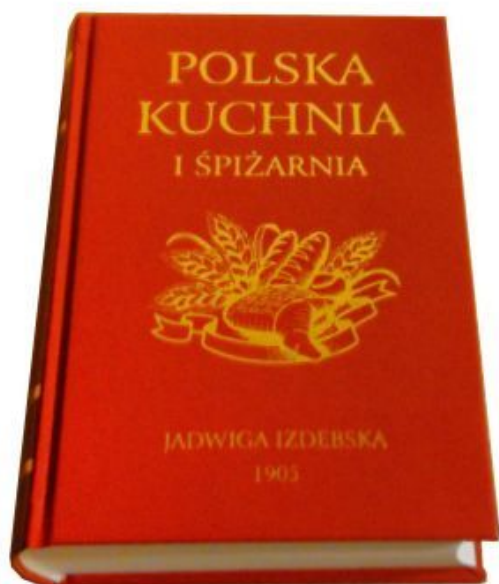


WYDAWNICTWO GRAF_IKA IWONA KNECHTA

Polska Kuchnia i Spiżarnia



Cena: 78,00 PLN

Opis słownikowy

Autor	Izdebska Jadwiga
Czas dostawy	2-7 dni
Format:	148x210
Rok wydania	2014

Opis produktu

Polska kuchnia i spiżarnia - Izdebska Jadwiga

Rerpint z oryginału wydane w 1905 roku, nakładem i drukiem Michałą Arcta.

Praktyczny podręcznik zawierający 1550 przepisów kuchennych i gospodarskich (z uwzględnieniem potraw jarskich), pieczenie ciast, przyrządzanie konfitur, konserwów, marynat itp. oraz dyspozycje obiadów, śniadań i kolacji zwyczajnych i wystawnych. 114 rysunków w tekście.

Opis pozycji:

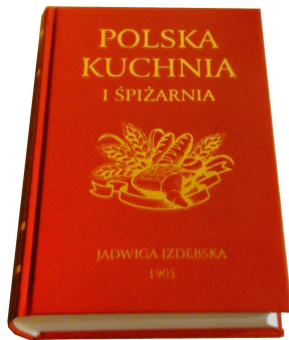
Oprawa twarda, ekoskóra bordowo-czerwona, ze złotymi tłoczeniami

Ilość stron: 542+20

ISBN 978-83-61889-82-3

WYDAWNICTWO GRAF_IKA IWONA KNECHTA

Galeria



IX	
Sosy.	204
1 Erecja pomidrowa	196
2 Erecja grzybowa	197
3 Erecja do sosu „Cocotte”	197
4 Mąka ramiata	198
Soy gorące.	
1 Chras z smietaną	198
2 Sos musztardowy	198
3 Sos „Robert” musztardowy	198
4 Sos miodowy	199
5 Sos truflowy	199
6 Sos kaprowy biały	199
7 Sos kaprowy rumiany	199
8 Sos polski	199
9 Sos litpański	199
10 Sos rakowy	199
11 Sos korzeniowy	200
12 Sos cebulowy „pianki”	200
13 Sos cebulowy rumiany	200
14 Sos pomidrowy	200
15 Sos pomidrowy miodo- laski	200
16 Sos sardalowy	201
17 Sos kalenderski	201
18 Sos berandzowy	201
19 Sos czteryw rumiany	201
20 Sos kartoflany (à la ma- tre Chotel)	202
21 Sos czterywkowy	202
22 Sos koprowski	202
23 Sos zwany Mielot	202
24 Sos diabel	202
25 Sos à la flamande	202
26 Sos rzybiowy	203
27 Sos pieczarkowy biały	203
28 Sos grzybowy	203
29 Sos porzeczowy	203
30 Sos porzeczowy	203
31 Sos agrestowy	204
Soy zimne.	
29 Sos remuladowy z sard- kami	205
41 Sos majonezowy	206
42 Sos majonezowy (specjalny)	206
43 Majonez klasyczny	206
45 Majonez oszczędny	207
46 Sos à la vinaigrette	207
47 Sos maślany do obierania ryb	207
48 Cwikla	207
49 Chras z smietaną	207
50 Kani	207
51 Ananasy	207
Soy słodkie do legumin.	
52 Sos z wino do łuszczenia sólw	208
53 Sos smietankowy	208
54 Sos pomidorowy	208
55 Sos z miodem	208
56 Sos z miodem	208
57 Sos czosnkowy	209
58 Sos pomidrowy	209
59 Sos z salsą	209
60 Sos z jabłkami	209

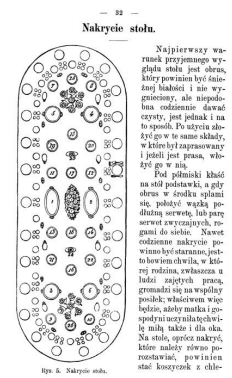


Fig. 6. Nakrycie stołu.

Najpierw waz-
rusk przyniesie wy-
gląda miła jest obca,
którą powinien być śmie-
szy białobli i nie wy-
związany, ale niepo-
dobna co najmniej dawad
czyste, jest jednak i na
to sposób. Po użyciu zlo-
żyć go w te same składki,
w których zaprawowy
i jeżeli jest prasa, wlo-
żyć go w nią.

Pod półmiski kład-
na siód podstawkę, a gdy
obrzez w środku upłami
się, pokłdy wąską po-
długą serwet, lub parę
serwet zwyczajnych, re-
gnani do siebie. Nawet
odcienne nakrycie po-
winno być staranne, jest-
nie bezwartościowe, w kie-
rej rodzinie, zwłaszcza u
ludzi zajętych pracą,
gromadzi się na wspaniałe
posiłki; właściwym więc
będzie, aby marka i go-
spodarstwu siałatechwi-
łą miłą także i dla oka.
Na stole, oprócz nakryć,
które mały równo po-
równywać, powinien stać
koszynek z chle-

— 97 —
wrasną ją kilka razy na dzień. Na drugi dzień zbić dożur,
naszypkować słońcem, posolić i piec na młynie przy ogniu
drzewnym, cepla polewając masłem i sosem upływającym
z pieczeni na postawioną patelnię. Skoro będzie upieczona,
zdjąć z ognia, pokrajać w cienkie duże plasterki i polać sosem
z patelni. Można wino do niego parę łyżek śmietany, podda-
ć i oblać piocem. W ten sposób można używać się przynajmniej
rys. 24, które stawiają się na płycie kuchennej;



Fig. 24. Płacyk do pieczenia na młynie.

10. **Szupada.** Kilka fantów tłustego miodu kryztowe-
go, lub rżnawego zbić i sparzyć octem, przygotowanym z ko-
rumianu, w którym ponownie przegrzaliśmy na słońcu gołim,
przewracając co trzy godziny; potem naszypkować słońcem
grubo pokrojona, ośmić i włóczyć do napa, w który wrazić na
spół parę garści uszadkowanej cinku włozczyzyny, ośmić,
jeden burak, łyżkę masła i wino szklankę piwa. Z tem
wzruszeniem dają ją pod pokrywę, dopóki nie będzie zupełnie
miękką, polewając w miarę potrzeby kilkoma łyżkami wody
lub piwa; ocypać tartym siłobem, a skoro się poddać, wzięć,
pokrajać w plasterki, słażyć na dużym półmisku i oblać sosem,
przeferowanym przez dżestak. Brangi półmiska oblać
wprzeczonymi krowką (trawianym) kartofkami, smażo-