

Kucharz Wielkopolski



Cena: 69,00 PLN

Opis słownikowy

Autor	Ślezańska Maria
Format:	130x225
ISBN	978-83-65239-06-8
Rok wydania	2015

Opis produktu

„Kucharz Wielkopolski” Maria Ślezańska

Wznowienie na podstawie oryginału z 1892 roku. 600 praktycznych przepisów kucharskich z własnego doświadczenia, jako to: przepisy smacznych a tanich potraw, smażenia konfitur, przysmaków i ciast, przyrządzania lodów, kremów, galaret, deserów, konserwów i wędlin, oraz sekreta gospodarskie etc. etc.

Maria Ślezańska – publicystka, autorka książek kucharskich pisanych w końcu XIX i na początku XX wieku.

Opis pozycji:

Oprawa: twarda, zadrukowana

Liczba stron: 286+26

ISBN 978-83-65602-30-5

Galeria



KUCCHARZ WIELKOPOLSKI

PRAKTYCZNE PRZEPISY
GOTOWANIA SMA CZNYCH A TANICH POTRAW
SMAŻENIA KONFITUR, PIECZENIA CIAST,
PRZYRZĄDZANIA LODÓW, KREMÓW, GALARET,
DESERÓW, KONSERWOW I WĘDLIN
RÓŻNE SEKRETA DOMOWE

ULOŻYŁA
MARYA SZEŻAŃSKA

Czwarte wydanie poprawione i znacznie powiększone

POZNAŃ
DRUK I NAKŁAD JAROSŁAWA LEITGEBRA
1892

Marya Szeżañska 93

ROZDZIAŁ XI ZWIERZYNA

Świeża zwierzyzna jest niesmaczna i twarda, musi zawsze mieć ciężyłkę, aby skruszała; dla pożytecznego skruszenia dobrze jest sparyć ją octem.

Przy kupnie zwierzyzny należy zwrócić uwagę, czy nie jest za mało postarzona, i czy nie czuć w niej smaku strachu, gdyż tam najwięcej ulega zepsuceniu. Zbyt świeża jest niesmaczna i bez prawdziwego smaku dzicyzny, przekazała jest zwierzyzna. — Zimą można sary w słodzie nieprzeprzony zachować przez 4 tygodnie. Zając nie powinien być przeproszony po zabiciu, dopiero przy ściąganiu skóry, gdyż wietrzeje i traci smak zwierzyzny.

Zajęca można rozróżnić czy jest stary lub młody w ten sposób: nadłóż trochę uszy zajęcia; jeżeli to silnie z latwością i uszy są jak rakawiczka miękka, to znak, że zając młody, jeżeli idzie z trudnością rozwarwanie uszu to znak że stary. Drugim znakiem są stawy u przednich łokci; u młodego stawy dzielą się i czuć to pod ręką, u starszego są zrośnięte jakby jedno stanowią.

U karapatw poznać wiek po piórkach na szyi i głowie, młode są jeszcze popielato-brązowe, gdy tymczasem u starych są szarego koloru. Nosiaki u młodych karapatw są popielato-żółtawego koloru, u starych zaś są już zupełnie popielate, twardsze i grubsze.

267. Zajęc

Wyjłowowsy starannie zajęc, porębać go w kawałki, tak aby został w całości, mięso nie było naruszone tylko kości poręzać, po czym go posolić i obłożyć świeżą słoniną w cienkie plasty krajany. Zanim się usmaży w brylantynie, a gdy się zacząć rumienić, wlać kilka łyżek śmietany, włożyć zajęc i piec, polewając go ciągle, bo na ciepłym polewaniu zajęc dobrze upieczony go, jeżeli zajęc jest młody, to się w godzinie upieczony, długo pieczony wyschnie i jest niesmaczny. Zajęc, po upieczeniu powinien mieć kolor wątróbki, wtenczas jest dobry; jeżeli jest po upieczeniu koloru ciemnego, to wtenczas suchy i niesmaczny. Gdy już upieczony i zrzucony wlać w brylantynie dobrej kwiatki śmietany, zagotować parę razy z sosem od zajęc, poleć go nim, zajęc wyjąć na palmietki z sosem podać osobno w sosie. Aby zajęc miał ładny połysk, można, kładąc go do brylantyny,

8 Kucharz Wielkopolski

Paszet z baraniny, paszet z zajęc — Separagi, kalafory — Ciber sarni, barany — Galarety — Lody — Owoco — Cukry — Kawa — Likwory francuskie.

II. Obiad wystawny

Bulion w filizankach, barszcz w filizankach — Sandacz w majonezie, losos z sosem rakowym — Paszet z karczaj lub sos truflowy — Kalafory — Groszek — Pulardy, cyber jeleni — Konserwy, salata zielona — Galarety — Świeże owoco — Kawa — Lody — Torry.

I. Obiad skromniejszy

Zupa à la Julienne — Sandacz, sos rakowy — Polędwica z szampionami — Paszet z zajęc — Kalafory — Wędlina hamburska, kaszka truflowa — Ciber sarni — Konserwy, salaty — Lody — Deser — Kawa.

II. Obiad skromniejszy

Rosół rumiany lub zupa pomidorowa — Paszet w kruchem cieście — Ścierpek w majonezie — Polędwica z garniturem — Kalafory, groszek — Karapatwy lub kapłony — Kompot — Krem śmietankowy — Owoco — Kawa.

Obiad zwyczajny

Zupa — Paszteciki — Mięso w dużej sruce — Jaryzyna z dodatkiem — Pieczeń — Kompot lub salata — Legumina lub krem — Masło, ser — Kawa.

Wielka kolacja

Ryba cała lub w drzonkach — Lekka jarzyna z małymi kotleczkami — Petrawka z drobiu lub dzicyzny — Majonez,