

1000

POTRAW, CIAST I WETÓW

PODEŁUG

NAJBIEGLEJSZYCH EUROPEJSKICH RUCHMISTRZÓW

Z DODANIEM

KILKU SŁÓW O USŁUDZE STOŁOWEJ.



Warszawa. Nakładem S. H. Merzbacha.

1854.

21 czer 70...
1000

POTRAW, CIAST I WETÓW

PODŁUG

NAJBIEGLEJSZYCH EUROPEJSKICH KUCHMISTRZÓW

Z DODANIEM

KILKU SŁÓW O USŁUDZE STOŁOWEJ.



Warszawa. Nakładem S. H. Merzbacha.

1854.

WOLNO DRUKOWAĆ,
z warunkiem złożenia w Komitecie Cenzury, po wydru-
kowaniu prawem przepisanej liczby exemplarzy.

Warszawa dnia 12 (24) września 1853 r.

Starszy Cenzor

Assesor Kollegialny J. PAPŁOŃSKI.

W Drukarni pod firmą J. KACZAŃOWSKIEGO.

ROZDZIAŁ PIERWSZY.

Przygotowawcze przyprawy kuchenne.

1. *Nadzienie z cielęciny „farce de veau”.*



Wziąć cielęciny, wyżyłować, bardzo drobno usiekać: potém na jeden funt mięsa, za cztery grosze bułki, okroić z niej skórkę, zmaczać w mleku i mocno wycisnąć; w czterech łutach masła usmażyć jedną cebulę, wbić jajko i mieszać to na ogniu: potém usiekać pół funta tłuszczu z nerek, lub też słoniny, zmieszać z bułką i mięsem, wbić jedno całe jajko, cztery żółtka, dodać do tego soli ile potrzeba, pieprzu, gałki muszkatowej i razem wszystko wymieszać. Na próbę można ugotować jedną kluskę, jeżeliby była za twarda, dolać cokolwiek tłuszczu, jeśli zamiękka, wbić jeszcze jedno jajko i wycisnąć przez sito.

2. *Fasz smażony.*

Proporcya i materyały są też same co i wyżej, ale taka różnica w przyrządzaniu: kiedy już mięso jest dobrze wyżyłowane, usmażyć jedną cebulę w 4 łutach masła, włożyć do tego mięso i trzymać tak długo na ogniu, puki się wszystek sos nie wysmaży: wyłożyć potem na sito, odłączyć dobrze od sosu znowu przesmażyć i jeszcze raz usiekać, dodawszy pół-funta słoniny, za 3 grosze bułki, 4 żółtka, jedno całe jajko, soli, pieprzu i gałki muszkatowój. Gdyby się używało tego faszu do zimnego pasztetu, wówczas nie trzeba brać bułki i jaj, a dodać do funta siekanego mięsa trzy ćwierci funta słoniny albo wieprzowego mięsa.

3. *Fasz z ryb.*

Zdjąć ze szczupaka skórę, wyjąć ości, samo mięso usiekać drobno, do funta dodać za trzy grosze bułki umaczanej w mleku, dobrze ją wycisnąć, włożyć takież kawałek masła jaki będzie bułki po wycisnięciu, trzy żółtka i jedno całe jaje, utłuc miałko soli, pieprzu, muszkatowój gałki, wymieszać razem, sos jaki będzie, odłączyć przez sito i zrobić próbę.

4. *Biały buljon.*

Gotować przez godzinę dobry kawałek mięsa wołowego, szumować starannie, dodać potem trochę cielęciny, starego koguta, selerów, marchwi, porów, cebuli, soli i pilnie uważać, żeby się to wszystko na wolnym ogniu gotowało: wtenczas buljon będzie dobry i klarowny, inaczej byłby mętny.