

2 kostki bulionowe (lub 2 szklanki mleka), 3 dkg mąki, 2 dkg smalcu, sól, odrobinę pieprzu. Tłuszcz i bułeczka do posypania formy.

Kartofle ugotować w łupinach, obrać i pokrajać w długą kostkę. Jaką bądź rybę ugotowaną, świeżą, soloną lub wędzoną (ta ostatnia surowa) połupać w nieduże kawałki. Mąkę zasmażyć na biało ze smalcem, rozprowadzić śmietaną i szklanką wody, lub dwiema szklankami wody z rozpuszczonymi w niej kostkami bulionowymi, lub zimnym mlekiem. W płaskim rondlu lub prodiżu, wysmarowanych masłem i wysypanych bułeczką ułożyć rzędami kartofle i rybę. Ostatni rząd powinien być kartofli. Zalać przygotowanym sosem. Posypać bułeczką. Zapiec do lekkiego zrumienienia. Podawać w tym samym naczyniu.

24. RACUCHY KARTOFLANE.

2 kg kartofli, 6 łyżek oleju, sól, 3 kartofle gotowane.

Duże, surowe kartofle obrać i utrzeć na tarce, wraz z ugotowanymi i obranymi trzema dużymi kartoflami. Osolić, smażyć na obfitym oleju, kładąc po łyżce na rozpalony na patelni olej i lekko spłaszczając placek, aby racuchy były cienkie. Rumienić mocno. Do takich racuchów można podać cebulę zrumienioną na oleju, jakąkolwiek marmeladę, lub, co najsmaczniejsze, smażone borówki.

25. KARTOFLE Z MAKIEM.

Półtora kg kartofli, 15 dkg maku, sól, ewentualnie łyżka cukru lub 3 pastylki sacharyny.

Mak sparzyć na noc wrzątkiem. Nazajutrz odlać, utrzeć doskonale w niepolerowanej kamiennej misce, lub przepuścić dwa razy przez pasztetowe sitko maszynki do mięsa. Zalać dwiema szklankami wrzątku i ucierać razem doskonale. Kartofle obrane ugotować, dokładnie utłuc lub przepuścić przez maszynkę, wymieszać jeszcze gorące z płynem makowym. Osolić do smaku. Można trochę osło-

miałkiego i wymieszać. Osobno zaś ugotować na sypko ryż na mleku, lub na wodzie jeżeli zupa ma być do suchego postu z cukrem, cynamonem i rodzeńkami włożyć w wazę i rozebrać zupę. Ta zupa może być podawana na ciepło lub zimno.

24. Zupa poziomkowa.

Przetrzeć pół garnca poziomek oplukanych, przez gęste sito z półkwartą wody, wsypać pół funta cukru miałkiego, półkwarty rzadkiej śmietany, szklanę wina lekkiego białego, wymieszać to dobrze zagrzać na ogniu ale nie zagotować, i wydać na stół z grzankami w śmietance moczonymi i smażonymi, lub obarżankami parżonymi.

25. Zupa z czarnych jagód.

Garniec dojrzałych czarnych jagód nalać taką ilością wody by się tylko zamoczyły, zagotować dobrze aż popękają, przetrzeć przez sito i postawić żeby męty opadły, wtedy zlać czysty sok, wsypać 3 ćwierci funta cukru, kilka kawałków cynamonu wrzucić, pół szklanki czerwonego wina lub wody, rozbić z pół łyżką mąki pszennej wlać, wstawić na ogień, a gdy się zacznie gotować wsypać kubek wybranych jagód najpiękniejszych, zagotować i wynieść do piwnicy dla ostudzenia. Wiele osób zaprawia taką zupę śmietaną, lecz bez śmietany jest stokroć smaczniejsza i zdrowsza. Dając na stół

można wrzucić kilka plasterków cytryny lub skórki cytrynowej samej. Podaje się tę zupę z grzankami lub kluseczkami krajanemi, które należy osobno na wodzie ugotować i zimną wodą przelać.

26. Zupa wiśniowa.

Pół garnca dojrzałych, obranych z ogonków wiśni, utłuc z pestkami wsypać trochę cynamonu, parę utłuczonych goździków, zostawić to wszystko na parę godzin w misce lub garku, potem przefasować przez sito, wsypać pół funta cukru, szklanę wina czerwonego, półkwarty wody, zagotować razem, ostudzić i wydać na stół z grzankami. Kto lubi może zamiast wina wlać półkwarty rzadkiej kwaśnej śmietany.

27. Zupa z jablek lub gruszek.

Dojrzałe gruszki lub jabłka pokrajać na ćwiartki, oczyścić zewnątrz z sypulek, wypłukać, nalać wodą tak żeby się zamoczyły dobrze i gotować aż się zupełnie rozgotują. Wtedy przefasować przez durszlak, lupiny zostaną w durszlaku, wsypać cukru stosownie do smaku i gatunku owocu, trochę tłuczonego cynamonu, zaprawić śmietaną kwaśną, zagotować, ostudzić i wylać w wazę podając grzanki smażone do tej zupy. Można tę zupę dawać na ciepło,

28. Zupa sliwkowa.

Pół garnca dojrzałych śliwek wegierok po wyjęciu pestek i oczyszczeniu z robaków nalać wodą, tak aby

na szalwicy biatka alii na piana
ke, mymiznowy musy do pro
robiu obwarunki i do pieca.

Pisniki

Wzięsi 2. filianki mioda i piot filianki cukru troci dobre ~~mus~~ musy biaty bycie miód a potem sied. miu iaię kotka wtoryi do miodu, biatka ras alii na piana. Potym wzięsi 4. filianki magki kartlowey 2. filianki gystnicy musyrai to rarem i wlać na piana musyrai dobre a do wrynowy skurek pomaranowoy musy wtoryi do potu papierawoy i do pieca nie rasy gorzkiego prostawic

sole, gdy miękki, ponakładać w zagłębienia grzanek, lekko posolić, można po wierzchu posypać tartym parmezanem i podawać szybko, aby szpik nie zastygł.

9. **Grzanki z jajami i parmezanem.** Ukroić cienkie grzanecki z bułki dowolnego kształtu, skropić je mlekiem, maczać w rozbitym jajku, otarzać w tartym parmezanie, przysmażyć na rumiano po obu stronach i ususzyć w piecu przez 10 minut. Takie grzanecki są bardzo smaczne do wszystkich jarzyn.

Budynie z jarzyn i kaszy.

Budynie z jarzyn lub kasz w kuchni jarskiej podają się często zamiast zup na pierwsze danie, lub przy zwykłych obiadach postnych na końcu zamiast słodkiej legominy. Budynie gotują się na parze w specjalnej formie blaszanej szczelnie zamkniętej włożonej w duże naczynie z gorącą wodą, lub też w serwecie, w którą się zawiązuje przygotowana



masę, wkłada do kipiącej wody i gotuje pod przykryciem przez całą godzinę. Gotując jednak budyn w serwecie należy ją wprzód zanurzyć w ukropie, a wycisnąwszy wysmarować masłem, aby budyn po ugotowaniu łatwo odszedł i zawiązać lekko, zostawiając wolne miejsce, bo w gotowaniu masa narasta.

1. **Budyn ze słodkiej kapusty.** Uszatkować drobno dwie główki kapusty, sparzyć wrzącą osoloną wodą, a po odcedzeniu dobrze wycisnąć. 4 żółtka trzeć z łyżką masła, wlać pół szklanki słodkiej śmietanki, włożyć dwie łyżki mialkiego cukru, trochę kwiatu muszkatułowego, kapustę, cztery łyżki

cebnyku rumiane

tartej bułki, pianę z pozostałych białek i wymieszać lekko razem. Osobno przygotować duże wierzchnie liście z kapusty, które przedtem sparzyć, a ułożywszy na serwecie zawiązać w nie masę, nadając jej formę główki, zawiązać lekko i gotować we wrzącej wodzie przez godzinę. Wydając, oblać suto sklarowanym masłem.

2. **Budyn z kapusty z ryżem.** (Wyborny). Dużą główkę kapusty ugotować w całości w słonej wodzie. Potem porokładać liście i pomiędzy listki smarować następującym farszem: Cwierć funta ryżu ugotowanego na sypko, trzy lub cztery jaja na twardo i garść suszonych grzybów; gdy miękkie posiekać, dodać jedną całą cebulę zasmażoną w maśle, trochę soli, pieprzu i wymieszać wszystko razem. Po nasmarowaniu tym farszem pomiędzy liście złożyć główkę do pierwotnej formy, związać w serwecie i gotować przez całą godzinę w słonej wodzie. Wyłożywszy na półmisek podać osobno sklarowane masło w sosyerce.



3. **Budyn z kalafiorów.** Dwie lub trzy róże kalafiorów podzielić na drobne cząstki i ugotować w słonej wodzie uważając, by się nie rozleciały. Łyżkę masła zasmażyć na biało z dwiema łyżkami mąki, rozprowadzić pół litrem mleka; gdy przestygnie wbić po jednemu cztery żółtka, wsypać dwie lub trzy łyżki tartego parmezanu, garść siekanego kopru i zielonej pietruszki, wymieszać lekko z kalafiorami i z pianą z pozostałych białek, a włożywszy do formy blaszanej, wysmarowanej ma-

Karpia Dunajskiego, Węziny wędzoney, ab świeżey, Jesiotra suchego, Cebule całkiem, którą dawaiąc wyrzucisz, Sledzi moczonych tak Dunajskich jako y Mor-
skich grzybow suchych, krupek tartacz-
nych, drobnych, kminu warz to społem,
á kositoy soli według smaku dodawszy day
na mię będzie dobrze.

II. Drugi sposob prostego Barszczu.

Wstaw Barszczu prostego Jaiecznych zoł-
tkow rozbiy z Masłem, zabieli ten
Barszcz Jaice uwarz twardo, paro-
zkraway na dwoie; usiekay zołtki, przyday
Jaice świeże, Pieprzu soli ponakładay ucie-
kawszy te białki, puszczaay na maślo gerą-
ce, á usmazywszy daway z Barszczem.

III. Barszcz z Sledziem.

Barszczu wstaw, Sledzia moczonego wloz
kminu przywarz á day. Mozesz Migda-
łow oparzonych uwiercieć á zabielić ze-
by był bielszy.

IV. Barszcz Cytrynowy

Wźmij Wody przewarzoney z Pietru-
szką y Masłem, albo rosolu z Kapło-
na, rozbiy Jaiecznych zołtkow z Masłem,
Cytrynę wycisniy według smaku, rozpuść
rosolem, przywarz á day na stoł.

V. Polewka Migdałowa.

Opas