostrzegalnem wrzeniem.
Gotować od 30 do 35 minut.
Skoro ryż się ugotował, poznaje się to po tem, gdy wszystką pochłonie wodę, zdjąć kocioł z ognia.

PRZEPIS NA GOTOWANIE RYŻU.

1° Przemyć ryż w paru wodach aż do chwili, w której woda będzie zupełnie przezroczysta. Osączyć go.
Włożyć ryż do rondla (lepiej kamiennego) z podwójną ilością wody zimnej.
Postawić ryż na bardzo silnym ogniu. Przykryć naczynie, skoro zacznie się gotować. Zamieszać go od czasu do czasu. Gotować go 5 minut.
Zdjąć rondel z ognia, wylać z niego wszystką wodę i postawić go na bardzo łagodnym ogniu albo lepiej na gorącym popiele, bacząc, by rondel był hermetycznie zamknięty. (Nie podkładać papieru pod pokrywę, bo to nadaje nieprzyjemny smak ryżowi).
Potrząsać rondlem od czasu do czasu, żeby ryż nie przy-

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

warł do rondla. Po kilku minutach, 8 do 10, zdjąć rondel z ognia, ale go nie odkrywać.

Wtedy ryż jest gotów do spożycia na sypko.

Gdyby ryż się przypalał, dolać zimnej wody i gotować go ponownie.

Nie solić ani ryżu, ani wody do jego gotowania. Jedynie tylko sos, którym ma być oblany, powinien być przyprawiony.

Jeśli z ryżu ma być zrobiona potrawa, trzeba na dnie rondla zostawić trochę wody gorącej, żeby ryż nie wysechł zanadto.

Ryż na mleku gotować razem z mlekiem, ale wtenczas potrzeba mieszać przez cały czas.

2° Doskonale trzeba opłókać ryż; co do proporcji liczy się jedna łyżka stołowa na osobę. Wsypać ryż do rondla z zimną wodą, trzeba żeby ryż był nią pokryty na 5 do 8 centymetrów wysokości. Trzeba żeby zakipiał kilkakrotnie, trzeba go wtedy mieszać. Poczem, trzeba całkowicie wszystką wodę wylać, trzeba go posolić, zamknąć nader szczelnie pokrywą i postawić na ogniu lub pod blachą i dać mu się gotować, nie ruszając go więcej 20 do 25 minut, wtedy ryż powinien być gotów.

ROZDZIAŁ VII.

SAŁATY ZIMNE I GORĄCE.

N° 141. — Sałata z ziemniaków.

(Czas potrzebny : 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ziemniaków.....	35 k.
Soli do gotowania (na litr wody).....	0 k. 015

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

DO PRZYPRAWY.

Oliwy.....	1 k. 500	Pietruszki lub trzebulki.....	0 k. 125
Octu.....	1 litr.	Wody gorącej lub buljonu.....	3 litry
Soli.....	0 k. 150		
Pieprzu.....	0 k. 015		
Cebuli.....	0 k. 500		

A) *Przygotowania wstępne.* — Opłókać ziemniaki.
Obrać cebule i posiekać je.
Przebrać opłókać i posiekać pietruszkę i trzebulkę.

B) *Sposób.* — 1° Gotować ziemniaki, wedle przepisu n° 110.
Osączyć ziemniaki zaraz po ugotowaniu, obrać je pokrajać na cienkie krążki, włożyć je do obszernego naczynia, dodać gorącą wodę lub buljon i zostawić w spokoju 15 minut.

2° Zmieszać razem przyprawę.
Oblać ziemniaki tą przyprawą, zamieszać żeby dobrze wsiąkła w ziemniaki, czynić to trzeba ostrożnie, żeby ich nie pokruszyć.

Uwagi. — Należy przyprawić ziemniaki póki są ciepłe, bo wtedy lepiej nasiąkają przyprawą.

N° 142. — Sałata z białej fasoli.

(Czas potrzebny : 2 godziny 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Fasoli białej.....	12 litrów	Pieprzu.....	0 k. 015
Oliwy.....	1 k. 500	Cebuli.....	0 k. 500
Octu.....	1 litr.	Pietruszki i Trzebulki.....	0 k. 150
Soli.....	0 k. 150		

Proporcje przypraw potrzebne do ugotowania fasoli są podane w przepisie n° 104.
Obrać i opłókać i posiekać cebule.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Wymoczyć i ugotować fasolę, podług przepisu n° 104.
Przebrać opłókać i posiekać pietruszkę i trzebulkę.

B) *Sposób.* — Osączyć fasolę i włożyć ją do dużej miski. Przyprawić ją podczas, gdy jest jeszcze ciepłą, mieszaniną oliwy, octu, soli, pieprzu, cebuli siekanej, pietruszki i trzebulki.
Dodać dwa i pół litry odwaru z fasoli i zmieszać razem, nie krusząc fasoli.

Uwagi. — Reszta odwaru z fasoli posłuży do ugotowania zupy.

N° 143. — Sałata z soczewicy.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Soczewicy.....	12 litrów	Pieprzu.....	0 k. 015
Oliwy.....	1 k. 500	Cebuli.....	0 k. 500
Octu.....	1 litr.	Pietruszki i trzebulki	0 k. 150
Soli.....	0 k. 150		

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same, jak do sałaty z białej fasoli. Przepis n° 104.

B) *Sposób.* — Postąpić wedle wskazówek przepisu na białą fasolę. Przepis n° 104.

N° 144. — Sałata z ziemniaków i białej fasoli.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Ziemniaków.....	20 k.
Białej fasoli.....	5 k.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

DO PRZYPRAWY :

Oliwy..... 1 litr. 25
Octu..... 1 litr.
Odwaru z fasoli..... 1 litr.
Inne dodatki podane są w przepisie n° 141.

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same, jak podane w przepisie n° 141 i 142.
Co do przyprawy postąpić podług przepisu n° 141.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć do miski ziemniaki pokrajane na cienkie plasterki i fasolę starannie osączoną.
Obie te jarzyny powinny być ciepłe.

2° Polać je przyprawą i odwarem z fasoli. Dobrze zamieszać.

Uwagi. — W porze pomidorów, można ich dodać do tej sałaty 3 do 4 kilo.
W tym wypadku zmniejszyć trzeba o dwa kilo ilość fasoli.

N° 145. — Sałata z ziemniaków i soczewicy.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Ziemniaków..... 20 k.
Soczewicy..... 5 k.

PRZYPRAWA.

Taka sama, jak na sałatę z ziemniaków n° 141.

A) *Przygotowania wstępne.* — Dla ziemniaków takie same, jak w przepisie n° 141.
Dla soczewicy takie jak w przepisie n° 143.

B) *Sposób.* — Taki sam, jak na sałatę z ziemniaków i fasoli, z wyjątkiem dodatku odwaru z fasoli.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 146. — Sałata mieszana, zimowa.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Ziemniaków		20 k.
Białej fasoli		4 k.
Sałaty Świeżej	Mâche, cykoryi, selerów można pomieszać razem	3 k. 500
Buraków		2 k. 500

PRZYPRAWA.

Taka sama, jak do sałaty z ziemniaków; bez cebuli.

A) *Przygotowania wstępne.* — Do ziemniaków i fasoli takie same, jak w przepisach n° 141 i 142.

Obrać sałatę, opłókać ją i otrząsnąć z wody.

Obrać buraki, które będą kupione ugotowane (trzeba żeby były mocno czerwone), pokrajać je na cienkie plasterki.

B) *Sposób.* — Zsypać do jednej miski ziemniaki, fasolę sałatę i buraki.

Polać przyprawą i dobrze wymieszać.

N° 147. — Sałata grenadjerska.

(Czas potrzebny : 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ziemniaków	25 k.	Cebuli	0 k. 500
Ogórków białych.	3 k.	Czosnku	0 k. 500
Rzerzuchy	10 pęczków	Chleba żołnierskiego	1 k.
Jabłek kwaśnych.	2 k. 500		
Pomidorów	2 k. 500		

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

PRZYPRAWA.

Oliwy.....	1 k. 500	Trzebulki.....	0 k. 100
Octu.....	1 litr	Trybulki.....	0 k. 100
Soli.....	0 k. 200	Jaj na twardo (liczba).....	10
Pieprzu.....	0 k.010		

A) *Przygotowania wstępne.* — Włożyć ziemniaki do kociołka. Pokryć je zimną wodą, posolić (10 gramów soli na litr wody) i ugotować.

Ugotowawszy, osączyć, natychmiast obrać i pokrajać na cienkie krążki.

Przekrajać ogórki na połowy, obrać je i pokrajać bardzo cienko.

Oczyścić, oskubać rzerzuchę, opłókać ją i osączyć z wody.

Pokrajać jabłka na ćwiartki, obrać je, wyrzucić ziarnka i pokrajać na cienkie plasterki.

Przekroić pomidory po połowie, wycisnąć z nich wodę i pokrajać na cienkie plasterki.

Obrać cebule, opłókać je i posiekać.

Pokrajać chleb na kromki 7 do 8 milimetrów grubości. Ususzyć je w piecu.

Obrać czosnek, natrzeć nim kromki chleba, pokrajać chleb w kostkę na centymetr kwadratowy.

Przebrać, opłókać i posiekać trzebulkę i trybulkę.

Gotować jajka 10 minut, ostudzić je, obrać posiekać żołtka i białka razem.

B) *Sposób.* — 1° Zsypać do dużej miski ziemniaki, ogórki, liście rzerzuchy, jabłka, pomidory, cebulę i chleb pokrajany w kostkę natarty czosnkiem.

2° W inne naczynie włożyć sól, pieprz, trzebulkę i trybulkę, siekane jajka, ocet i oliwę. Wszystko razem dobrze zamieszać.

Oblać sałatę tą przyprawą.

Wymieszać sałatę, jak należy i ponakładać na półmiski.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

ROZDZIAŁ VIII.

LEGUMINY.

N° 148. — Ryż na mleku.

(Czas potrzebny : 1 godzina 15 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ryżu.....	5 k.	Soli stołowej....	0 k. 025
Mleka.....	10 litrów	Cytryn (liczba)..	2
Cukru krystalizowanego...	1 k. 500		

A) *Przygotowania wstępne.* — Przebrać ryż, wsypać go do kociołka, zalać zimną wodą, gotować przez 5 do 6 minut.

Osączyć go na przetaku i ostudzić.

Zagotować mleko, wsypać weń cukier.

Oberznąć żółtą skórkę z cytryn, związać je w pęczek.

B) *Sposób.* — 1° W przegotowane i osłodzone mleko wsypać ryż, włożyć sól i pęczek cytrynowej skórki.

Zagotować mleko ponownie, mieszając ryż od czasu do czasu kopyścią.

Skoro mleko zakipi, zmniejszyć ogień, trzeba żeby ryż gotował się ledwo dostrzegalnem wrzeniem.

Gotować w ten sposób od 25 do 30 minut, nie mieszając więcej.

Po upływie tego czasu, ryż powinien zupełnie wchłonąć mleko, pozostając niemniej sypkim.

Wyjąć pęczek cytrynowej skórki w chwili podawania.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 149. — Ryż zapiekany z konfiturami.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Ryżu.....	3 k.	Jaj (liczba).....	12
Mleka.....	10 litrów	Tartej bułki lub chleba żołnierskiego w proszku.	0 k. 250
Cukru krystalizowanego.....	1 k.	Konfitur.....	2 k. 500
Soli miałkiej....	0 k. 015		
Cytryn lub pomarańcz (liczba).	3		

A) *Przygotowania wstępne.* — Przebrać ryż i obgotować go.

Obciąć w około skórkę cytrynową lub pomarańczową i związać ją we dwa pęczki.

Przygotować bułkę tartą.

B) *Sposób.* — 1° Wsypać do kociołka przebrany ryż, zalać go zimną wodą, zagotować i gotować dwie minuty.

Przegotować mleko w naczyniu, w którem ma się ryż gotować, osłodzić mleko, skoro zakipi.

2° Osączyć ryż, przelać go zimną wodą, włożyć go do przegotowanego mleka, włożyć sól, pęczki skórki cytrynowej lub pomarańczowej i, jeśli fundusze na to pozwalają, 125 gramów masła.

Zagotować. Przykryć kociołek i od tej chwili utrzymywać płyn w ledwo dostrzegalnem wrzeniu. Uregulować trzeba ogień odpowiednio.

Nie ruszać więcej ryżu.

Niech się gotuje 25-30 minut najwyżej od chwili zagotowania.

3° Przez ten czas ubić jajka w misce. Wysmarować smalcem półmiski lub formy i wysypać je tartą bułką.

4° Skoro ryż jest ugotowany, zdjąć kociołek z ognia, dodać do jaj 7 lub 8 łyżek ryżu, by je ogrzać stopniowo, poczem wlać ostrożnie jajka do ryżu i zamieszać powoli żeby ryżu nie pokruszyć.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

5° Odrzucić pęczki skórek; ponakładać ryż na półmiski lub w formy.

Wstawić formy do średnio gorącego pieca i trzymać w niem od 45 minut do godziny, stosownie do wielkości półmisków lub form.

Zostawić ryż w formach aż do zupełnego oziębienia (Można więc tę potrawę przygotować zawczasu).

6° Poczem babki ryżowe pokrajać na trójkątne kawałki, obok każdej porcji trzeba położyć łyżkę konfitur.

N° 150. — Krem zapiekany.

(Czas potrzebny : 1 godzina 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Mąki przesianej .	1 k. 250	Mleka.....	10 litrów
Cukru krystalizowanego.....	1 k. 500	Wody z kwiatu pomarańczowego.....	1 decylitr
Soli stołowej....	0 k. 020		
Jaj (liczba).....	30		

A) *Przygotowania wstępne.* — Zagotować mleko i odstawić je, żeby wystygło i było tylko letnie w chwili użytku.

B) *Sposób.* — 1° Wsypać do donicy przesianą mąkę, cukier i sól.

Dodać trzy jajka, zmieszać je z mąką i cukrem za pomocą kopyści.

Przez sekund kilka energicznie je mieszać.

Dodać znowu trzy jajka i znowu mieszać. Postępować w ten sposób, aż wszystkie 30 jaj zostaną z mąką wyrobione.

2° Wlewać wtedy mleko częściowo, po pół litra i bić trzepaczką, żeby się lepiej wszystko połączyło.

Na ostatku zaprawić wodą z kwiatu pomarańczowego.

3° Ponapełniać tą masą głębokie półmiski i wsuwać je ostrożnie do pieca.

Piec powinien być średnio gorący.

Trzymać krem w piecu od 45 do 50 minut

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

4° Krem ten podaje się na zimno, ostygać powinien w półmiskach.

Uwagi. — 1° Przekonać się, czy jaja nie są zepsute. Dla ostrożności wybijać je nad talerzem.

2° Można, dla zapachu, zamiast wody z pomarańczowego kwiatu, dodać skórkę z trzech małych cytryn.

3° Jeżeli stan kasy na to pozwala, na każdy napełniony kremem półmisek położyć na wierzchu parę małych kawałeczków masła, dokładnie :
125 gramów na wszystkie półmiski.

N° 151. — Ryż z jabłkami.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Ryżu.....	3 k.	Soli stołowej	0 k. 010
Mleka.....	6 litrów	Cytryn (liczba)..	1
Cukru krystalizowanego.....	1 k.	Jabłek : jedno na człowieka.	

A) *Przygotowania wstępne.* — Dla ryżu takie, jak w przepisie N° 148.
Zagotować mleko i wsypać doń 600 gramów cukru.
Okroić skórkę z cytryny i posiekać ją drobno.
Przekrajać jabłka po połowie, obrać je, odrzucić ziarnka.

B) *Sposób.* — 1° Ugotować ryż w sposób podany w przepisie N° 148.
Ugotowany ryż wyłożyć na półmiski, gdyby zaś były zajęte, to na miski.

2° Wyczyścić kociołek, w którym ryż się gotował. Postawić go na ogniu z trzema litrami wody i resztą cukru (400 gramów).
Zagotować. Następnie, uregulować ognisko tak, żeby syrop gotował się bardzo powoli. Do tego syropu włożyć 30 połówek jabłek ; skoro zmiękną, wyjmować je z syropu warząchwią, osączać i kłaść do innego naczynia.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Włożyć drugich 30 połówek jabłek i tak dalej, aż wszystkie będą ugotowane.

Resztę syropu wygotować do objętości litra.

3° Na półmiski z ryżem kłaść po wierzchu połówki jabłek i polewać je syropem.

N° 152. — Jabłka zapiekane.

Porcja na 100 ludzi :

Jabłek.....	6 k.	Soli stołowej.....	0 k. 010
Mleka.....	4 litry	Cytryn lub pomarańcz (liczba).	3
Wody.....	2 litry	Jaj (liczba).....	15
Cukru.....	1 k. 250		
Chleba żołnierskiego.....	3 k.		

A) *Przygotowania wstępne.* — Pokrajać jabłka na ćwiartki, obrać je delikatnie, odrzucić ziarnka i pokrajać je na małe kawałki.

Pokrajać chleb na cienkie długie kromki i ususzyć go dobrze w piecu.

Przegotować mleko w bardzo czystem naczyniu.

Skroić skórkę z cytryn lub z pomarańcz i posiekać ją bardzo drobno.

Uwaga. — Pamiętać trzeba, żeby, ścinając skórkę z cytryn lub pomarańcz, nie zacinać białej spodniej skórki, bo ta zawiera w sobie gorycz, któraby popsuła smak leguminy.

B) *Sposób.* — Skoro mleko się zagotowało, dodać doń wodę wrzącą, cukier i posiekaną skórkę pomarańczową lub cytrynową.

Przykryć naczynie, odstawić je od ognia i mieszać, od czasu do czasu, kopyścią, żeby cukier się rozpuścił.

Wysmarować smalcem głębokie półmiski albo płaskie formy i położyć na nich warstwę pokrajanych jabłek.

Na jabłkach położyć warstwę chleba połamanego na małe kawałki.

Przykryć chleb warstwą jabłek.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

3° Ubić jajka, jak na omlet, w dużem naczyniu, wsypać sól. Wlewać po trochu do jaj osłodzone mleko, bijąc trzepaczką, żeby jajka i mleko dobrze się zmieszały razem.

Dodać do tego sok z trzech cytryn lub pomarańcz.

4° Polać tą mieszaniną półmiski napełnione jabłkami i chlebem.

5° Wstawić półmiski do średnio gorącego pieca i trzymać je tam, od 40 do 50 minut.

Uwaga. — Tę leguminę można podać ciepłą lub zimną.

N° 153. — Pieróg ryżowy z jabłkami z chleba żołnierskiego.

(Czas potrzebny : 2 godziny 45 minut, do 3 godzin.)

Porcja na 100 ludzi :

Ryżu.....	1 k. 250	Cytryn (liczba)..	1
Mleka.....	4 litry	Jabłek.....	4 k.
Cukru krystalizowanego.....	0 k. 500	Ciasta z chleba żołnierskiego N° 178.....	7 k.
Soli miałkiej....	0 k. 010		

A) *Przygotowania wstępne.* — Dla ryżu takie same jak w przepisie N° 148. Ryż na mleku, z tą tylko różnicą, że skórkę cytrynową, drobno posiekaną, trzeba włożyć do mleka jednocześnie z ryżem.

Pokrajać jabłka na ćwiartki, ziarnka odrzucić, obrać je i pokrajać na cienkie plasterki. Odłożyć je na półmisek.

Ciasto z żołnierskiego chleba trzeba przygotować podług przepisu N° 178.

B) *Sposób.* — 1° Przygotować ryż podług przepisu N° 148. Skoro tylko się ugotował, zdjąć kociołek z ognia i dać mu wystygnąć prawie zupełnie.

2° Podzielić ciasto na na 8 równych części. Cztery z nich rozwałkować na prostokątne pasy 45 centymetrów długości, na 15 do 16 szerokości i 8 milimetrów grubości.

Położyć to ciasto na blachach. Po dwa pasy na blachę.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

Nałożyć na nie warstwę ryżu, zostawiając brzegi i końce ciasta próżne na przestrzeni 25 milimetrów.

Na ryżu położyć warstwę jabłek, jedna czwarta jabłek na każdym pasie. Przykryć jabłka drugą warstwą ryżu albo zmieszać odrazu jabłka z ryżem i rozsmarować je w równej mierze na cieście.

Rozwałkować pozostałe cztery części ciasta na pasy, nieco dłuższe i szersze od pierwszych.

Zwilżyć z lekka wodą brzegi pasów, nałożonych ryżem i jabłkami.

Przykryć je pasami ciasta, złączyć oba brzegi razem, ściskając je palcami, żeby szpar nie było.

Powierzchnię ciasta porysować zębami widelca.

3° Wstawić pierogi do dobrze gorącego pieca.

Trzymać je w piecu 40 minut.

Uwaga. — Ciasto z chleba żołnierskiego może być zamienione przez ciasto pół-francuzkie. Przepis N° 180.

N° 154. — Budyń z suszonych fig i chleba żołnierskiego.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Fig suszonych ...	3 k.	Mąki	0 k. 150
Łoju wołowego od nerek.....	2 k. 500	Cukru	1 k.
Chleba żołnierskiego.....	3 k.	Cytryn (liczba)..	3 k.
		Jaj (liczba).....	10

A) *Przygotowania wstępne.* — Włożyć figi do dużej miski, zalać ukropem, zostawić je w spokoju przez godzinę, niech napęcznieją.

Osączyć je i posiekać jaknajdrobniej.

Podzielić tłuszcz wołowy na części, odrzucić skórki.

Usiekać tłuszcz, posypać mąką.

Utłuc chleb żołnierski na proszek.

Obciąć skórkę z cytryn, posiekać ją drobno.

B) *Sposób.* — 1° Zebrać do jednej donicy figi, tłuszcz, proszek z chleba, posiekaną skórkę z cytryn i cukier.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

2° Dodać jajka i sok z cytryn. Wymieszać dobrze wszystko rezem dużą kopyścią.

Wylać tę mieszaninę na duże blachy, wysmarowane smalcem.

Wstawić do średnio gorącego pieca. Piec przez godzinę minut 30.

Uwagi. — 1° Budyń ten można podać zarówno na gorąco jak i na zimno.

2° Można go posypać cukrem miałkim.

3° Jeżeli się nie ma odpowiedniego pieca, można ten budyń przyrządzić wten sposób; podzielić ciasto na cztery równe części włożyć każdą część z osobna w ścierkę, wysmarowną smalcem albo wegetaliną i wysypaną mąką, związać ciasno ścierkę, nadać ciastu kształt okrągły. Zanurzyć tę kulę w kocioł z wodą gotującą.

Gotować silnem wrzeniem przez 2 godziny minut 30, do 3 godzin.

N° 155. — Jabłka pieczone.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Jabłek (jedno na człowieka)....	12 k. 500	Chleba żołnierskiego	3 k.
Cukru krystalizowanego.....	1 k. 500	Smalcu (lub masła.....	0 k. 200
		Wody.....	5 litrów

A) *Przygotowania wstępne.* — Przewiercić jabłka na wskróś, przez środek, żeby wyrzucić ziarnka, użyć do tego wałeczka blaszanego.

Ostrym końcem noża przekłóć jabłko i naciąć je w około.

Pokrajać chleb na kromki, jeden centymetr grubości.

Pokrajać te kromki na kwadraty, mające 6 centymetrów długości.

Trzeba tyle mieć kwadratów, ile jest jabłek.

B) *Sposób.* — 1° Wysmarować smalcem lub masłem dwie lub trzy duże blachy, mogące pomieścić 100 jabłek.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Pokłaść te kawałki chleba na blachy. Wstawić blachy do pieca.

Po 7 lub 8 minutach, przewrócić grzanki na drugą stronę.

Pokłaść jabłka każde na jednej grzance.

W wydrążenie każdego jabłka wsypać pół łyżeczki cukru.

2° Wstawić blachy do pieca i trzymać jabłka na ogniu minut 20 do 25.

Uwagi. — 1° Jabłka te smakują lepiej, gdy są tylko ciepłe a nie gorące.

2° Można te jabłka po upieczeniu posypać cukrem.

N° 156. — Jabłka w cieście.

(Czas potrzebny : 1 godzina 15 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Jabłek.....	12 k.
Cukru miałkiego.....	0 k. 600
Araku lub koniaku.....	5 decylitrów
Ciasta do smażenia (Zobacz N° 177).	

A) *Przygotowania wstępne.* — Ciasto do smażenia przygotować zawczasu (Przepis N° 177).

Obrać jabłka delikatnie i pokrajać je w krążki, mające 7 do 8 milimetrów grubości.

Powyjmować z nich ziarnka, o ile możności wszystkie.

Pokłaść pokrajane jabłka na półmiski lub na blachy, posypać je cukrem i polać arakiem lub koniakiem.

Niech tak leżą 25 minut. Przez ten czas przewrócić je kilkakrotnie, żeby dobrze nasiąkły alkoholem.

B) *Sposób.* — 1° Mieć gotową fryturę t. j. dobrze gorącą (dymiącą).

Włożyć w ciasto część pokrajanych jabłek, obrócić je w cieście kilkakrotnie, żeby się dobrze niem pokryły.

Jeden krążek po drugim kłaść do frytury.

Nie kłaść ich za dużo od razu, trzeba żeby swobodnie po tłuszczu pływały.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Ogień powinien być wciąż silny, żeby frytura miała wciąż wysoką temperaturę.

2° Gdy ciasto na jabłkach ładnie się zrumieni i stanie się suchem, wyjąć jabłka, osączyć je na płótnie, potem położyć je na blachę i wstawić do pieca, żeby nie ostygły.

Posmażyć w ten sposób wszystkie jabłka.

Uwaga. — Każda frytura (tłuszcz zwierzęcy czy roślinny) powinna być przygotowana w wielkiej ilości do smażenia. Im więcej jej jest na patelni, tem wyższym jest jej stopień ciepła i tem mniejszem staje się jej oziębienie przy zanurzaniu w nią produktu do smażenia.

N° 157. — Pieróg owocowy w cieście z żołnierskiego chleba.

(Czas potrzebny : 1 godzina 30 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Owoców śliwek, wisien lub jabłek.....	10 k.
Cukru, stosownie do słodyczy owocu najwyżej	1 k.
Ciasta z chleba żołnierskiego Przepis N° 178	6 k. 500

A) *Przygotowania wstępne.* — Jeżeli placek jest z wiśniami lub z śliwkami, trzeba podrylować te owoce.

Jeżeli z jabłkami to pokrajać je na ćwiartki, odrzucić pestki, obrać je i pokrajać na cienkie plasterki.

B) *Sposób.* — 1° Ułożyć owoce na półmiskach, idących do pieca.

Dodać cukier, biorąc pod uwagę słodycz owocu.

Do wisien i śliwek liczyć trzeba 50 do 60 gramów cukru na kilo.

Do jabłek liczyć trzeba 100 gramów cukru na kilo i trzeba dodać parę łyżek wody do każdego półmiska.

2° Podzielić ciasto na tyle części, ile jest półmisków, i proporcjonalnie do wielkości każdego półmiska (jeżeli nie są wszystkie jednakowe).

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Rozwałkować ciasto, ażeby rozmiarami było trochę większe od półmisków.

Zwilżyć wodą brzegi półmisków, przykryć ciastem owoce, dobrze przycisnąć brzegi ciasta do brzegów półmisków, żeby się ciasto przylepiło.

Zrobić mały otwór na środku półmiska, żeby para miała którędy wychodzić podczas zapiekania.

Wstawić pierogi do gorącego pieca.

Trzymać je w nim 40 minut.

Legumina ta podaje się na zimno.

N° 158. — Kompót z gruszek na czerwonem winie.

Porcja na 100 ludzi :

Gruszek do gotowania.....	12 k. 500	Cukru.....	1 k.
Wina czerwonego	2 litry	Cytryna lub cynamonu.....	0 k. 015
Wody.....	4 litry		

A) *Przygotowania wstępne.* — Przekrajać gruszki po połowie, obrać je, odrzucić ziarnka i kłaść je kolejno w miskę z zimną wodą.

Zdjąć żółtą skórkę z cytryny i związać ją w pęczek.

Jeżeli się używa cynamonu, związać go także.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć gruszki do kociołka razem z winem, wodą i cukrem.

Zagotować, wrzucić skórkę cytrynową albo cynamon.

2° Kompotowe gruszki są zwykle twarde, gotują się więc długo, trzeba zatem urugulować tak ogień, żeby gruszki gotowały się powoli, ale bezustannie.

Gdy się ugotują, wrzucić je do donicy, niech ostygną.

Wyjąć skórkę cytrynową albo cynamon.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

ROZDZIAŁ IX.

PRZEPISY DODATKOWE.

SOSY GORĄCE.

N° 159. — Sos masarski ostry.

(Czas potrzebny : 1 godzina.)

Podaje się do tych samych potraw, co sos ostry.

Porcja na 100 ludzi :

Octu.....	1 litr	Purée z pomidorów	1/2 litra
Szczypioru.....	0 k. 500	Soli.....	0 k. 250
Czosnku.....	0 k. 050	Pieprzu.....	0 k. 010
Pęczków przypraw	1	Korniszonów.....	0 k. 500
Wody gorącej....	10 litrów	Usiekanej pietruszki.....	0 k. 100
Zaprawki { Smalcu	0 k. 400		
ciemnej { Mąki..	0 k. 500	Musztardy.....	0 k. 500

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać szczypior i posiekać go.

Obrać czosnek, utrzyć go albo posiekać drobno.

Przygotować pęczek przypraw. Przygotować ciemną zaprawkę.

Pokrajać korniszony w cienkie plasterki.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć do kociołka szczypior, czosnek, pęczek przypraw i wlać ocet.

Wygotować jedną trzecią octu.

Wlać wodę i zaprawkę, wsypać sól i pieprz.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

2° Zagotować, bijąc trzepaczką, dodać przecierane pomidory.

3° Gotować powoli, od 25 do 30 minut.

Podając na stół, wyjąć pęczek przypraw.

Włożyć do sosu pokrajane korniszony, posiekaną pietruszkę i musztardę.

Od tej chwili nie gotować sosu więcej.

N° 160. — Sos huzarski.

(Czas potrzebny : 1 godzina).

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu.....	0 k. 400	Pieprzu,.....	0 k. 010
Cebuli.....	0 k. 500	Przecieranych pomidorów.....	0 k. 500
Szczypioru.....	0 k. 125	Czosnku.....	0 k. 050
Selerów.....	0 k. 500	Pęczków przypraw	1
Mąki.....	0 k. 500	Pietruszki siekanej	0 k. 100
Wina białego....	1 litr.	Chrzanu tartego..	0 k. 100
Wody gorącej ...	10 litrów		
Soli.....	0 k. 250		

A) *Przygotovania wstępne.* — Obrać pietruszkę i szczypior, posiekać je.

Oczyścić selery, poobcinać końce. Opłókać je, pokrajać je na cienkie paski.

Przygotować pęczek przypraw, obrać czosnek, i posiekać go. Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

Utrzyć chrzan, a potem go posiekać.

Sposób. — 1° Włożyć smalec do kociołka, rozgrzać go silnie, dodać cebulę, szczypior, selery, zrumienić sos na dosyć silnym ogniu, mieszając kopyścią. Posypać mąką, zasmażyć ją przez kilka minut, mieszając wciąż.

2° Wlać do kociołka wino białe, wodę, zagotować, bijąc trzepaczką.

Włożyć sól, pieprz, pęczek przypraw, czosnek i przecierane pomidory.

3° Na 10 minut przed wydaniem wyjąć pęczek przypraw, przecedzić sos przez sitko. Przefasować dodatki.

Włożyć do sosu chrzan i posiekaną pietruszkę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Uwaga. — Do tego sosu powinna wchodzić szynka bez słoniny, gotowana, pokrajana w drobną kostkę. Tutaj, dla oszczędności, pominięto ją. Ilekroć jednak są fundusze, trzeba na ten dodatek sobie pozwolić. W stosunku jednego kilogramu szynki na takąż proporcję sosu. Szynkę dodaje się do sosu w chwili podawania na stół.

N° 161. — Sos lyoński.

(Czas potrzebny : 1 godzina.)

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu.....	0 k. 400	Pieprzu.....	0 k. 010
Cebuli.....	3 k. 500	Pęczków przypraw	1
Mąki.....	0 k. 500	Pietruszka.....	0 k. 100
Octu.....	1 litr	Wody.....	10 litrów
Soli.....	0 k. 250		

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać i pokrajać cebulę na cienkie plasterki. Przygotować pęczek przypraw.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Włożyć smalec do kociołka, zagrzać go, dodać cebulę, zrumienić ją, mieszając kopyścią.

Posypać mąką, zrumienić ją na wolnym ogniu.

Rozprowadzić octem, wygotować go trochę, dodać wodę, dwie trzecie soli i pęczek przypraw.

Gotować powolnem wrzeniem od 25 do 30 minut, mieszając często.

Wyjąć pęczek przypraw, skosztować, popieprzyć i dosolić (jeśli potrzeba).

W ostatniej chwili, dodać siekaną pietruszkę.

Uwaga. — Sos ten można przygotować na buljonie zamiast na wodzie.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 162. — Sos ostry.

(Czas potrzebny : 1 godzina.)

Do pieczeni wołowej, do konserwy z wołowiny, do wieprzowiny do różnych siekanin, do głowizny gorącej.

Porcja na 100 ludzi :

Cebuli.....	0 k. 500	Szczypioru.....	0 k. 250
Octu.....	1 litr	Soli.....	0 k. 250
Wody gorącej ...	10 litrów	Pieprzu.....	0 k. 010
Zaprawka { Smalcu	0 k. 400	Pęczków przypraw	1
ciemna { Mąki ..	0 k. 500	Korniszonów.....	0 k. 500
Przecieranych pomidorów.....	1/2 litra	Trzebułki i pietruszki.....	0 k. 100

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać cebulę i szczypior, posiekać je, przygotować zaprawkę.

Przygotować pęczek przypraw, posiekać korniszony.

Przebrać trzebułkę i pietruszkę, opłókać je i posiekać.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć do kociołka cebulę i szczypior posiekane.

Zalać octem.

Wygotować ocet do jednej trzeciej.

Dodać wodę, sól, pieprz i zaprawkę ciemną, zagotować, bijąc trzepaczką.

2° Dodać przecierane pomidory i pęczek przypraw.

I niech się sos gotuje od 25 do 30 minut.

W ostatniej chwili, wyjąć pęczek przypraw.

Włożyć do sosu korniszony, posiekaną trzebułkę i pietruszkę.

Po włożeniu do sosu korniszonów i traw aromatycznych, nie gotować go więcej.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 163. — Sos Robert.

(Czas potrzebny : 1 godzina.)

Podaje się przeważnie do wieprzowiny pieczonej lub gotowanej.

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu.....	0 k. 400	Pieprzu.....	0 k. 010
Cebuli.....	2 k.	Pęczków przypraw	1
Mąki.....	0 k. 500	Musztardy.....	0 k. 500
Octu.....	1 litr.	Wody.....	10 litrów
Soli.....	0 k. 250		

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać cebulę, posiekać je drobno. Przygotować pęczek przypraw.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć smalec do kociołka, zagrzać go, dodać pęczek przypraw, posiekaną cebulę, mieszać ją na ogniu przez 5 minut; trzeba uważać, żeby się nie zrumieniła.

Wsypać mąkę i mieszać kopyścią, aż nabierze złotego koloru.

2° Wlać do kociołka ocet i wodę gorącą i mieszać dalej aż się zagotuje.

Włożyć sól pieprz i pęczek przypraw.

Gotować sos powoli od 25 do 30 minut.

3° W ostatniej chwili, wyjąć pęczek przypraw, dodać do sosu musztardę i nie gotować więcej.

N° 164. — Sos pomidorowy z konserwy.

Czas potrzebny : 1 godzina 45 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu.....	0 k. 250	Czosnku.....	0 k. 500
Cebuli.....	0 k. 400	Soli.....	0 k. 300
Marchwi.....	0 k. 400	Pieprzu.....	0 k. 010
Mąki.....	0 k. 500	Pęczków przypraw	2
Wody gorącej....	5 litrów	Cukru krystalizowanego.....	0 k. 100
Przecieranych pomidorów.....	4 litry		

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Oskrobać marchew, opłókać ją i pokrajać w drobną kostkę.
Obrać cebulę, opłókać ją i pokrajać tak, jak marchew.
Pokrajać łodygi pietruszki na małe kawałki.
Obrać czosnek, utrzeć go i posiekać.
Pootwierać pudełka z przecieranemi pomidorami.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć smalec do kociołka, rozgrzać go silnie.
Włożyć marchew, cebulę, łodygi pietruszki i pęczki przypraw i mieszać na silnym ogniu, aż się jarzyny lekko przyrumienią.
Wsypać mąkę i smażyć ją kilka minut, mieszając kopyścią.

2° Wlać wodę, przecierane pomidory, wsypać sól, pieprz, cukier i czosnek.
Zagotować mieszając bezustannie. Poczem uregulować tak ogień, aby sos gotował się bardzo wolno; od 45 minut do całej godziny.
Przecedzić sos przez sitko, przetrzeć pomidory.
Postawić sos ponownie na ogień, żeby się zagrzał.

N° 165. — Sos ze świeżych pomidorów.

(Czas potrzebny : 2 godziny.)

Porcja na 100 ludzi :

Prowizje te same, co w przepisie N° 164, z wyjątkiem puszek pomidorów w konserwie, zamienionych przez 10 kilo świeżych pomidorów.

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie samo, jak w przepisie N° 164. Przekrajać pomidory na dwoje, wycisnąć z nich wodę i ziarnka. Podzielić każdą połówkę na kilka części.

Sposób. — 1° W pierwszej części postępować tak, jak w przepisie N° 164.

2° Po dodaniu wody, zagotować mieszając ciągle kopyścią.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Potem dodać pokrajane pomidory, przyprawę i czosnek.
Co do reszty zastosować się do tego, co powiedziano wyżej.

N° 166. — Pomidory duszone.

Czas potrzebny : 1 godzina 15 minut.)

Porcja na 100 ludzi :

Wegetaliny (oliwy lub smalcu)...	0 k. 500	Soli.....	0 k. 250
Cebuli.....	1 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 010
Pomidorów.....	10 k.	Pęczków przypraw.....	1
Czosnku.....	0 k. 100		

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać cebulę i czosnek, posiekać jedno i drugie. Obrać pomidory, wycisnąć z nich wszystką wodę, odrzucić ziarnka.
Pokrajać je na zupełnie małe kawałki.
Przygotować pęczek przypraw.

B) *Sposób.* — 1° Włożyć wegetalinę do kociołka, rozgrzać ją, dodać do niéj cebulę, mieszać ją na ogniu 5 lub 6 minut, nie dać się jej zrumienić.

2° Dodać pomidory, sól, pieprz, czosnek, pęczek przypraw.
Gotować na wolnym ogniu, mieszając często kopyścią.
W chwili podawania, odrzucić pęczek przypraw.

N° 167. — Sos biały.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Używa się do jaj, ryb i jarzyn.

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu (wegetaliny margaryny lub masła)....	0 k. 400	Mleka.....	4 litry
Mąki.....	0 k. 600	Soli.....	0 k. 250
Odwaru z jarzyny lub ryby.....	6 litrów	Pieprzu.....	0 k. 010
		Pęczków przypraw.....	1

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Zagotować mleko, przygotować pęczek przypraw.

B) *Sposób.* — Rozgrzać w kociołku smalec, wegetalinę margarynę lub masło, dodać mąkę, mieszać kopyścią na wolnym ogniu, żeby się dobrze połączyło, rozprowadzić odwarem z ryby lub jarzyny i przegotowanem mlekiem.

Dodać sól i pęczek przypraw i rozbić dobrze kopyścią, poczem gotować bardzo powolnem wrzeniem przez 15 do 18 minut.

Przecedzić przez sitko przed podaniem.

Uwagi. — Sos biały może być całkowicie rozprowadzony mlekiem.

Odwar z ryby lub jarzyny może być zamieniony przez wodę albo przez rosół, jeżeli fundusze na to pozwalają.

Zaprawka brunatna, jeżeli sos robi się na maśle, składa się z 250 gramów masła i oznaczonej ilości mąki.

Nadwyżkę masła doda się do sosu, po ugotowaniu tegoż, zyska na tem jego smak.

N° 168. — Sos biały musztardowy.

(Czas potrzebny: 40 minut.)

Dodaje się do ryb z rusztu i pieczonych.

Porcja na 100 ludzi:

Wegetaliny (smalcu lub margaryny)	0 k. 400	Pęczków przypraw	1
Mąki	0 k. 600	Pietruszki	0 k. 100
Soli	0 k. 200	Mleka	2 litry
Pieprzu	0 k. 010	Musztardy	0 k. 250
		Wody	8 litrów

Przygotować pęczek przypraw.

Przebrać, oplókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Włożyć w kociołek wegetalinę, smalec lub margarynę, rozgrzać, dodać mąkę, mieszać aż do lekkiego zrumienienia.

Rozebrać mlekiem lub wodą.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Dodać pęczek przypraw, posolić (dwie trzecie soli), zamieszać dobrze i gotować powolnem wrzeniem od 15 do 20 minut, mieszając często.

Dodać musztardę, rozprowadzoną kilku łyżkami zimnej wody, zamieszać popieprzyć, dosolić (jeśli trzeba), włożyć siekaną pietruszkę i podać.

Uwaga. — Ilekroć stan kasy na to pozwala, zamiast smalcu, wegetaliny lub margaryny wziąć masła.

N° 169. — Sos octowy, gorący.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Do jaj i ryb.

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu (wegetaliny, margaryny lub masła)....	0 k. 500	Szczypioru.....	0 k. 500
Przesianej mąki..	0 k. 600	Soli.....	0 k. 100
Wina białego....	1 litr	Pieprzu.....	0 k. 010
Odwaru z ryby..	8 litrów	Pęczków przypraw.....	1
Octu.....	1 litr	Pietruszki, trzebulki, estragonu	0 k. 100

Uwaga. — Jeśli ten sos jest dodatkiem do jaj na twardo, odwar z ryby będzie zamieniony wodą lub rosołem.

A) *Przygotowania wstępne.* — Obrać i opłókać szczypior, ze smalcu i mąki przygotować zaprawkę. Przygotować pęczek przypraw. Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę, trzebulkę i estragon.

B) *Sposób.* — Włożyć do kociołka szczypior, pietruszkę, trzebulkę i estragon posiekane; zalać octem i białem winem, dodać pęczek przypraw i dwie trzecie soli. Wygotować wino i ocet do połowy, mieszając kopyścią.

Dodać odwar z ryby albo wodę lub rosół.

Gotować trzy lub cztery minuty.

Dodać zaprawkę t. j. mąkę zgniecioną ze smalcem i wymieszać wszystko energicznie, gotować 5 minut,

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Skosztować, dodać pieprz i, jeśli jej brak, resztę soli. Zachować w cieple, nie gotując więcej.

Uwaga. — Zastąpić tłuszcz masłem jeśli można. Jeżeli się ten sos gotuje na odwarze z ryby to, na początku, solić go nader ostrożnie, bo odwar z ryby jest już słony.

N° 170. — Sos kaparowy.

(Czas potrzebny : 40 minut.)

Do stokfisza i innych ryb.

Porcja na 100 ludzi :

Smalcu (wegetaliny margaryny lub masła)....	0 k. 500	Soli.....	0 k. 100
		Pieprzu.....	0 k. 010
		Pęczek przypraw.	1
Mąki.....	0 k. 600	Kaparów.....	0 k. 500
Odwaru z ryby..	10 litrów		

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same, jak do sosu białego.

B) *Sposób.* — Postępować wedle wskazówek, podanych do sosu białego N° 172.

Po ugotowaniu dodać kapary.

Uwaga. — Jeżeli sos ten przygotowuje się na odwarze rybim, szczególnie ze stokfisza, solić go nader mało na początek.

Lepiej dopiero na samym końcu dodać konieczną przyprawę.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

SOSY ZIMNE.

(Czas potrzebny : 25 minut.)

N° 171. — Sos octowy.

Porcja na 100 ludzi :

Oliwy	3 k.	Octu	1 litr 1/2
Wody (albo, stosownie do zastosowania, odwaru z ryb lub jarzyn).....	1 litr 1/2	Soli.....	0 k. 060
		Pieprzu.....	0 k. 010
		Siekanej pietruszki.....	0 k. 100

A) *Przygotowania wstępne.* — Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę.

B) *Sposób.* — Włożyć do miski posiekaną pietruszkę, sól i pieprz.

Zalać octem i wodą.

Zamieszać, dodać oliwę, ubić trzepaczką.

Uwagi. — Sos ten tak przyrządzony służy do jarzyn ugotowanych na wodzie, n. p. do kalafjorów lub karczochów, jeżeli zaś ma służyć jako przyprawa do ziemniaków, fasoli lub soczewicy w sałacie, proporcje jego mogą być znacznie zmniejszone.

Można wziąść tylko dwa litry oliwy, 750 gramów octu i litr odwaru z jarzyny.

N° 172. — Sos grybiszowy.

Oliwy	2 k.	Korniszonów	0 k. 250
Octu	1 litr	Musztardy.....	0 k. 200
Odwaru z ryby lub jarzyny ...	3 litry	Soli.....	0 k. 100
		Pieprzu.....	0 k. 010
Jaj na twardo (liczba).....	10	Pietruszki, trzebulki i estragonu.....	0 k. 100
Cebuli.....	0 k. 500		

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Ugotować jaja na twardo.
Ostudzić je, obłupać i posiekać.
Obrać i posiekać cebulę.
Posiekać korniszony.
Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę, trzebulkę i estragon.

B) *Sposób.* — Włożyć do donicy jaja, cebulę, musztardę, korniszony, pietruszkę, trzebulkę i estragon.
Posolić i popieprzyć, zamieszać kopyścią.
Dolewać ocet potrochu, rozcierając mieszaninę, dolać oliwę i mieszać energicznie.

Uwagi. — Sos grybiszowy, rodzaj majonezu, może być także przygotowany na jajach surowych.
W odpowiedniej porze roku cebula może być zastąpioną przez trybulkę.

N° 173. — Majonez.

Do ryb i jaj na zimno.

Porcja na 100 ludzi :

Jaj całych (liczba).	15	Musztardy.....	0 k. 500
Octu.....	2 decyl.	Soli.....	0 k. 100
Oliwy.....	3 k. 500	Pieprzu.....	0 k. 015

Z tej proporcji otrzymuje się 6 litrów majonezu.

Wybić jajka do donicy, dodać musztardę, dwie trzecie soli, ocet i pieprz.
Rozbić energicznie trzepaczką.
Dolewać oliwę potrosze, wybijając ciągle.
Skosztować, dodać resztę soli, jeśli potrzeba.

Uwagi. — Przepis na majonez został tutaj zmieniony, to jest że, zamiast samych żółtek, zużytemi zostały jaja całkowite.
Ale nawet z tą zmianą sos ten tylko w nadzwyczajnych okolicznościach może być podawany.
Na sposób majonezu przyrządzają się i inne sosy; podajemy ich przepisy poniżej.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 174. — Sos tatarski.

Do zimnych mięsiw i sałat z jarzyn.

Porcja na 100 ludzi :

Sosu majonezowego.....	6 litrów
Pietruszki, trzebulki, estragonu i trybulki razem.....	0 k. 200
Korniszonów.....	0 k. 200

Przepis na majonez jest podany w przepisie N° 173.

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same, jak do majonezu N° 173.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę, trzebulkę, estragon, trybulkę.

Posiekać drobno korniszony.

B) *Sposób.* — 1° Przygotować majonez podług przepisu N° 173.

2° Dodać doń zioła i posiekane korniszony.

Uwagi. — 1° Zimową porą, gdy zioła aromatyczne są rzadkie i drogie, weźmie się tylko pietruszkę i trzebulkę w podanej powyżej proporcyi.

2° Jeżeli ten sos ma służyć do przyprawy sałaty, trzeba żeby był nie bardzo gęsty.

N° 175. — Sos muszkieterski.

Do wszelakich mięsiw na zimno.

Porcja na 100 ludzi :

Majonezu.....	6 litrów	Octu.....	2 decyl.
Cebuli.....	0 k. 500	Pietruszki i trzebulki.....	0 k. 100
Szczypioru.....	0 k. 100		
Wina białego....	5 decyl.		

Proporcje na majonez podane są w przepisie N° 173.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same jak na majonez.

Obrać i opłókać cebulę, posiekać ją jak najdrobniej.

Obrać szczypior i posiekać go tak samo.

Przebrać, opłókać i posiekać pietruszkę i trzebulkę.

B) *Sposób.* — 1° Przygotować majonez przepis N° 173.

2° Włożyć do kociołka lub rondla posiekane cebule, szczypior, i wlać wino białe i ocet.

Gotować prawie do zupełnego wygotowania płynu.

3° Dodać do majonezu w ten sposób uduszoną cebulę i szczypior, posiekaną pietruszkę i trzebulkę i przyprawić sos pieprzem i solą.

N° 176. — Sos szwedzki z jabłkami.

Głównie do wieprzowiny na zimno.

Porcja na 100 ludzi :

Majonezu.....	6 litrów	Wina białego....	1 litr
Jabłek zielonych w lecie, kwaśnych w zimie..	3 k.	Octu.....	5 decyl.
		Chrzanu tartego.	0 k. 250

A) *Przygotowania wstępne.* — Takie same jak do majonezu N° 173.

Pokrajać jabłka na ćwiartki. Odrzucić ziarnka, obrać ćwiartki i pokrajać je na cienkie plasterki.

Utrzyć chrzan.

B) *Sposób.* — 1° Przygotować majonez N° 173.

2° Włożyć jabłka do kociołka, zalać białem winem nie przykrywać.

Przefasować je przez durszlak lub sito i ostudzić.

3° Dodać do majonezu tę marmoladę z jabłek zupełnie zimną, utarty chrzan i przyprawić sos solą i pieprzem.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

CIASTA.

N° 177. — Ciasto do smażenia do rozmaitych potraw.

Ilość ciasta potrzebna na 100 ludzi..... 2 k. 500

Produkty potrzebne do tego ciasta :

Przesianej mąki..	1 k. 250	Soli stołowej	2 litry
Oliwy.....	0 k. 200	Wody letniej .	1 litr 1 decy.

A) *Przygotowania wstępne.* — Przygotować to ciasto dwie lub trzy godziny zawczasu.

B) *Sposób.* — Wsypać mąkę do donicy, dodać oliwę, sól i połowę ilości wody.
Rozcierać drewnianą łyżką, żeby nie było gruzołków.
Dolewać wodę częściowo 5 lub 6 razy.
Przykryć donicę, aż do chwili użycia ciasta.

N° 178. — Ciasto z chleba żołnierskiego.

Do mięsnych pasztetów gorących i pierogów z owocami. Ilość ciasta potrzebna na 100 ludzi.

Produkty potrzebne do tego ciasta :

Chleba żołnierskiego.....	3 k. 500	Wody.....	1 litr 3/4
		Smalcu.....	0 k. 700
Cukru krystalizowanego.....	0 k. 125	Mąki do zaprawienia.....	0 k. 050

A) *Przygotowania wstępne.* — Utłuc chleb w moździerzu albo młotkiem, a następnie rozgnieść go wałkiem od ciasta.
Przesiać go, a co nie przeszło przez sito, utłuc ponownie.
W zasadzie chleb powinien być zupełnie sproszkowany.
Przygotować to ciasto na kilka godzin zawczasu.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

B) *Sposób.* — 1° Wysypać proszek z chleba na stół w formie koła; na jego środek wysypać sól i nalać trochę wody. Rozpuścić cukier.

2° Dodać smalec i zagniatać go stopniowo ze sproszkowanym chlebem i wodą, której trzeba dolewać potrochu. Miesić wszystko razem, następnie zagniatać ciasto dłonią.

3° Zrobić z ciasta kulę, owinąć ją w płótno i trzymać na chłodzie.

Uwagi. — Nie wygniatać zbytnio tego ciasta.
Do rozwałkowania użyć tylko niezbędną ilość mąki, około 50 gramów.

N° 179. — Ciasto zwyczajne na pasztety mięsne zimne i gorące.

Ilość ciasta potrzebnego na 100 ludzi. 6 k. 500 do 7 k.

Produkty potrzebne do tego ciasta :

Mąki.....	4 k.	Wody.....	2 litry
Soli.....	0 k. 100	Smalcu.....	1 k.

Przygotować to ciasto w przeddzień użytku lub co najmniej na godziny 2 lub 3 naprzód.

Sposób. — 1° Nasypać mąki na stół w krąg.
Na środek położyć sól, smalec i łać potrochu wodę.
Najpierw dobrze rozpuścić sól, następnie częściowo mieszać mąkę z wodą i smalcem.
Dolewać po trochu wodę.

2° Tę mieszaninę trzeba zebrać w jedno, potem częściowo rozgniatać dłonią i posuwać naprzód, potem znowu zebrać wszystko razem i rozpocząć rozgniatać częściowo ponownie tak, ażeby wszystkie składowe części połączyły się dobrze ze sobą.

3° Posypać stół mąką, zrobić z ciasta kulę, owinąć ją w płótno i trzymać na chłodzie aż do chwili użycia.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

N° 180. — Ciasto pół-francuskie na gorące pasztety lub pierogi z owocami.

Proporcja ciasta na 100 ludzi... 6 k. 500 do 7 k.

Produkty potrzebne do tego ciasta :

Mąki.....	3 k.	Wody.....	1 litr 1/2
Soli.....	0 k. 075	Smalcu.....	2 k. 400

A) *Przygotowania wstępne.* — Przygotować ciasto z wieczora na rano, albo z rana na wieczór.

Trzymać smalec na chłodzie, żeby stwardniał.

B) *Sposób.* — 1° Rozsypać mąkę na stole w formie koła. Na środku jego położyć sól, 600 gramów smalcu t. j. ćwierć oznaczonej ilości.

Rozpuścić sól w wodzie, potem, powoli, częściowo, rozbierać mąkę ze smalcem i wodą (dodawać wodę częściowo).

2° Gdy całość utworzy jednolitą masę, miesić ciasto przez kilka sekund, następnie rozcierać je częściowo dłonią, posuwając je na stole przed siebie, aby je wygładzić.

Zebrać nakoniec całe ciasto w kulę, owinąć je płótnem trzymać na chłodzie do chwili użycia.

3° W chwili przygotowywania potrawy, podzielić ciasto na części, ważące 1 kilo, rozwałkować każdą część na placek; na każdym placku położyć 360 gramów smalcu, zawinąć brzegi do środka, co utworzy kwadratowy pierog.

Trzymać te pierogi na chłodzie 15 do 20 minut.

4° Po przeciągu tego czasu, posypać stół mąką, wziąść pieróg, rozwałkować go na długość 70 centymetrów, złożyć to ciasto na troje, przycisnąć je wałkiem, żeby się spoiło, potem rozpocząć tę czynność w odwrotnym kierunku i postąpić kolejno tak ze wszystkiemi pierogami, wtedy ciasto jest gotowe do użycia.

Uwaga. — Operacja ta ma na celu dokładne zmieszanie ciasta ze smalcem.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

SPIS RZECZY.

Stronica.

WSTĘP ..... V.

ROZDZIAŁ I.

WIADOMOŚCI WSTĘPNE.

Paragrafy.

1. Przygotowania 1
2. Moczenie jarzyn suchych 1
3. Jarzyny świeże 2
4. Siekanie i przechowywanie cebuli 2
5. Siekanie szczypioru, czosnku, pietruszki 3
6. Przyprawy 3
7. Proszek z chleba żołnierskiego na ciasto i inne potrzeby. 4
8. Bułka tarta 4
9. Korzenie i sól zaprawiona korzeninmi 4
10. Skórki cytrynowa i pomarańczowa 5
11. Mleko 5
12. Zaprawy i przyprawy 5
13. Buljon do sosów 6
14. Buljon z jarzyn 7
15. Fasowanie jarzyn 7
16. Sposoby zabarwiania buljonów i sosów 7
17. Sposób przyrządzania karmelu 8
18. Przechowywanie jarzyn gotowanych 8
19. Zaprawa do sosów 8
20. Zaprawa brunatna i biała 9
21. Zaprawa mączna 9
22. Frytura 10
23. Sposób przyrządzania frytury z tłuszczu wołowego 11
24. Jak obchodzić się z fryturą 11
25. Sposób szybkiego mierzenia produktów 11
26. Podawanie mięsiwa 12
27. Podział chleba 13
28. Sposób otwierania pudełek z konserwami 13

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

29. Usługa 14
30. Siatki lub koszyki do jarzyn 14
31. Użytkowanie kości z mięsa 14

ROZDZIAŁ II.

ZUPY.

Numer.
1. Rosół 15
2. Rosół z grzankami 17
3. Zupa z włoskim makaronem 17
4. Zupa z makaronem krajanym 18
5. Zupa z kaszką 18
6. Zupa z tapioką 18
7. Zupa z ryżem 18
8. Zupa z kapusty i ziemniaków 19
9. Zupa z głowizny 20
10. Zupa wiejska z chleba 21
11. Zupa wiejska z ryżem 22
12. Zupa paryska 23
13. Zupa szczawiowa 24
14. Zupa z tapioki 25
15. Zupa Fithiviers 25
16. Zupa z jarzyn z ryżem 26
17. Zupa Vauban 27
18. Zupa Marguery 28
19. Zupa kondeuszowska 28
20. Zupa velours 29
21. Zupa z przecieranej marchwi 30
22. Zupa z marchwi po wiejsku 31
23. Zupa ziemniaczana 31
24. Zupa grochowa z grzankami 32
25. Zupa grochowa z ryżem 33
26. Zupa z przecieranych jarzyn 34
27. Zupa z dyni po wiejsku 36
28. Zupa z dyni po szampańsku 37
29. Zupa cebulowa 38
30. Zupa turyńska z makaronem 38
31. Zupa z mąki 39
32. Zupa z chleba żołnierskiego 40
33. Zupa langwedocka 40
34. Zupa pomidorowa z ryżem 41
35. Zupa pomidorowa z makaronem 42
36. Zupa pomidorowa z tapioką 42
37. Zupa antibska 43

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

ROZDZIAŁ III.

JAJA.

38. Jaja na twardo po gospodarsku 44
39. Jaja na twardo z białym sosem 45
40. Jaja na twardo ze szczawiem 46
41. Jaja na twardo po burgundzku 47
42. Jaja na twardo po neapolitańsku 48
43. Jajecznik z serem i słoniną 50
44. Jaja na zimno z pomidorami i rzerzuchą 51
45. Jaja na zimno, po tatarsku 51

ROZDZIAŁ IV.

RYBY.

46. Szczupak na gorąco z sosem grzybiszowym 52
47. Szczupak zapiekany 53
48. Szczupak po prowansalsku 54
49. Węgorz z sosem octowym 55
50. Ryby smażone 56
51. Sardynki świeże 57
52. Śledzie po lyońsku 57
53. Śledzie z sosem musztardowym 58
54. Śledzie z sosem kaparowym 59
55. Stokfisz zapiekany 60
56. Stokfisz po marynarsku 60
57. Stokfisz jako bouillabaise 61
58. Sałata z gorącego stokfisza 62

ROZDZIAŁ V.

PRZYRZĄDZANIE MIĘS.

59. Sztuka mięsa z ostrym sosem 64
60. Sztuka mięsa z sosem pomidorowym 64
61. Sztuka mięsa z sosem masarskim 64
62. Sztuka mięsa z sosem huzarskim 64
63. Sztuka mięsa z sosem Robert 65
64. Sztuka mięsa z przecieranemi jarzynami 65
65. Sztuka mięsa ze świeżemi jarzynami 65
66. Pieczeń wołowa z sosem 65
67. Wołowina po flamandzku 66

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

68. Wołowina duszona 67
69. Pieczeń wołowa po burgundzku z marchwią..... 69
70. Wołowina po burgundzku..... 70
71. Potrawka z wołowiny..... 71
72. Gulasz po węgiersku..... 72
73. Rosbef..... 73
74. Ozór wołowy z sosem albo jarzynami..... 74
75. Potrawka barania z jarzynami..... 76
76. Potrawka barania z brukwią..... 77
77. Potrawka barania z pasternakiem..... 78
78. Potrawka barania z ryżem..... 79
79. Potrawka barania z białym sosem..... 80
80. Baranina z białą fasolą..... 81
81. Potrawka zwana cassoulet..... 82
82. Przodek barani po piekarsku..... 84
83. Przodek barani po gospodarsku..... 85
84. Pieczeń barania..... 87
85. Potrawka wieprzowa z selerami..... 87
86. Schab..... 88
87. Głowizna z sosem Robert..... 89
88. Rolada z głowizny..... 90
89. Potrawka z królika..... 91
90. Królik po gospodarsku..... 92
91. Pasztet z królika z kasztanami, w cieście z chleba żołnierskiego..... 93
92. Wołowina z konserwy po lyońsku..... 94
93. Wołowina (konserwy) Miroton..... 95
94. Gulasz z wołowiny (konserwy)..... 95
95. Wołowina siekana..... 96
96. Wołowina siekana zapiekana..... 97
97. Wołowina po portugalsku..... 98
98. Pieczeń wołowa duszona, po piemontsku..... 99
99. Zraziki wołowe siekane, po lyońsku..... 100
100. Zraziki wołowe siekane z ziemniakami..... 101
101. Pasztet na gorąco z wołowiny w konserwie..... 101
102. Pasztet z wołowiny w konserwie, w cieście z chleba żołnierskiego (inny sposób)..... 103
103. Sałata z wołowiny 104

ROZDZIAŁ VI.

JARZYNY I MĄCZNE POTRAWY.

104. Fasola biała à la maître d'hôtel..... 105
105. Fasola biała po bretońsku..... 106
106. Fasola czerwona z sosem winnym..... 107
107. Soczewica à la maître d'hôtel.. 108

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

108. Groch przecierany..... 108
109. Jarzyny suche, przecierane..... 109
110. Ziemniaki w łupinach..... 110
111. Ziemniaki à la maître d'hôtel..... 110
112. Ziemniaki po lyońsku..... 111
113. Ziemniaki po wiejsku..... 112
114. Ziemniaki smażone (frites)..... 112
115. Ziemniaki przecierane..... 113
116. Marchew z białym sosem..... 114
117. Rzepa po wiejsku..... 115
118. Kapusta duszona..... 116
119. Czerwona kapusta po alzacku..... 117
120. Kalafjory z sosem octowym..... 118
121. Kalafjory z białym sosem..... 118
122. Brukiew z białym sosem..... 119
123. Kapusta kwaszona, duszona..... 120
124. Selery po hiszpańsku..... 121
125. Selery z białym sosem..... 122
126. Karczochy z białym sosem..... 123
127. Karczochy na zimno z sosem grybiszowym..... 123
128. Groch zielony ze słoniną..... 124
129. Sałaty gotowane..... 125
130. Selery przecierane..... 125
131. Sałata gotowana z ziemniakami..... 126
132. Przecierana cebula z ryżem..... 127
133. Makaron po włosku..... 128
134. Makaron zapiekany..... 128
135. Makaron po neapolitańsku..... 129
136. Makaron po wiejsku..... 130
137. Pilaw z ryżu..... 130
138. Rizotto..... 131
139. Rizotto po neapolitańsku..... 132
140. Ryż ze słoniną po wiejsku..... 132
Przepis na gotowanie ryżu..... 133

ROZDZIAŁ VII.

SAŁATY ZIMNE I GORĄCE.

141. Sałata z ziemniaków..... 134
142. Sałata z białej fasoli..... 135
143. Sałata z soczewicy..... 136
144. Sałata z ziemniaków i białej fasoli..... 136
145. Sałata z ziemniaków i soczewicy..... 137
146. Sałata mieszana zimowa..... 138
147. Sałata grenadjerska..... 138

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

ROZDZIAŁ VIII.

LEGUMINY.

148. Ryż na mleku..... 140
149. Ryż zapiekany z konfiturami..... 141
150. Krem zapiekany..... 142
151. Ryż z jabłkami..... 143
152. Jabłka zapiekane..... 144
153. Pierog ryżowy z jabłkami z chleba żołnierskiego..... 145
164. Budyń z suszonych fig i chleba..... 146
155. Jabłka pieczone..... 147
156. Jabłka w cieście..... 148
157. Pierog owocowy, w cieście z chleba..... 149
158. Kompót z gruszek z winem czerwonym..... 150

ROZDZIAŁ IX.

PRZEPISY DODATKOWE.

Sosy gorące.

159. Sos masarki..... 151
160. Sos huzarski..... 152
161. Sos lyoński..... 153
162. Sos ostry..... 154
163. Sos Robert..... 155
164. Sos pomidorowy z konserwy..... 155
165. Sos ze świeżych pomidorów..... 156
166. Duszone pomidory..... 157
167. Sos biały..... 157
168. Sos biały, musztardowy..... 158
169. Sos octowy, gorący..... 159
170. Sos kaparowy..... 160

Sosy zimne.

171. Sos octowy..... 161
172. Sos grybiszowy..... 161
173. Majonez..... 162

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

174. Sos tatarski 163
175. Sos muszkieterski 163
176. Sos szwedzki z jabłkami 164

Sposób przygotowywania ciasta.

177. Ciasto do smażenia do różnych potraw 165
178. Ciasto z chleba żołnierskiego 165
179. Ciasto zwyczajne na pasztety mięsne 166
180. Ciasto pół-francuskie do gorących pasztetów i pierogów owocowych 167

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

WSKAZÓWKI CO DO SPOSOBÓW RACJONALNEGO ODŻYWIANIA WOJSKA.

(ZARZĄD INTENDENTURY WOJSKOWEJ, BIURO ŻYWNOŚCI.)

Paryż, 19 Lipca 1909.

Ażeby utrzymać człowieka w dobrym stanie zdrowia i sił, odżywianie jego powinno zadosyć uczynić trzem warunkom zasadniczym t. j. powinno być zdrowe, racjonalne i przypadać do smaku.

Powinno być *zdrowe* t. j. powinno być wolnem od wszelkiej substancji, mogącej być przyczyną choroby; nie powinno zawierać żadnego produktu sfałszowanego albo mogącego się zepsuć i, co za tem idzie, działać szkodliwie na zdrowie.

Surowe środki zaprowadzone od niejakiego czasu i kontrola, w celu zapobiegania oszustwu, dozwoliły urzeczywistnić ten pierwszy warunek.

Jedzenie powinno *przypadać do smaku.* Żołnierz powinien je spożywać nie tylko bez wstrętu ale i z przyjemnością; tylko pod tym warunkiem odżywianie się będzie działać na organizm tak, jak powinno, t. j. będzie źródłem odnowy sił.

Badania fizjologiczne wykazały, że dobry smak potraw gra dużą rolę w kwestji trawienia i asymilacji. Potrawy najbardziej zdrowe i pożywne, same przez sie, stają się trudnemi do strawienia, jeżeli są mdłe i źle przyrządzone i jeżeli podniecenie nerwów smaku nie pomogło żołądkowi i kiszkom w spełnieniu ich funkcji.

A zatem czuwanie nad dobrem przyrządzaniem potraw, służących do odżywiania wojska, nie jest rzeczą zbytku, jest to pod względem hygjeny czynność potrzebna a nawet niezbędna; względy te znalazły zastosowanie praktyczne w Podręczniku Kuchni garnizonowej; podręczniku, którego

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

przepisy co do przygotowywania potraw znacznie ulepszone, zostały należycie ocenione przez żołnierzy i ich szefów.

Odżywianie musi być *racjonalne* t. j. musi codziennie każdemu człowiekowi dostarczyć oznaczoną ilość substancji chemicznych, które razem stanowią produkty naturalne a które w nierównych proporcjach znajdują się w różnych produktach.

Trzeba przytem, żeby suma różnych substancji, składających się na pożywienie żołnierza, była obliczoną w stosunku energii potencjalnej, mającej wystarczyć na wszystkie potrzeby fizjologiczne jego organizmu.

Obrachowanie wartości jedzenia co do pierwiastków chemicznych i ilości jedzenia, jaką ma dostawać żołnierz, znajduje się w programie prac komisji, utworzonej rozkazem ministerjalnym dnia 5 Czerwca 1907 N° 2828 2/5 w celu przestudjowania ilości i jakości codziennej porcji żywności każdego człowieka służącego w wojsku.

Komisja ta, której prezesem jest profesor Armand Gautier, członek Instytutu i Akademji medycznej, składa się z członków wojskowych i członków cywilnych, odznaczających się specjalną kompetencją w tej kwestji, powierzyła jednemu z nich, doktorowi L.-C. Maillard, profesorowi przy fakultecie medycznym paryskim, przestudjowanie codziennej porcji pokarmów.

Opierając się na danych fizjologicznych z jednej strony i na rezultatach badań w sprawie odżywiania armii w różnych miejscowościach kraju, D^r^ Maillard w raporcie swoim doszedł do cennych konkluzji.

Przyjęte przez komisję, wnioski jego doprowadziły do oznaczenia w następujący sposób codziennej porcji żywności najkorzystniejszej dla żołnierza, w normalnych warunkach egzystencji.

1° Codzienna porcja żywności powinna przeciętnie dać w swej sumie człowiekowi do zużytkowania od 3.200 do 3.400 kalorji.

2° Codzienna porcja żywności powinna zawierać przeciętnie:

Proteiny	112-115 gr.
Tłuszczu	70- 72 gr.
Cukru (węglo-wodanów)	500-540 gr.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Wiadomem jest, że różne substancje, znajdujące się w żywności mogą być podzielone z dokładnością zupełnie dostateczną dla naszego celu na trzy zasadnicze grupy.

1° *Proteiny* czyli *Albaminoidy*, zawierające dużo azotu niezbędnego dla odnowy tkanek ciała, znajdują się przedewszystkiem w pokarmach, pochodzących ze zwierząt jak: mięso, mleko, sery, jaja, a także w jarzynach mącznych jak: groch, fasola, soczewica i chleb.

2° *Tłuszcze*, idące w parze z albuminoidami, znajdują się w mięsie w proporcji mniejszej lub większej; znajdują się także i w roślinach w formie oleu albo tłuszczów; tłuszcz kokosowy n. p. bardzo zdrowy i mający różnorodne zastosowanie.

3° *Substancje, zawierające krochmal* (amylacae) czyli węglowodany, nie znajdują się w mięsie tylko przedewszystkiem w ziemniakach, chlebie i suchych jarzynach. Do nich także zalicza się cukier; bardzo hygieniczny we wszystkich formach, skoro nie jest spożywany w zbyt wielkiej ilości. Do tej kategorji można także, w pewnej mierze, zaliczyć i wino, które chociaż nie odnawia tkanek ale, w umiarkowanych dozach, podnieca energję.

Na podstawie wielkiej liczby analiz, chemicy ułożyli tablice, w których znaleźć można, ile każdy produkt spożywczy zawiera Proteiny, Tłuszczu i Węglowodanów.

Jeżeli więc chcemy poznać ilość materji, rzeczywiście potrzebnej człowiekowi, trzeba mieć na uwadze, że żadna materja nie jest nigdy całkowicie pochłoniętą przez organizm, bo zostają się zawsze z niej odpadki w kiszkach. Można więc ogólnie stratę tę obliczyć, przy odżywianiu się mieszanem w rodzaju regime wojskowego, na 10 %.

Jeżeli więc obliczamy podług dawnych tablic, powinniśmy dodać 10 procent.

Tablice zaś najnowsze podają nietylko liczby brutto, ale i liczby rzeczywiste materji całkowicie przez organizm zużytkowanej, zawartej w 100 gramach materji danego produktu.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Na tych więc podstawach są zrobione tablice na użytek armii, które znajdują się poniżej.

Poznawszy więc z tych tablic chemiczny skład danej żywności, nader jest łatwo obliczyć ilość energii, którą przez nią żołnierz może rozporządzać.

Fizjologowie twierdzą, że jeden gram materji albuminoidowej rzeczywiście spożytkowanej, wytwarza w ciele ludzkiem ilość energii równającą się 4,4 kalorjom; 1 gram tłuszczu zużytkowanego wytwarza średnio 9,4 kalorji; 1 gram cukru albo materji krochmalnych wytwarza 4,1 kalorji.

Pomnożywszy więc cyfrę każdego pierwiastku pożywnego przez jego koeficjent t. j. mnożnik (Proteiny 4,4, tłuszczu 9,4, węglowodanów 4,1), pozostaje tylko dodać rezultaty ażeby mieć w kalorjach ilość energji, zawartej w danej żywności.

WZÓR TAKIEGO OBRACHUNKU:

Porcja .	Proteiny.....	112 gr. × 4,4 =	492,8	kal.
	Tłuszczu	70 gr. × 9,4 =	658	kal.
	Węglowodanów.	500 gr. × 4,1 =	2.050	kal.
	Wartość.....		3.200,8	kal.

Porcja .	Proteiny.....	115 gr. × 4,4 =	506	kal.
	Tłuszczu	72 gr. × 9,4 =	676,8	kal.
	Węglowodanów.	540 gr. × 4,1 =	2.214	kal.
	Wartość.....		3.396,8	kal.

Naturalnie, że liczby 3,200 do 3,400, wyznaczone przez komisję są tylko liczbami średniemi, podanemi na jednego żołnierza i na jedną dobę dla całej armii francuzkiej i dla różnych warunków życia garnizonowego. Trzeba więc brać jeszcze pod uwagę budowę fizyczną człowieka i rodzaj pracy, jakiej się oddaje.

Tak więc w dywizjach, składających się z ludzi wysokiego wzrostu albo ludzi, których wydajność sił jest znaczną, jak: kirasjerzy, kawalerzyści, strzelcy i. t. d. trzeba się zbliżyć do liczb najwyższych i nawet je przekroczyć; podczas gdy lekka kawalerja zadowolnić się będzie musiała niższemi liczbami.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

W dniach, w których służba jest cięższą, ilość żywności powinna być powiększona, dzięki uprzednim oszczędnościom, można będzie w tych dniach spożytkować ser, cukier, wino.

W garnizonach, gdzie klimat jest ostrzejszy, podczas mrozów, trzeba powiększać ilość żywności, dawać tłuszcze i cukier.

Zasady, które przedstawiliśmy a które są przystępnemi wiadomościami fizjologicznemi, podajemy dowódzcom kompanji nie jako absolutne przepisy, ale tylko jako przepisy i wskazówki, które im ułatwią zorganizowanie odżywiania żołnierza, w warunkach dla jego zdrowia najbardziej korzystnych.

Podręcznik ten będzie dla nich nie tylko przewodnikiem, ale i cennym przewodnikiem, dla komponowania codziennych jadłospisów.

Dla ułatwienia praktycznego zastosowania tych przepisów, Pan Intendent wojskowy Retel, szef sekcji intendentury technicznej, kazał ułożyć tablicę zwaną tablicą N° 1, która wskazuje średnią zawartość każdej potrawy co do jej pierwiastków pożywnych t. j. co do proteiny, tłuszczu i węglowodanów, — potrawy, której przepis znajduje się w tej książce.

Oczywistem jest to, że części mięsa, z których dana potrawa jest przyrządzona, mają raz mniej raz więcej tłuszczu, zależnie od zwierzęcia lub od części, z której zostały przyrządzone, to też nie można brać w rachubę każdego dnia osobno, ale odżywianie kompanji przez pewien przeciąg czasu, dajmy na to przez miesiąc, wtedy tylko rachunek się zrównoważy.

Mięso baranie, z którego się robią potrawki, ma te same mnożniki co i wołowe, bo, chociaż w baraninie stosunek mięsa do kości jest znaczniejszy niż w wołowinie, to trzeba wziąść pod uwagę, że kości mięsa wołowego, gotując się razem z mięsem, dają żelatynę, która, chociaż nie ma wartości albuminoidów muskularnych daje się jednak w części asymilować.

Co zaś do potraw z baraniego mięsa, zrobionych z pewnych określonych części barana, jak ud lub przodków, również jak i dla innych produktów niż mięso wołowe i baranie n. p. wieprzowina, ryby, chleb, jarzyny, owoce, mleko, sery i. t. d. cyfry, przedstawiające liczbę gramów

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

proteiny, tłuszczów i węglowodanów, mających być strawionemi a znajdujących się w 1 kilo brutto danej żywności tak, jak ją się kupuje na targu, zostały wzięte z tablic pana Algier.

W nagłówku prostopadłej kolumny, odpowiadającej każdemu produktowi pod jego nazwą znajduje się w gramach liczba albuminoidów, tłuszczu i węglowodanów, jakie zawiera 1 kilogram tego produktu, w stanie w jakim go kupiono na targu. Odliczywszy więc stratę, poniesioną przy jego przygotowaniu, okazuje się, że n. p. 1 kilo ziemniaków, po ich obraniu i ugotowaniu, dostarcza 13 gr. 2 albuminoidów strawnych, o gr. 8 tłuszczu 153 gr. 1 węglowodanów. Rezultat ten wykazuje 24 procent straty, pochodzącej z obierania ziemniaków.

Na linii poziomej, odnoszącej się do każdej potrawy, są wymienione produkty, wchodzące w skład tej potrawy i podług wskazówek podręcznika Kuchni garnizonowej widzimy, że do wołowiny z sosem, obliczonej na 100 ludzi, wchodzi 16 kilo wołowiny, 9 kilo 500 smalcu i 3 kilo cebuli, nie wzmiankowano jednak przypraw tej potrawy : soli, pieprzu, czosnku i. t. d. a to dla tego, żeby nie było zbyt wiele kolumn.

W kolumnach prostopadłych 2. 3. 4. oznaczona jest w gramach całkowita ilość albuminoidów, tłuszczu i węglowodanów, zawartych w każdej potrawie, przeznaczonej na 100 ludzi.

Jak można się o tem przekonać, liczby te pochodzą z dodania pierwiastków pożywnych, zawartych w produktach, z których się składa dana potrawa.

Zdarza się, że produkty, wchodzące w skład potrawy, są te same, które znajdują się w podręczniku kucharskim, i że są wzajem dla siebie w stosunku oznaczonym przez podręcznik, ale zdarzyć się mogą potrawy, których waga całkowita jest tylko częścią wagi, podanej przez podręcznik; są to potrawki z baraniny z fasolą, z soczewicą, z ziemniakami, sałaty zimne i gorące, dla których ta część stanowi dwie trzecie; schab i potrawka wieprzowa z selerami, dla których stanowi trzy czwarte.

Powodem tego zmniejszenia jest to, że jest nader trudno, biorąc na potrawy ilość produktów podanych w podręczniku, skomponować jadłospis, odpowiadający ilości kalorji codziennych, wahających się między 3.200 a 3.400. W ko-

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

lumnie *Uwagi* oznaczono specjalną wskazówką potrawy te i wagę, której każda z nich odpowiada

Potrawy z sosem oznaczone są gwiazdką. Przygotowywując jadłospis, trzeba dodać do pierwiastków pożywnych danej potrawy i te pierwiastki, które stanowią część składową sosu.

Tablica N° 1 będzie dopełniona w każdym oddziale wojskowym kolumną oznaczającą koszt każdej potrawy, podług ceny produktów wchodzących w jej skład.

Znając bowiem cenę produktu i wagę jego, łatwo oznaczyć koszt każdej potrawy. Wiadomości te są nader ważne, bo pozwalają dowódzcom kompanji obliczyć dokładnie koszt każdego jadłospisu.

Przy pomocy tablicy N° 1, podającej cenę każdej potrawy, kapitan, dowodzący kompanją albo porucznik przewodniczący sprawie odżywiania, ustanowi z góry, na 10 dniowy przeciąg czasu, jadłospis, pamiętając o konserwach i innych produktach, których wydaniem zajmie się administracja wojskowa.

W tym celu oficer ten oznacza w 1 kolumnie potrawy, które wybrał i zapisuje ołówkiem przy każdej potrawie ilość albuminoidów, tłuszczu i węglowodanów, które te potrawy zawierają; podług tablicy N° 1 jako też i ich cenę. Doda on później wszystkie ceny razem, ażeby się przekonać, że suma ich nie przekracza sumy, stale przeznaczonej na codzienną żywność dla jednego człowieka, pomnożoną przez 1,000 ponieważ jadłospis odnosi się do 100 ludzi na dni 10.

Stwierdziwszy to, oficer zrobi dodawanie kolumn, oznaczających zawartość potraw w pierwiastki pożywne, poczem porówna sumy z ilością pierwiastków pożywnych 1,000 porcji, sporządzonych podług przepisów komisji żywnościowej.

Albuminoidów	112,000 do 115,000
Tłuszczu	70,000 do 72,000
Węglowodanów	500,000 do 540,000

Ażeby dokładnie zrobić to porównanie, trzeba dodać do pierwiastków pożywnych, zawartych w spisie potraw dziesięciodniowym i pierwiastki zawarte w żywności, rozdawanej codziennie żołnierzom a mianowicie w chlebie i cukrze.

Przypuszczając, że porcja codzienna składa się z :

Chleba.....	675 gramów.
Cukru.....	5 gramów.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

Otrzymuje się :

	PORCJA CODZIENNA.	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY.
Chleb objadowy.	0 k. 675	46,845	6,412	355,657
Cukier.....	0 k. 005	//	//	4,845
SUMA....		46,845	6,412	360,502

Postępując w ten sam sposób ze spisem potraw pierwszych 10 dni Tablicy N° 2, otrzymuje się :

	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY.
Jadłospis dziesięciodniowy tablicy N° 2.....	67,194	65,472	155,513
Pożywienie poza jadłospisem chleb i cukier.....	46,845	6,412	360,502
SUMA.....	114,039	71,884	516,015

Jeżeli waga całkowita albominoidów jest znacznie mniejsza od liczby 112.000 gramów lub też znacznie wyższa od liczby 115,000, oficer, przygotowujący jadłospis, zmieni niektóre potrawy. Tak, ażeby suma albuminoidów znajdowała się między temi dwoma liczbami. Postąpi on w tenże sam sposób, jeżeli suma tłuszczu nie jest zawartą między 70.000 a 72,000, a suma węglowodanów między 500.000 a 540.000 gramami.

Pozostanie jeszcze tylko dostosowanie jadłospisu dziesięciodniowego do służbowej tablicy kompanji tak, ażeby potrawy, obfitujące najbardziej w tłuszcz, wypadały na dni najcięższej pracy fizycznej, marszów wojskowych i. t. d.

To przygotowanie spisu potraw jest w rzeczywistości rzeczą bardzo łatwą i nie powinno zabrać oficerowi więcej

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

nad godzinę czasu, szczególnie jeżeli tenże ma przed oczyma całą serję jadłospisów n. p. na cały miesiąc. Skoro jadłospis jest przygotowany, trzeba pomyśleć o kwitach, potrzebnych na otrzymanie codziennego zapasu prowizji, wydzielanego przez komisję wiktów. Zapasy wydają się zawsze na 100 ludzi.

Przypuszczając, że objad i śniadanie dnia następnego stanowić będą potrawy:

Rano ..... { Potrawa z głowizny. Ser biały.

Wieczorem ..... { Rosół z grzankami. Sztuka mięsa. Smażone ziemniaki.

Kapral, za pomocą tablicy N° 1, nakreśli tyle kolumn, ile jest różnych produktów do wzięcia, pomijając dodatki w rodzaju cebuli, ileże podobnych dodatków kucharz posiada zawsze zapas, który odnawia się dopiero wówczas, gdy się kończy. Następnie, za pomocą tablicy N° 1 oznacza w każdej kolumnie ilość produktów, potrzebnych dla każdej potrawy na 100 ludzi. Poczem sumuje każdą kolumnę i, za pomocą nader prostego obliczenia, oznacza potrzebną ilość prowizji do żądania za kwitem.

	Chleba.	Głowizny.	Ziemniaków.	Kapusty.	Marchwi.	Rzepy.	Porów.	Selerów.	Wołowiny.	Smalcu.	Sera białego.
Głowizna.....	5	25	15	25	4	1	2	"	"	"	"
Ser biały.....	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	4
Rosół z grzankami...	5	"	"	6	4	2	1	0,500	"	"	"
Sztuka mięsa.....	"	"	"	"	"	"	"	"	16	"	"
Ziemniaki smażone...	"	"	40	"	"	"	"	"	"	1,5	"
Ogółem.....	10	25	55	31	8	3	3	0,500	16	1,5	4

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

Czyli kwit żywnościowy kompanji, mającej 115 ludzi, na jeden dzień, będzie następujący :

KWIT ŻYWNOŚCIOWY.

Chleba.....	11 k. 500	Rzepy.....	3 k. 500
Ziemniaków.....	63 k.	Porów.....	3 k. 500
Kapusty.....	35 k. 500	Selerów.....	0 k. 600
Marchwi.....	9 k. 200	Smalcu.....	1 k. 700

Dla przyrządzenia wymienionych potraw trzeba jeszcze dodać ;

1° Mięso od rzeźnika :

Wołowiny.....	18 k. 400
Głowizny z kośćmi.....	28 k. 800

2° Sera białego do kupienia na mieście.

Sera białego.....	4 k. 600

Dla ułatwienia przygotowania jadłospisu tablica N° 2 podaje, jako przykład, trzy jadłospisy, każdy na 10 dni t. j. jadłospis na cały miesiąc. Przypuściwszy, jakośmy to już rzekli wyżej, że chleb wynosi 675 gramów, cukier 5 gramów, kawa 5 gr. na jednego człowieka każdodziennie, powyższe potrawy stanowić będą średnio na jednego człowieka każdodziennie pierwiastków pożywnych.

Albuminoidów.....	112 gr. 94
Tłuszczu.....	70 gr. 84
Węglowodanów.....	512 gr. 73

Co odpowiada 3.265 kalorjom.

Zastosowanie tablicy N° 1 przy przygotowaniu jadłospisu nie powinno bynajmniej krępować inicjatywy, pozostawionej w tej materji dowódzcom jednostek, jak to opiewa cyrkularz ministerjalny z 22 listopada 1908, wydrukowany jako wstęp do niniejszego podręcznika. Tablica ta ma tylko na celu ułatwienie zastosowania tego podręcznika, objaśnia wartość pożywną każdej potrawy i cenę tejże, a jeżeli dowódzcy będą zmuszeni wypadkowo użyć dla odżywienia kompanii innych potraw niż opisane powyżej, to z łatwością będą mogli, stosując dla produktów, wchodzą-

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

cych w skład tych potraw, koeficjent t. j. mnożnik, wskazany w tablicy N° 1, zdać sobie sprawę z ich wartości pożywnej rzeczywistej i oznaczyć, w jakiej mierze produkty te mają być użyte.

Rady, podane powyżej, prawdopodobnie wydadzą się z początku trochę drobiazgowemi, ale późniejsze doświadczenie wykaże ich prostotę i praktyczność.

Ogólnie znanym jest dzisiaj wpływ, jaki wywiera na zdrowie sposób odżywiania się człowieka. Pojedyncze jednostki równie jak i zgromadzenia, powinny, o ile możności, iść za wskazówkami, jakich dostarcza fizjologja, aby stan swego zdrowia polepszyć, a jeżeli pod tym względem armia da nam dobry przykład, to nie tylko rozwinie u ludzi siłę fizyczną, ale nauczy ich zasad hygienicznego życia, którego dobre skutki okażą się później.

23480.

zbiory zdigitalizowane CBW www.cbw.pl

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

WIKT

Wartość pożywności potraw opisanych w Podręczniku «Kuchni garnizonowej».

Uwaga. — Potrawy oznaczone gwiazdką wymagają jako dodatku sosu, którego skład i wartość pożywna są podane w rubryce «Przepisy dodatkowe». Ta wartość pożywności sosu winna być dodaną do wartości pożywnej samej potrawy.

Specjalna wskazówka w kolumnie «Uwagi» oznacza zupy, które się robią na rosole i zupy, które można dowolnie robić na rosole lub też na wodzie.

Przy potrawach z ryb i mięsa wskazówka «Jarzyny», znajdująca się w rubryce «Uwagi» oznacza te potrawy, do których wchodzą jarzyny w proporcji dostatecznej tak, że już osobnej jarzyny robić nie trzeba.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

SPIS POTRAW.	WARTOŚĆ POŻYWNA. Albuminoidy.	Tłuszcz.	Węglowodany.	CENA PRODUKTU.	CHLEB.	SZORINA W POZNACH.	SMALEC.	GŁOWIZNA Z KOŚCMI.	JAJA.	SZCZUPAK.	WĘGORZ.	RYBY SMAŻONE.	SARDYNKI ŚWIEŻE.	ŚLEDZIE.	STOKFISZ.	POTRAWA Z RYB.	CUKIER.	MLEKO (litr).	MASŁO.	ZIEMNIAKI.	KAPUSTA.	MARCHEW.	RZEPA.
Albuminoidy	"	"	"	"	69,4	15,8	10,7	43,8	122,4	112,6	113,9	112,6	170,1	100,4	202,0	90,3	"	33,8	7,4	13,2	11,7	7,6	8,5
Tłuszcze	"	"	"	"	9,5	382,8	893,0	137,5	103,5	2,1	32,6	2,1	18,5	35,4	3,1	22,4	"	35,9	795,2	0,8	1,9	2,0	1,2
Węglowodany	"	"	"	"	526,9	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	969,0	49,7	4,9	153,1	44,1	79,8	56,1
Spirytus	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Zupy.																							
Rosół	548	78	4,008	"	5,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	4	2
— z grzankami	548	78	4,008	"	5,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	4	2
Zupa z włoskim makaronem	460	44	3,196	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	4	2
— z makaronem	431	69	3,129	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	4	2
— z kaszką	429	48	3,249	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	4	2
— z tapioką	211	35	3,487	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	4	2
— z ryżem	381	75	3,188	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	4	2
— z kapusty i ziemniaków	555	73	4,131	"	4,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	5	10	2
— z głowizny (dwa dania)	2,066	3,565	7,120	"	5,000	"	"	2,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	15	25	4
— wiejska z chlebem	558	518	4,642	"	5,000	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	"	4
— — z ryżem	391	514	3,822	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	"	4
— paryska	544	514	4,381	"	5,000	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	"
— szczawiowa	321	494	2,440	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	"	"
— z tapioki	144	466	2,727	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6	"	"
— Pithiviers	630	1,178	2,548	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— z jarzyn z ryżem	310	510	2,620	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,100	"	"	3	5	2
— Marguery	94	368	2,357	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— Kondeuszowska	238	393	1,768	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— velours	446	969	2,551	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— z marchwi	442	441	4,164	"	2,000	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,100	"	"	"	"	12
— — po wiejsku	343	424	3,569	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,100	"	"	3	"	12
— ziemniaczana	555	665	3,790	"	2,500	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	5	"	14	"	"
— grochowa z grzankami	1,377	488	5,772	"	2,500	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2
— — z ryżem	1,183	619	5,293	"	"	0,750	0,250	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1
— z jarzyn przecieranych	901	429	3,699	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— z dyni po wiejsku	543	578	3,609	"	2,500	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,100	"	"	3	3	2
— — szampańsku	306	491	2,551	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,100	"	"	4	"	"
— cebulowa	590	512	4,885	"	4,000	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— turyńska z makaronem	496	504	4,182	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— z mąki	384	714	2,772	"	2,500	"	0,750	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— langwedocka	759	1,042	4,866	"	4,000	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	4	4	2
— pomidorowa z ryżem	299	418	2,604	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— — z makaronem	339	414	2,557	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— — z tapioką	162	386	2,843	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— antibska	262	597	2,511	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Jaja.																							
Jaja na twardo po gospodarsku	2,118	2,744	1,448	"	"	0,500	"	"	12,200	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— z sosem	1,876	1,785	2,373	"	"	"	0,400	"	12,200	"	"	"	"	"	"	"	"	4	"	"	"	"	"
— na twardo ze szczawiem	1,974	2,012	1,995	"	"	"	0,750	"	12,200	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— — po burgundzku	1,624	1,721	1,107	"	"	"	0,500	"	12,200	"	"	"	"	"	"	"	"	3	"	"	"	"	"
— — po neapolitańsku	1,638	1,598	470	"	"	"	0,250	"	12,200	"	"	"	"	"	"	"	"	3	"	"	"	"	"
Jajecznik z serem i słoniną (jaja, makaron, tańsku)	713	502	3,011	"	"	"	0,250	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Jajecznik z serem i słoniną	2,131	2,110	221	"	"	1,500	"	"	6,100	"	"	"	"	"	"	"	"	3	0,750	"	"	"	"
Jaja zimne z pomidorami i rzerzuchą	1,713	2,661	644	"	"	"	"	"	12,200	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— po tatarsku	2,008	1,469	2,297	"	"	"	"	"	12,200	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	15	"	"	"
Ryby.																							
Szczupak gorący z sosem	2,252	42	"	"	"	"	"	"	"	20	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— zapiekany	2,480	598	2,436	"	"	"	"	"	"	20	"	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	"	"
— po prowansalsku	2,352	603	788	"	"	"	"	"	"	20	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Węgorz z sosem octowym	2,278	652	"	"	"	"	"	"	"	"	20	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Ryby smażone	2,298	493	291	"	"	"	0,500	"	"	"	"	20	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Sardynki świeże	4,013	2,089	2	"	"	"	1,500	"	"	"	"	"	23,50	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Śledzie po lyońsku	2,612	1,340	911	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	25	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— z sosem musztardowym	2,650	1,511	484	"	"	"	0,600	"	"	"	"	"	"	25	"	"	"	2	"	"	"	"	"
Stokfisz zapiekany	3,304	172	194	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	16	"	"	"	"	"	"	"	"
Stokfisz po marynarsku	1,957	818	1,338	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	20	"	"	"	"	"	"	"	"
Stokfisz	3,796	652	5,868	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	16	"	"	"	"	30	"	"	"
Sałata ze stokfisza na gorąco	3,790	1,436	6,279	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	16	"	"	"	"	35	"	"	"

MAKARON.	CEBULA.	PORY.	RYŻ.	GROCH SUSZONY.	TAPIOKA.	WŁOSKIE CIASTA.	MAKARON CIENKI.	MAKARON GRUBY.	KASZKA.	SZCZAW.	SELERY.	DYNIA.	PRZECIERANE JARZYNY.	POMIDORY ŚWIEŻE.	MĄKA.	BUŁKA TARTA.	OLIWA.	OCET (litr).	SAŁATA.	MUSZTARDA.	RZERZUCHA.	SER BIAŁY.	SER SZWAJCARSKI.	WINO (litr).	KONIAK.	ŚLEDZIE WĘDZONE.	UWAGI.
104,6	64,2	15,0	71,9	183,4	3,7	103,4	91,8	104,6	91,0	18,0	9,2	5,3	146,2	7,2	101,2	101,2	"	"	4,9	52,3	14,8	313,5	274,3	"	"	126,5	
7,0	5,5	2,9	17,6	11,8	1,7	5,2	15,4	7,0	6,7	4,0	1,4	0,7	321,9	3,0	10,0	4,67	900	"	0,5	45,9	1,8	50,2	243,4	"	"	77,6	
723,4	603,4	53,9	725,9	610,8	845,6	729,1	702,1	723,4	747,3	36,0	39,7	42,4	286,5	37,0	727,3	727,3	"	15,6	27,3	70,9	26,2	17,0	25,0	22,5	7,1	"	
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	67,2	411,5	"		
	1,000	1,000	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	1,000	1,000	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	1,000	1,000	"	"	"	2,500	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	1,000	1,000	"	"	"	"	2,500	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	1,000	1,000	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	1,000	1,000	2,500	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	1,000	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	1,000	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	1,000	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	1,000	1,000	2,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	"	4,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	"	0,500	"	"	"	"	2,000	"	"	"	2,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	"	0,500	"	"	"	2,000	"	"	"	"	2,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	"	0,600	"	"	"	"	"	"	"	"	2,000	"	"	2,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
	0,500	2,000	2,000	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
6	0,500	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
6	"	"	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
6	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	3,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
5	1,000	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
"	1,000	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
"	"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
"	1,000	0,500	"	6	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	A. — Ilość produktów, wchodzących w skład tych potraw jest w proporcji 2/3 odpowiednich ilości oznaczonych w książce Kuchni garnizonowej. Wartość pożywna jest również obliczona w proporcji dwóch trzecich.	
6	1,000	1,000	2,000	5	"	"	"	"	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	
6	1,000	1,000	"	4	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
5	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	"	0,500	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	8	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	4,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	4,000	"	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	1,000	1,500	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,200	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	1,000	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	5,000	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	1,000	"	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	5,000	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	1,000	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	5,000	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	1,000	"	2,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,500	"	"	0,600	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"																											
"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	4,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	B. — Ilość produktów wchodzących w skład tych potraw jest oznaczona na powyższej tablicy w proporcji 3/4 odpowiednich ilości oznaczonych w książce Kuchni garnizonowej. Wartość ich pożywna jest również obliczona w proporcji trzech czwartych.	
"	3,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	15,000	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,600	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	3	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	"	4	"	"	"	"	"	"	"	2,500	"	"	"	"	"	"	"	"	1,000	"	"	
	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	10,000	"	"	1,500	0,750	"	"	10	"	"	"	2,500	
	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,600	"	"	"	"	"	"	"	"	Jarzyny.
"	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	5,000	"	"	0,600	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,350	0,100	"	"	"	"	"	"	"	
"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	0,300	"	"	"	"	"	"	
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,250	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	
"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	3	0,250	"	
"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	10,000	"	"	0,600	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Jarzyny.
"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	1	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.

zbiory zdigitalizowane www.cbw.pl

SPIS POTRAW.	WARTOŚĆ POŻYWNA. Albuminoidy.	Tłuszcz.	Węglowodany.	CENA PRODUKTÓW.	CHLEB.	MIĘSO.	OZÓR WOŁOWY.	PRZODEK BARANI.	PIECZEŃ BARANIA.	WIEPRZOWINA.	KRÓLIK.	WOŁOWINA W KONSERWIE.	SŁONINA W POŁCIACH.	SMALEC.	GŁOWIZNA Z KOŚCMI.	SKÓRA ZE ŚWIEŻEJ SZONKY.	JAJA.	MLEKO (litr).	MASŁO.	ZIEMNIAKI.	ZIEMNIAKI PRZECIERANE.	KAPUSTA.	BRUKIEW.	MARCHEW.	RZEPA.	CEBULA.	RYŻ.	FASOLA.	SOCZEWICA.	SUSZONY GROCH.	SELERY.	ŚWIEŻE POMIDORY.	PASTERNAK.	BRUKIEW.	MĄKA.	BUŁKA TARTA.	OLIWA.	OCET (litr).	KORNISZONY.	MUSZTARDA.	RZEŹUCHA.	SER SZWAJCARSKI.	WINO (litr).	KONIAK.	UWAGI.
Albuminoidy	"	"	"	"	69,4	144,1	154,4	164,1	135,6	111,0	192,2	267,7	13,8	10,7	43,8	234,9	122,4	33,8	7,4	13,2	21,7	11,7	10,4	7,6	8,5	64,2	71,9	174,5	264,0	183,4	9,2	7,2	20,6	11,4	101,2	101,2	"	"	5,5	52,3	14,8	274,3	"	"		
Tłuszcze	"	"	"	"	9,5	102,6	73,2	208,7	147,2	323,1	34,5	79,7	382,8	893,0	137,5	215,7	103,5	35,9	795,2	0,8	0,9	1,9	1,3	2,0	1,2	5,5	17,6	13,9	13,1	11,8	1,4	3,0	6,4	1,0	10,0	4,67	900,0	"	2,9	45,9	1,8	243,4	"	"		
Węglowodany	"	"	"	"	126,9	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	49,7	4,9	153,1	206,2	44,1	70,2	79,8	56,1	603,4	725,9	596,9	574,0	610,8	39,7	37,0	72,9	56,9	727,3	727,3	"	15,6	29,8	70,9	26,2	25,0	22,5	7,1		
Spirytus	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	67,2	411,5		
Potrawy mięsne.																																													
*Sztuka mięsa z ostrym sosem	2,306	1,642	"	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
* — z sosem pomidorowym	2,306	1,642	"	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
* — — masarskim	2,306	1,642	"	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
* — — huzarskim	2,306	1,642	"	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
* — — Robert	2,306	1,642	"	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
* — z przecieranemi jarzynami	2,306	1,642	"	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
* — ze świeżemi jarzynami	2,306	1,642	"	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
Pieczeń wołowa z sosem	2,615	2,113	2,626	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	3,000	"	"	"	"	"	"	"	"	0,600	0,500	"	1	"	"	"	"	"		
Wołowina po flamandzku	3,241	3,211	7,437	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	3,000	0,400	"	"	"	"	"	20,000	"	15	"	5,000	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Jarzyny.	
— duszona	2,732	2,552	3,935	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	1,000	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	30,000	"	2,000	"	"	"	"	2,500	"	"	0,300	"	"	"	"	"	"	1	0,200	Id.	
Pieczeń po burgundzku z marchwią	2,514	2,114	1,865	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6,000	"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	0,600	"	"	"	"	"	"	2	"		
— po burgundzku	2,564	2,111	2,292	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	3,000	"	"	"	"	"	"	"	0,600	"	"	"	"	"	"	2	"		
Potrawka wołowa	2,597	2,000	2,731	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	0,400	0,300	"	"	"	"	"	8,000	"	"	"	3,000	1,500	1,500	"	"	"	1,500	"	"	"	0,300	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
— — po węgiersku	2,680	2,118	3,055	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	1,000	"	"	"	"	2,000	"	10,000	"	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	0,300	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
Rozbef	2,307	1,798	"	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	0,175	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
*Ozór wołowy z sosem lub jarzynami	2,021	942	426	"	"	"	12,80	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,800	"	0,600	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
Potrawka barania z jarzynami	2,628	1,939	3,151	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	0,300	"	"	"	"	"	10,000	"	"	"	3,000	2,000	1,500	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
— — z brukwią	2,612	1,942	2,322	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	0,300	"	"	"	"	"	"	"	"	15	"	"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
— — z pasternakiem	2,622	1,987	1,998	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	0,300	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,500	"	"	"	"	"	"	10	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
— — z ryżem	2,743	1,993	4,172	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	0,300	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,500	4,000	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
— — z białym sosem	2,705	1,672	4,146	"	"	16,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	15,000	"	"	"	"	"	3,000	"	"	"	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
— — z fasolą A.	2,802	1,474	4,835	"	"	10,700	"	"	"	"	"	"	0,330	0,175	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,350	"	1,000	"	6,650	"	"	"	"	"	0,200	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
Cassoulet z fasolą A.	3,371	2,274	5,740	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,330	0,200	"	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	0,330	"	0,330	"	8,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— z baraniny A.				"	"	10,700	"	"	"	"	"	"	"	0,170	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,660	"	"	"	"	"	"	2,500	"	"	0,330	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
Przodek barani po piekarsku A.	1,668	2,169	3,866	"	"	"	"	8,000	"	"	"	"	"	0,535	"	"	"	"	"	20,000	"	"	"	1,330	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
— — po gospodarsku A.	2,615	2,354	4,413	"	"	"	"	8,500	"	"	"	"	"	0,535	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,400	"	0,660	"	6,650	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
Pieczeń barania	2,714	3,100	"	"	"	"	"	"	13,300	"	"	"	"	0,120	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
Potrawka wieprzowa z selerami B.	1,570	3,899	1,591	"	"	"	"	"	"	12	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,130	"	"	"	"	"	"	"	"	11,300	0,375	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
Schab B.	1,332	3,877	"	"	"	"	"	"	"	12	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
Głowizna z sosem Robert	1,315	3,835	1,694	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,400	25	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	0,600	"	"	1	"	0,500	"	"	"		
Rolada z głowizny	1,116	3,444	189	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	25	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1	"	"	"	"	"		
Potrawka z królika	3,276	1,487	1,638	"	"	"	"	"	"	"	16	"	1,000	0,600	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	3	"		
— — po gospodarsku	3,366	1,491	2,772	"	"	"	"	"	"	"	16	"	1,000	0,600	"	"	"	"	"	10,000	"	"	"	"	"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	2	"	Id.	
Wołowina po lyońsku	2,910	1,486	2,128	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	0,750	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	3,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1	"	"	"	"	"		
— z sosem	2,986	1,268	2,626	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	3,000	"	"	"	"	"	"	"	0,600	0,500	"	1	"	"	"	"	"		
Gulasz po węgiersku (konserwa)	3,078	1,275	3,362	"	"	"	"	"	"	"	"	10	1,000	"	"	"	"	"	"	12,000	"	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	0,300	"	"	"	"	"	"	"	"	"	Id.	
Wołowina siekana	2,814	1,177	1,090	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,500	"	"	"	"	"	5,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— — zapiekana	2,730	1,139	4,192	"	"	"	"	"	"	"	"	8	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	15	"	"	"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	0,250	"	"	"	0,500	"	"	"	Id.	
— w konserwie po portugalsku	2,851	1,282	1,275	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,500	"	"	"	"	"	10,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— duszona po piemontcku	3,098	1,773	3,090	"	"	"	"	"	"	"	"	10	1,500	0,300	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,500	3,000	"	"	"	"	"	"	0,300	"	"	"	"	0,300	"	"	"	Id.	
*Zraziki wołowe po lyońsku	3,025	1,225	2,600	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	0,350	"	"	0,610	"	"	"	"	"	"	"	"	1,000	2,500	"	"	"	"	"	"	0,250	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— — z kartoflami	2,585	867	1,213	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	"	"	"	0,610	"	"	"	5	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,250	"	"	"	"	"	"	"	"		
Sałata z wołowiny	3,204	2,191	5,194	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	"	"	"	"	"	"	30,000	"	"	"	"	"	0,600	"	"	"	"	"	2,500	"	"	"	1,500	1	"	5	"	"	"	Id.	
*Pasztet na gorąco z wołowiny w konserwie	2,898	820	1,951	"	"	"	"	"	"	"	"	10	"	"	"	"	0,122	"	"	"	8	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
Jarzyny i mączne potrawy.																																													
Fasola biała z sosem A.	1,190	333	4,207	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,270	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,330	"	0,330	"	6,650	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— biała po bretońsku A.	1,249	347	4,629	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,270	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,330	"	0,665	"	6,650	"	"	3,350	"	"	0,135	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— czerwona z winem A.	1,464	427	5,331	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	0,135	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,330	"	0,365	"	8,000	"	"	"	"	"	0,135	"	"	"	"	"	"	1,330	"		
Soczewica z sosem A.	1,251	319	3,672	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,270	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,330	"	0,330	"	"	9	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
Groch przecierany A.	1,273	338	4,453	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,665	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,000	"	0,500	"	"	"	10	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
Ziemniaki w łupinach A.	359	816	4,087	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,000	"	26,600	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— z sosem A.	424	495	3,738	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,400	"	"	"	3,340	"	23,300	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— po lyońsku A.	531	781	5,584	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,830	"	"	"	"	"	23,300	"	"	"	"	"	3,330	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— po wiejsku A.	441	476	4,723	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	23,300	"	"	"	"	"	1,650	"	"	"	"	"	"	"	0,200	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— smażone (frites) A.	362	914	4,082	"	"	"	"	"	"	"	4	"	"	1,000	"	"	"	"	"	26,600	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
— przecierane A.	415	676	4,165	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,665	"	"	"	1,670	"	26,600	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
Marchew z białym sosem A.	566	383	4,513	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,305	"	"	"	1,670	"	"	"	"	"	20,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	4,000	"	"	"	"	"	"	"		
Rzepa po wiejsku	443	625	3,144	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	30,900	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,350	"	"	"	"	"	"	"		
Kapusta duszona	529	816	2,546	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,750	0,500	"	"	"	"	"	"	"	35	"	5,000	"	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		

zbiory zdigitalizowane
www.cbw.pl

SPIS POTRAW.	WARTOŚĆ POŻYWNA. Albuminoidy.	Tłuszcz.	Węglowodany.	CENA PRODUKTÓW.	CHLEB.	SŁONINA Z POŁCIACH.	SMALEC.	JAJA.	CUKIER.	MLEKO (litr.).	ZIEMNIAKI.	PRZEGIERANE ZIEMNIAKI.	KALAFIORY.	BRUKIEW.	CZERWONA KAPUSTA.	MARCHEW.	CEBULA.	RYŻ.	FASOLA.	SOCZEWICA.	RZEPA.
Albuminoidy	"	"	"	"	69,4	15,8	10,7	122,4	"	33,8	13,2	21,7	14,4	10,4	12,9	7,6	64,2	71,9	174,5	204,0	8,5
Tłuszcz	"	"	"	"	9,5	382,8	893,0	103,5	"	36,9	0,8	0,9	2,3	1,3	1,6	2,0	5,5	17,6	13,9	13,1	1,2
Węglowodany	"	"	"	"	526,9	"	"	"	969,0	49,7	153,1	206,2	38,2	70,2	57,4	79,8	603,4	725,9	596,9	574,0	56,1
Spirytus	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"

SPIS POTRAW.	MAKARON.	SELERY.	PRZEGIERANE JARZYNY.	ŚWIEŻE POMIDORY.	SELERY.	KARCZOCHY.	GROCH ŚWIEŻY WYŁUSKANY.	BURAKI.	KAPUSTA KWASZONA.	MĄKA.	BUŁKA TARTA.	OLIWA.	OCET (litr).	SAŁATA.	KORNISZONY.	MUSZTARDA.	SZCZYPIOR.	OGÓRKI.	RZERZUCHA.	JABŁKA.	GRUSZKI.	KONFITURY.	SER SZWAJCARSKI.	WINO (litr).	KONIAK.	UWAGI.
Albuminoidy	104,6	9,2	146,2	7,2	11,4	6,4	22,8	10,6	11,8	101,2	101,2	"	"	4,9	5,5	52,3	8,2	5,5	14,8	2,1	3,7	5,5	274,3	"	"	
Tłuszcz	7,0	1,4	321,9	3,0	1,0	0,6	1,8	0,6	4,4	10,0	4,67	900	"	0,5	2,9	45,9	1,2	2,9	1,8	2,2	2,2	"	243,4	"	"	
Węglowodany	723,4	39,7	286,5	37,0	56,9	36,1	63,2	72,2	49,6	727,3	727,3	"	15,6	27,3	29,8	70,9	134,6	29,8	26,2	117,8	123,5	642,7	25,0	22,5	71,0	
Spirytus	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	67,2	411,5	

Jarzyny i mączne potrawy.
(Ciąg dalszy.)

Kapusta czerwona po alzacku	622	829	3,936	"	"	2,000	"	"	"	"	10,000	"	"	"	30	1,000	1,000	"	"	"	2
Kalafjory z octem i oliwą	504	81	1,337	"	"	"	"	"	"	"	"	"	35	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2
— z białym sosem	504	81	1,337	"	"	"	"	"	"	"	"	"	35	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2
Brukiew z białym sosem	364	46	2,457	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	35	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2
Kapusta kwaszona duszona	513	2,249	2,553	"	"	2,000	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	2,000	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2
Selery po hiszpańsku	562	496	3,006	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2
— z białym sosem	719	820	3,351	"	"	"	0,700	"	"	4	"	"	"	"	"	0,500	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Karczochy z białym sosem	124	12	700	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1
— na zimno z sosem	124	12	700	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2
Groch świeży ze słoniną	441	551	2,109	"	"	1,000	0,150	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2
Sałaty gotowane	177	375	1,046	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Selery przecierane	392	313	2,830	"	"	"	0,300	"	"	"	"	"	12	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Sałaty gotowane z ziemniakami	234	375	2,077	"	"	"	0,400	"	"	"	"	10	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Cebula przecierana z ryżem	931	626	8,311	"	"	"	0,500	"	"	2	"	"	"	"	"	"	10,0	3	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Makaron po włosku	959	557	4,370	"	"	"	0,250	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2
— zapiekany	1,093	677	4,742	"	"	"	0,300	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— po neapolitańsku	977	565	4,463	"	"	"	0,250	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— po wiejsku	1,092	1,145	4,215	"	"	"	0,250	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Piław z ryżu	432	763	4,233	"	"	"	0,750	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,000	5	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Rizotto	566	662	4,245	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,000	5	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Rizotto po neapolitańsku	557	645	4,335	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,000	5	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Ryż ze słoniną po wiejsku	465	675	4,325	"	"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,000	5	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"

Salaty zimne i gorące.

Sałata z ziemniaków A.	329	921	3,784	"	"	"	"	"	"	"	23,300	"	"	"	"	"	0,330	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— z fasoli A.	1,185	995	4,191	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,330	"	6,650	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— z soczewicy A.	1,245	981	3,655	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,330	"	"	6,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— z ziemniaków i białej fasoli A.	779	958	4,243	"	"	"	"	"	"	"	13,300	"	"	"	"	"	0,330	"	3,330	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— — i soczewicy A.	877	956	4,166	"	"	"	"	"	"	"	13,300	"	"	"	"	"	0,330	"	"	3,330	1	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— mieszana zimowa A.	671	950	3,827	"	"	"	"	"	"	"	13,300	"	"	"	"	"	"	"	2,665	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— grenadjerska A.	367	978	3,168	"	"	"	"	0,405	"	"	16,700	"	"	"	"	"	0,330	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"

Leguminy.

Ryż na mleku	698	447	5,580	"	"	"	"	"	1,500	10	"	"	"	"	"	"	5	"	"																							
— zapiekany z konfiturami	682	489	5,432	"	"	"	"	0,732	1,000	10	"	"	"	"	"	"	3	"	"																							
Krem zapiekany	688	561	2,860	"	"	"	"	1,830	1,500	10	"	"	"	"	"	"	"	"	"																							
Ryż z jabłkami	445	296	4,917	"	"	"	"	"	1,000	6	"	"	"	"	"	"	3	"	"																							
Jabłka pieczone	260	252	2,117	"	"	"	"	0,915	1,250	4	"	"	"	"	"	"	"	"	"																							
— po gospodarsku	237	235	4,507	"	3,000	"	0,200	"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"																							
— w cieście	25	26	1,199	"	"	"	"	"	0,600	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"																							
Kompot z gruszek na winie czerwonem	46	28	2,558	"	"	"	"	"	1,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"																							

PRZEPISY DODATKOWE.

Sosy gorące.

Sos masarski	97	391	543	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1
— huzarski	102	370	771	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— lyoński	280	381	2,491	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	3,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— ostry	101	370	776	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— Robert	209	396	1,622	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— pomidorowy z konserwy	154	261	1,101	"	"	"	0,250	"	0,100	"	"	"	"	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— ze świeżych pomidorów	154	261	1,101	"	"	"	0,250	"	0,100	"	"	"	"	"	"	"	0,400	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Duszone pomidory	174	485	1,275	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
Sos biały (Beszamel)	201	596	635	"	"	"	0,500	"	"	4	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— — musztardowy	147	536	554	"	"	"	0,500	"	"	2	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
— octowy gorący	70	453	542	"	"	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"

zbiór zdigitalizowany
www.cbw.pl

SPIS POTRAW.	WARTOŚĆ POŻYWNA. Albuminoidy.	Tłuszcz.	Węglowodany.	CENA PRODUKTU.	SMALEC.	JAJA.	CEBULA.	MĄKA.	OLIWA.	OCET.	KORNISZONY.	MUSZTARDA.	ESZALOTKI.	JABŁKA.	SER BIAŁY.	SER SZWAJCARSKI.	SER PONT-L'ÉVÊQUE.	SER PORT-SALUT.	SER CAMEMBERT.	SER MIEJSCOWY.	WINO (litr).	UWAGI.
Albuminoidy	"	"	"	"	10,7	122,4	64,2	101,2	"	"	5,5	52,3	8,2	2,1	313,5	274,3	188,9	218,9	197,1	203,0	"	
Tłuszcz	"	"	"	"	893,0	103,5	5,5	10,0	900,0	"	2,9	45,9	1,2	2,2	50,2	243,4	227,6	257,0	233,6	229,0	"	
Węglowodany	"	"	"	"	"	"	603,4	727,3	"	15,6	29,8	70,9	13,6	117,8	17,0	25,0	62,8	18,7	40,4	52,0	22,5	
Spirytus	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	67,2	
Sosy zimne.																						
Sos octowy	"	2,700	23	"	"	"	"	"	3,000	1,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
— grybiszowy	119	1,876	339	"	"	0,610	0,500	"	2,000	1,000	0,250	0,200	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
— mayonez	138	3,268	39	"	"	0,915	"	"	3,500	0,200	"	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
— tatarski	139	3,268	45	"	"	0,915	"	"	3,500	0,200	0,200	0,500	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
— muszkieterski	171	3,271	368	"	"	0,915	0,500	"	3,500	0,400	"	0,500	0,100	"	"	"	"	"	"	"	0,500	
— szwedzki z jabłkami	144	3,274	422	"	"	0,915	"	"	3,500	0,700	"	0,500	"	3,000	"	"	"	"	"	"	1	
Ciasto.																						
Ciasto do smażenia do różnych potraw	127	193	909	"	"	"	"	1,250	0,200	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
Ciasto zwyczajne do pasztetów	416	933	2,909	"	1,000	"	"	4,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
Ciasto pół francuzkie do gorących, pasztetów i pierogów owocowych	329	2,173	2,182	"	2,400	"	"	3,000	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"		
Sery.																						
Ser biały	1,254	201	68	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	4	"	"	"	"	"	"	
— szwajcarski	685	609	63	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,500	"	"	"	"	"	
— Pont-l'Évêque	472	569	157	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,500	"	"	"	"	
— Port-Salut	547	643	47	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,500	"	"	"	
— Camembert	493	584	101	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,500	"	"	
— miejscowy	508	573	130	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,500	"	
Napoje.																						
Wino (litr)	"	"	140	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
Piwo francuzkie (litr)	"	"	129	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	
Cydr (litr)	"	"	82	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

TABLICA N° 2.

(Ta tablica ma służyć tylko za przykład.)

1' dziesięć dni.

	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY	UWAGI.
1 Rano.				
Zupa ziemniaczana.....	555	665	3,790	
Mięso w konserwie.....	2,986	1,268	2,626	
Soczewica z sosem.....	1,251	319	3,672	
Wieczorem.				
Rosół.....	548	72	4,008	
Sztuka mięsa.....	2,407	2,012	776	
Duszona kapusta.....	529	816	2,545	
2 Rano.				
Zupa z kapusty.....	555	73	4,131	
Przodek barani.....	1,668	2,169	3,866	
Ser szwajcarski.....	685	609	62	
Wieczorem.				
Zupa z tapioki.....	144	466	2,727	
Rozbef.....	2,307	1,798	"	
Groch przecierany.....	1,273	338	4,453	
3 Rano.				
Potrawa z głowizny.....	2,066	3,565	7,160	
Ser biały.....	1,254	201	68	
Wieczorem.				
Rosół.....	548	78	4,008	
Sztuka mięsa.....	2,306	1,642	"	
Ziemniaki smażone.....	362	914	4,082	
Do przeniesienia...	21,424	17,005	47,792	

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY.	UWAGI.
Z przeniesienia	21,424	17,005	47,792	
4 Rano.				
Zupa z grzankami.....	558	518	4,642	
Schab.....	1,332	3,877	"	
Duszona kapusta	529	816	2,546	
Wieczorem.				
Zupa z makaronem.....	431	69	3,129	
Potrawka barania.....	2,743	1,993	4,172	
Ser szwajcarski	685	609	62	
5 Rano.				
Zupa antibska.....	262	597	2,511	
Szczupak z sosem.....	2,371	2,918	339	
Marchew.....	566	383	4,513	
Wieczorem.				
Zupa z jarzyn.....	310	510	2,620	
Wołowina siekana.....	2,814	1,177	1,090	
Fasola biała z sosem....	1,190	333	4,207	
6 Rano.				
Rosół.....	548	78	4,008	
Pieczeń z sosem.....	2,615	2,113	2,626	
Kapusta kwaszona	513	2;249	2,553	
Wieczorem.				
Zupa kondeuszowska....	238	393	1,768	
Rozbef.....	2,307	1,798	"	
Ziemniaki smażone.....	362	914	4,082	
7 Rano.				
Zupa z marchwi.....	442	441	4,164	
Potrawka z królika.....	3,276	1,487	1,638	
Przecierane ziemniaki...	415	676	4,165	
Wieczorem.				
Zupa szczawiowa.....	321	494	2,440	
Potrawka z wołowiny...	2,597	2,090	2,731	
Groch świeży	441	551	2,109	
Do przeniesienia ...	49,330	44,089	109,905	

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY.	UWAGI.
Z przeniesienia	49,330	44,089	109,905	
8 Rano.				
Rosół	548	78	4,008	
Schab..... ...	1,332	3,877	"	
Kapusta czerwona	622	829	3,936	
Wieczorem.				
Zupa z cebul.....	590	512	4,885	
Potrawka z baraniny....	2,628	1,939	3,151	
9 Rano.				
Zupa z tapioki	211	35	3,487	
Sztuka mięsa.....	2,306	1,642		
Ziemniaki smażone.....	362	914	4,082	
Wieczorem.				
Zupa szczawiowa.....	321	494	2,440	
Wołowina ze sosem.....	2,403	2,133	543	
Pilaw z ryżu.....	432	763	4,233	
10 Rano.				
Zupa ziemniaczana.....	555	665	3,790	
Gulasz	2,680	2,118	3,055	
Ser szwajcarski.....	685	609	62	
Wieczorem.				
Rosół.....	548	78	4,008	
Schab.....	1,332	3,877	"	
Sałata z ziemniaków....	329	920	3,784	
SUMA	67,194	65,472	155,513	
Chleb, cukier.....	46,845	6,412	360,502	
SUMA OGÓLNA	114,039	71,884	516,015	

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

TABLICA N° 2.

(Tablica ta służyć ma tylko za przykład.)

2ie dziesięć dni.

	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY.	UWAGI.
1 Rano.				
Zupa z jarzyn.....	310	510	2,620	
Rozbef.....	2,307	1,798	"	
Przecierane ziemniaki...	415	676	4,165	
Wieczorem.				
Rosół.....	548	78	4,008	
Gulasz.....	2,680	2,118	3,055	
Ser szwajcarski.....	685	609	62	
2 Rano.				
Zupa z kapusty.....	555	73	4,131	
Potrawka wieprzowa....	1,570	3,899	1,591	
Sałata duszona z ziemniakami.....	234	375	2,077	
Wieczorem.				
Zupa szczawiowa.....	321	494	2,440	
Sztuka mięsa z ostrym sosem	2,407	2,012	776	
Ziemniaki.....	424	495	3,738	
3 Rano.				
Potrawka z baraniny....	2,802	1,474	4,835	
Ser szwajcarski.....	685	609	62	
Wieczorem.				
Zupa paryska	544	514	4,381	
Sztuka mięsa z ostrym sosem	2,407	2,012	776	
Rzepa po wiejsku.....	443	625	3,144	
Do przeniesienia...	19,337	18,371	41,861	

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY.	UWAGI.
Z przeniesienia	19,337	18,371	41,861	
4 Rano.				
Zupa z cebuli.....	590	512	4,885	
Gulasz.....	2,680	2,118	3,055	
Wieczorem.				
Zupa z dyni.....	306	494	2,554	
Potrawka z królika	3,336	1,491	2,772	
Duszona kapusta.....	529	816	2,546	
5 Rano.				
Zupa z tapioki.....	211	35	3,487	
Szczupak po piekarsku ..	2,480	598	2,436	
Kapusta duszona.....	513	2,249	2,553	
Wieczorem.				
Zupa antibska.....	262	597	2,511	
Sztuka mięsa.....	2,515	2,038	1,621	
Ziemniaki smażone	362	914	4,082	
6 Rano.				
Zupa.....	446	969	2,551	
Rozbef.....	2,307	1,798	"	
Przecierane ziemniaki...	415	670	4,165	
Wieczorem.				
Zupa paryska.....	544	514	4,381	
Jaja z sosem.....	1,876	1,785	2,373	
Rzepa po wiejsku.....	443	625	3,144	
7 Rano.				
Rosół.....	548	78	4,008	
Pieczeń duszona.....	2,732	2,552	3,935	
Wieczorem.				
Zupa szczawiowa.....	321	494	2,440	
Sztuka mięsa.....	2,403	2,033	543	
Pilaw z ryżu.....	432	763	4,233	
Do przeniesienia...	45,588	42,514	106,136	

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY.	UWAGI.
Z przeniesienia	45,558	42,514	106,136	
8 Rano.				
Zupa kondeuszowska....	238	393	1,768	
Potrawka barania.....	2,612	1,942	2,322	
Sałata duszona z ziemniakami.....	234	375	2,077	
Wieczorem.				
Zupa ziemniaczana	555	665	3,790	
Rozbef.....	2,307	1,798	"	
Duszona kapusta	529	816	2,546	
9 Rano.				
Zupa cebulowa.....	590	512	4,885	
Schab.....	1,332	3,877	"	
Groch przecierany.....	1,273	338	4,453	
Wieczorem.				
Zupa wiejska z chleba...	558	518	4,642	
Wołowina siekana.....	2,814	1,177	1,090	
Rzepa po wiejsku.....	443	625	3,144	
10 Rano.				
Potrawa z głowizny.....	2,066	3,565	7,120	
Ser szwajcarski.....	685	609	62	
Wieczorem.				
Zupa.....	144	466	2,727	
Potrawka z królika	3,276	1,487	1,638	
Duszona kapusta	513	2,249	2,553	
SUMA	65,787	63,932	150,953	
Chleb, cukier.....	46,845	6,412	360,502	
SUMA OGÓLNA	112,632	70,344	511,455	

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

TABLICA N° 2.

(Tablica ta ma służyć tylko za przykład.)

3ie dziesięć dni.

	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY.	UWAGI.
1 Rano.				
Zupa Pithiviers.....	630	1,178	2,548	
Wołowina z marchwią..	2,514	2,144	1,865	
Sałata z ziemniaków....	329	721	3,784	
Wieczorem.				
Zupa Marguery.....	94	368	2,357	
Przodek barani.....	2,615	2,354	4,413	
Ser szwajcarski.....	685	609	62	
2 Rano.				
Zupa z dyni.....	306	494	2,554	
Pieczeń z sosem.....	2,615	2,113	2,626	
Selery po hiszpańsku....	562	496	3,006	
Wieczorem.				
Zupa z pomidorów.....	339	414	2,557	
Jaja po burgundzku	1,624	1,721	1,107	
Makaron.....	1,092	1,145	4,215	
3 Rano.				
Zupa velours.....	446	969	2,551	
Potrawka barania	2,662	1,987	1,998	
Jabłka w cieście.....	260	252	2,117	
Wieczorem.				
Zupa Pithiviers.....	630	1,178	2,548	
Szczupak po prowansalsku	2,352	603	788	
Sałata grenadjerska.....	357	978	3,168	
Do przeniesienia ...	20,112	19,694	44,264	

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY.	UWAGI.
Z przeniesienia	20,112	19,694	44,264	
4 Rano.				
Zupa z marchwi.....	343	424	3,569	
Rozbef.....	2,307	1,798	"	
Sałata mieszana.....	671	950	3,827	
Wieczorem.				
Zupa pomidorowa z ryżem.....	299	418	2,604	
Sztuka mięsa	2,306	1,642	"	
Ziemniaki.....	441	476	4,723	
5 Rano.				
Zupa kondeuszowska....	238	393	1,768	
Cassoulet.....	3,371	2,274	5,740	
Wieczorem.				
Zupa szczawiowa.....	321	494	2,440	
Pieczeń wołowa.....	2,460	1,903	1,104	
Ziemniaki z sosem.....	424	495	3,738	
6 Rano.				
Zupa	144	466	2,727	
Wołowina po burgundzku.....	2,564	2,111	2,292	
Sałata z ziemniaków....	329	921	3,784	
Wieczorem.				
Zupa z makaronem.....	431	69	3,129	
Przodek barani.....	1,668	2,169	3,866	
Ser szwajcarski.....	685	609	62	
7 Rano.				
Zupa.....	94	368	2,357	
Rozbef.....	2,307	1,798	"	
Przecierany groch.....	1,273	338	4,453	
Wieczorem.				
Zupa z dyni	442	441	4,164	
Jaja ze szczawiem	1,974	2,012	1,995	
Ser miejscowy	508	573	130	
Do przeniesienia ...	145,812	42,836	102,736	

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

	ALBUMINOIDY.	TŁUSZCZ.	WĘGLOWODANY.	UWAGI.
Z przeniesienia	145,812	42,836	102,736	
8 Rano.				
Zupa velours.....	446	969	2,551	
Potrawka barania.....	2,743	1,993	4,172	
Ser szwajcarski	685	609	62	
Wieczorem.				
Zupa z tapioką.....	162	386	2,843	
Węgorz z sosem octowym.....	2,348	1,105	542	
Fasola biała po bretońsku.....	1,349	347	4,629	
9 Rano.				
Zupa z makaronem.....	460	44	3,196	
Schab.....	1,332	3,877	"	
Przecierane ziemniaki...	415	676	4,165	
Wieczorem.				
Zupa kondeuszowska....	238	393	1,768	
Potrawka z białym sosem	2,705	1,672	4,146	
Jabłka w cieście.....	260	252	2,117	
10 Rano.				
Zupa pomidorowa.....	339	414	2,557	
Wołowina w sałacie.....	3,204	2,191	5,194	
Ser szwajcarski.....	685	609	62	
Wieczorem.				
Zupa wiejska z ryżem...	391	514	3,822	
Potrawa z wieprzowiny..	1,570	3,899	1,591	
Ziemniaki smażone.....	362	914	4,082	
SUMA	65,316	63,900	150,235	
Chleb, cukier.....	46,845	6,412	360,502	
SUMA OGÓLNA	112,161	70,312	510,737	

TOWARZ. DOBR. HOTELARZY
23.480
zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl

CBW Warszawa
nr inw.: SZ - 23480
MG Cim. 62923 1918 r.

zbiory zdigitalizowane
CBW
www.cbw.pl