

Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska



Cena: 86,00 PLN

Opis słownikowy

Autor	Norkowska Marta
Format:	148x210
ISBN	978-83-61889-88-5
Rok wydania	2014

Opis produktu

Dwa tomy w jednym woluminie:

Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska oraz **Piekarnia i cukiernia wytworna i gospodarska**. Marta Norkowska

Reprint wydań z 1904 i 1908 roku.

"Wydając tą książkę miałam na celu, aby nasze młode gospodynie znalazły w niej poradę i pomoc, oraz ażeby stać się ona mogła podręcznikiem dla tych Pań doświadczonych i gospodyń wytrawnych, które rozumieją potrzebę urozmaicenia kuchni domowej. Nie ma bowiem nic gorszego w kuchni jak jednostajność, która często jest powodem wstrętu i przesytu. Mając to na uwadze, do potraw ogólnie znanych dodałam znaczną liczbę przepisów wykwinnych, wskazując nadto przy każdej potrawie sposób jej podawania. Bo jak najpiękniejsza kobieta przez strój nieodpowiedni i niegustowny ujmuje sobie powabu, tak też najsmaczniejsza potrawa traci na wartości, gdy podaje się ją w niestosownym garniturze lub sosie..."

M. Norkowska

Tom I-liczne tablice, zawierająca 1249 przepisów gospodarskich, z uwzględnieniem kuchni jarskiej. Podział i rozpoznawanie mięsa, dobre rady, sosy, zupy (ciepłe, zimne, postne), dodatki do zup; ciasta do pasztetów i pasztety, ryby i raki, ryby morskie, wołowina, biszkopty, pączki i faworki, galarety i wszystko czego dusza zapagnie.

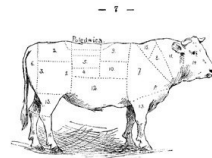
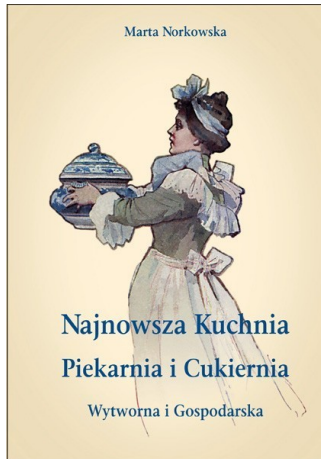
Tom II – Przygotowanie i pieczenie różnego pieczywa niesłodkiego: chleby, bułki, rogale Ciasta drożdżowe słodkie; ciasta parzone, kruche, francuskie i biszkoptowe, ciasta migdałowe i śmietanowe, torty i mazurki, pierniki, marcepany...

Oprawa twarda; zadrukowana wyklejka

Ilość stron- 496 str + 160 str

ISBN 978-83-61889-88-5

Galeria



Podział mięsa wołowego.

1. Zrazówka, część wewnętrzna zadniej ćwiertki, najlepsza na salsoladę (Mięso białe).
2. Krzyżówka, na szkielet mięsa, od głowy z kwiłtem łepną, od dołu gorsza.
3. Zrazówki czyste tj. mięso tnieta, zwana śródzą lub spodnią krzyżową, dobra po skruszeniu na stekadę, szary i pieczeń.
- 4-6. Łojówka na rożół (obok caha od Nr 4 do 6) wraz z połobnią A. i rożodem 5 — mięso najlepsze i najdelikatniejsze.
5. Paszek na kotlet.
6. Skrzydło od zrazówki (pięć od tyłu najgorsza) na szary, mięso lekkie, po skruszeniu na pieczeń.
7. Łopata (szpony) na rożół, mięso przesiadałe.
8. Dęba na rożół i pieczeń posiadająca; mięso ciemnoczerwone, włókniste.
9. Kotlet czyli antrykot dobry na rożół i na rożenie.

— 409 —

33. **Jajko krwawie** czyli **Baltarazy** (Anbergio). Warywe to, dojrzałszy: jas w połowie lipca, jest kilka sprzywione z pomidorami; owoc jego białoczerwocześnie przyrzadzi) się na różne sposoby, podobnie jak pomidory. Najmniejszej się pokrójone w plasterki, podobnie i smarzone w masło — albo przekrojane wzdłuż, można je użycić w ma-



34. **Barcho smacne** są jajka krwawite wydłgane i nacięzane miotem, lub rysem podobnie jak pomidory. Krownie można z nich przyrzadzić dobrą salsę, dodając cebulę, szczypiorok, sól, pieprz, ości i oliwę.

40. **Figur turecki** Strąki pieprza tureckiego, o przykrościem zabarwieniu i rozmaitym kształcie, stanowią we Włoszech i na Węgrzech bardzo popularne warzywo. U nas rzadko uprawiano, gdyż trudniej dojrzewa, wymagając wiele ciepła. Użytkowanie strąków pieprza w krajach podbieższych jest wieloletnie. Zaprawia słodko ośmiesz. Jedną część na surowo. Strąki na pół siłose zrywają i kładą w doły; owoc winny po kilku dniach wymięją kręją w paręki, a wymieszany z kaparami i smyrkami, przyrzadzi jako przekąskę. Dojrzały owoc ćwiartują, przyrzadzi na runcie, następują na gorzko obierają na szkiełko, ostatecznie przyrzadzi z octem i oliwą, podaje jako salsę; albo przyrzadzi z gromadką piłą. U nas znano są