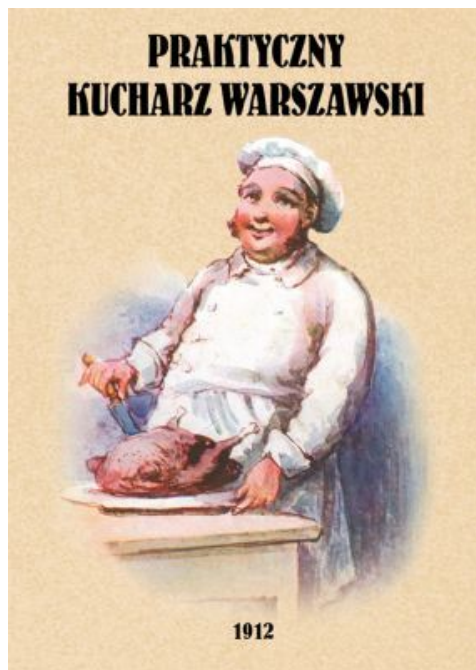


Praktyczny Kucharz Warszawski



Cena: 86,00 PLN

Opis słownikowy

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



Gówa łosdzowa z półkocową albo gówa z chrępką



Krzyżowa od ognia (głowa)



Gówa przepióra, szprycer i karkówka szliska.
Tym przy stole wspaniałe-buzy hamer walał.

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 cawan-ta część 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, wyspać 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 ucie-rac w donicy do białości. Wyspać ćwierć funta usiekanych słodkich migdałów, kilkanaście gorzkich i ucierać razem pół godzinę, domieszać pianę z ubitych białek, wlać do wysmarowanego rondla i wstawić do pieca na godzinę.

— 351 —

17. Barszcz z bułeczkami nadziewanymi mięsem. Po-trawa 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 kwa-szony. Marchew obłożona wgróbką. Pieczeń z rożna, kar-tofle i salata. Blamant migdałowy. Zupa sliwkowa z klu-skami francuskimi. Połędwica, kartofle z mizerią.

19. Zupa cytrynowa. Oszór na szaro. Srpinaś z jajami sadzonymi. Udziec samy z kompotem z gruszek, jabłek. Kisiel śmietankowy, sok. Rosół barani z kartoflami. Sztu-ka mięsa barania z sosem koperkowym. Naleśniki kruche.

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

21. Zupa z jabłek z grzankami. Sandacz z jajami i chrza-nem. Kalaftory. Ryba smażona z sałata czerwona. Budyń z bułeczki z sosem konfiturowym. Barszcz zabiela-ny 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 sala-ta. Kompot ze sliwek.

— 631 —