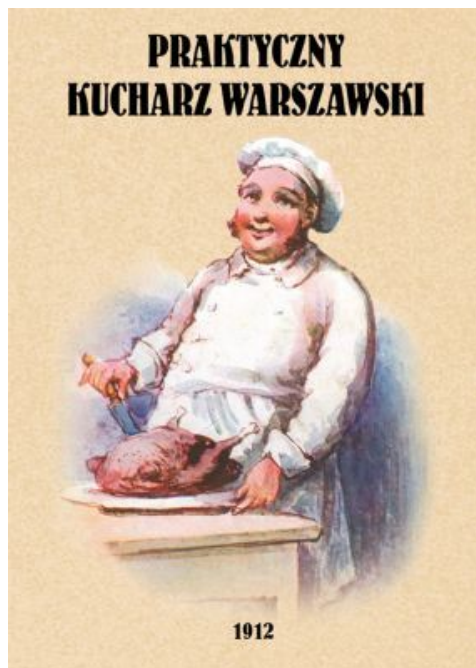


# Praktyczny Kucharz Warszawski



Cena: 86,00 PLN

## Opis słownikowy

Czas dostawy	2-7 dni
Oprawa	Twarda
Rok wydania	2022

## Opis produktu

### Praktyczny Kucharz Warszawski

Wznowienie na podstawie oryginału z 1912 roku. Poradnik kulinarny, zawierający 1503 różnych przepisów kierowany na początku XX wieku do pań domu, jako praktyczna pomoc w prowadzeniu gospodarstwa. Obok przepisów potraw prostych aż do najwykwintniejszych, podane są sposoby pieczenia ciast, przyrządzania wędlin, konfitur i rozmaitych konserw oraz różnych porządków domowych, mając na względzie, aby książka ta była również pożyteczna dla pań mieszkających na wsi, jak i w mieście. W wydaniu obecnym zawarta jest nowość, jak na tamte czasy - 4 kolorowe tablice, odtwarzające różne rodzaje mięs, co młodym paniom domu ułatwi zapoznanie się z gatunkami i świeżością tychże.

#### Opis pozycji:

Oprawa: twarda, szyta, zadrukowana

Ilość stron: 692

Format: 148x210

ISBN: 978-83-8244-055-3

## Galeria

### PRAKTYCZNY KUCHARZ WARSZAWSKI

Zawierający  
1503  
PRZEPISY RÓŻNYCH POTRAW

ORAZ  
PIECZENIA CIAST  
I SPORZĄDZANIA  
ZAPASÓW SPIŻARNIANYCH

Wydanie dwudzieste trzecie z dodaniem 4-ch tablic kolorowych

WARSZAWA 1912

Tablica I



Górnica łodkowa z półkocem albo górnica z chrząstki



Krzyżowa od ognia (główna)



Górnica przepięka, skrzypiec i karkówka świąteczna.  
Tym przy stole wspaniałe i smaczne waleki.

#### 853. Baba żółtkowa

Kwartę mąki i kwartę żółtek bez zarodków ucierać można wałkiem w donicy, wlać pół kwarty sklarowanego masła, szklankę cukru, szklankę rozrobionych drożdży, kubek drobno usiekanych migdałów, między nimi cawanata czuć gorzkich, ucierać wszystko wałkiem w jedną stronę, dopóki nie zacząć się robić pęcherzyki, wtedy wlać do formy i postawić w ciepłe, bo powoli podchodzi, skoro się dostatecznie podniesie, wstawić do pieca na godzinę.

#### 854. Baba folciowa ukraińska

Dwie kwarty żółtek bić przez godzinę w tłuszczu od masła, wysypać kwartę suchej mąki, pół kwarty cukru, pół kwarty gęstych drożdży i znów bić przez godzinę. Formę wyłożyć wysmarowanym papierem tak wysoko, jak arkusz zachodzi, wlać ciasto w formę i postawić w ciepłe, żeby podniosło. Gdy ciasto się podniesie na dwa palce niżej od formy, wtedy przykryć białe z wierzchu wysmarowanym papierem i ostrożnie wstawić do pieca na trzy kwadransy. Najlepiej jest piec białe w rondlu. Po upieczeniu wyjąć z pieca ostrożnie i położyć z formą bokiem na poduszce; jak ostygnie, wyjąć z formy bardzo ostrożnie, bo ciasto jest delikatne i mogłoby opaść.

#### 855. Baba migdałowa

Pół funta mąki kartoflanej, funt cukru i 20 żółtek ucierać w donicy do białości. Wysypać ćwierć funta usiekanych słodkich migdałów, kilkanaście gorzkich i ucierać razem pół godziny, domieszać pianę z ubitych białek, wlać do wysmarowanego rondla i wstawić do pieca na godzinę.

— 351 —

17. Barszcz z bułeczkami nadziewanymi mięsem. Potrawa z mostków cielęcych. Kalaftory. Pieczeń barania, kartofle, mizeria. Legumina z sago. Rosół z ryżem. Pieczeń barania z kartoflami i kapuszą. Jabłka w cieście smażone.

18. Rosół z kaszką. Sztuka mięsa z sosem i ogórek kwaszony. Marchew obłożona wgróbką. Pieczeń z rożna, kartofle i salata. Blamant migdałowy. Zupa sliwkowa z kłuskami francuskimi. Połędwica, kartofle z mizerią.

19. Zupa cytrynowa. Ozór na szaro. Srpinaś z jajami sadzonymi. Udziec sam z kompotem z gruszek, jabłek. Kisiel śmietankowy, sok. Rosół barani z kartoflami. Sztuka mięsa barania z sosem koperkowym. Naleśniki kruche.

20. Zupa ze sliwek z grzankami. Vol au vent z kaczek. Marchew obłożona miodlikami. Zaję z sałata z jarzynek. Legumina z nadziewanych jabłek. Zacierki ze stonką. Pieczeń wieprzowa, kartofle i buraczki. Arbuz.

21. Zupa z jabłek z grzankami. Sandacz z jajami i chrzanem. Kalaftory. Ryba smażona z sałata czerwona. Budyń z bułeczki z sosem konfiturowym. Barszcz zabieleny z grochem. Kaszka pszenna z masłem. Szarlotka z jabłek.

22. Krupnik. Klops z chrzanem. Groszek zielony z grzankami smażonymi. Bekasy z kompotami. Mleczko czekoladowe. Piwo ze śmietaną. Sztufada, kartofle i salata. Kompot ze sliwek.

— 631 —