

# REGESTR PRZEPISÓW W TEJ KSIĄŻCE ZAWARTYCH.

## ROZDZIAŁ PIERWSZY.

### ZUPY.

Ogólne uwagi o zupach . . . . .	Str. I
---------------------------------	-----------

#### a) Zupy gorące mięsne.

<p>1. Buljon z mięsa wołowego . . . . . 1</p> <p>2. Buljon rumiany z jarzynami . . . . . 2</p> <p>3. Buljon rumiany kwasowaty . . . . . 3</p> <p>4. Buljon po francusku (au naturel) . . . . . —</p> <p>5. Zupa francuska (à la Julienne) . . . . . 4</p> <p>6. Zupa francuska biała, klarowna . . . . . 4</p> <p>7. Zupa szara wyborna . . . . . 5</p> <p>8. Zupa chlebna z winem . . . . . —</p> <p>9. Zupa królewska . . . . . 6</p> <p>10. Rosół z kury lub indyka . . . . . —</p> <p>11. Zupa purée z kur. . . . . 7</p> <p>12. Zupa purée z zająca . . . . . —</p> <p>13. Zupa purée z ryżu . . . . . 8</p> <p>14. Zupa purée z marchwi . . . . . —</p> <p>15. Zupa purée z kartofli . . . . . 9</p> <p>16. Zupa pomidorowa . . . . . —</p> <p>17. Zupa selerowa . . . . . —</p> <p>18. Zupa kalafjorowa . . . . . 10</p> <p>19. Zupa nakształt z żółwia (a la tortue) . . . . . 10</p> <p>20. Zupa rakowa . . . . . 11</p>	<p>21. Barszcz małososyjski . . . . . 12</p> <p>22. Zupa cytrynowa . . . . . —</p> <p>23. Zupa angielska klarowna z główki cielęcej . . . . . 13</p> <p>24. Zupa zaprawiana śmietanką lub żółtkami . . . . . —</p> <p>25. Zupa ze zwierzyny, czyli pasztetowa . . . . . —</p> <p>26. Grochówka ze świniną . . . . . 14</p> <p>27. Zupa ruska z pokrzywki . . . . . —</p> <p>28. Barszcz . . . . . —</p> <p>29. Buraczki czerwone po gospodarsku . . . . . 15</p> <p>30. Kapuśniak . . . . . 16</p> <p>31. Zupa ze szczawiu . . . . . —</p> <p>32. Zupa ogórkowa, klarowna . . . . . 17</p> <p>33. Zupa z gęsi lub kaczkki . . . . . —</p> <p>34. Zupa z gęsich podrobek . . . . . 18</p> <p>35. Zupa z prosięcia . . . . . —</p> <p>36. Jusznik czyli czernina . . . . . —</p> <p>37. Zupa crème d'orge . . . . . 19</p> <p>38. Rosół printanier (wiosenny) . . . . . —</p>
---	---

<b>b) Zupy gorące maślane i postne.</b>		
39. Zupa maślna z jarzyn	20	
40. Zupa pomidorowa	—	
41. Zupa ogórkowa bieleńona	21	
42. Zupa zaciągana, maślna	—	
43. Zupa cytrynowa, czyli angielska	—	
44. Zupa z kartofli (purée)	22	
45. Zupa z grochu (purée) maślna lub postna	—	
46. Zupa z dyni	—	
47. Zupa z grochu zielonego z żółwiem	23	
48. Zupa z grzybów maślna lub postna	—	
49. Rosół z ryby z farszem	24	
50. Zupa z mięczaków, postna	—	
51. Zupa ruska (ucha), postna	25	
52. Ucha ze sterli, postna	—	
53. Rosół z głowy jesiotra lub łososia, maślny lub postny	—	
54. Zupa z fasoli białej (purée)	26	
55. Staroświecka kaszka	—	
56. Zupa z piwa	—	
57. Piwo grzane, postne, z makowem mlekiem	—	
58. Piwo grzane, postne, z miodem	27	
59. Zupa postna z jarzynami, miszkulancją zwana	—	
		60. Krupniczek jęczmienny z makowem mlekiem 27
		61. Zupa kwaśna, zaciągana, z suszonej rybki . . . . . —
		62. Zupa postna, kwaśna, ze stynki . . . . . 28
		63. Zupa z mleka z pianką, pod nazwą: nic-po-niem —
		<b>c) Zupy z wina i jagód, słodkie.</b>
		64. Zupa winna, szodowa 29
		65. Zupa z sago z winem —
		66. Zupa ze śliwek, ze śmietaną lub postna . . . . . —
		67. Zupa z wiśni suszonych . . . . . 30
		68. Zupa z suszonych czernic . . . . . —
		69. Zupa z głogu . . . . . —
		70. Zupa z głogu inaczej 31
		71. Zupa z poziomek . . . . . —
		72. Zupa z malin lub poziomek inaczej . . . . . 32
		<b>d) Chłodniki.</b>
		73. Zupa orszadowa . . . . . 32
		74. Chłodnik z wisien . . . . . —
		75. Chłodnik z czernic . . . . . 33
		76. Chłodnik z malin, porzeczek, truskawek lub poziomek . . . . . —
		77. Chłodnik litewski z botwiny, buraczków, lub szczawiu . . . . . —

ROZDZIAŁ DRUGI.

Różne dodatki do zup.

1. Grzanki z bułki i chleba	34	4. Pulpety z cielej wątróbki	35
2. Grzanki z serem (djablotki)	—	5. Pulpety z płuc cielej	—
3. Grzanki z bułki, z mięsnem siekaniem i parmezanem . . . . .	35	6. Pulpety z pozostałej pieczeni cielej . . . . .	36

7. Pulpety czyli gałki z mięsa wołowego do buraczków . . . . .	36	13. Kluski z sucharków . . . . .	38
8. Pierożki z grzybów do zup postnych . . . . .	—	14. Kluski rozcierane z mąki . . . . .	39
9. Pulpeciki szczupakowe do zup maślnych . . . . .	37	15. Ciasteczko lane . . . . .	—
10. Raki nadziewane do zupy, lub do okładania zielonego grochu . . . . .	—	16. Grzanki z bułki do buljonu . . . . .	—
11. Kluseczki zaparzone do buljonu z mięsa, lub grzybów . . . . .	38	17. Ryż z serem do buljonu . . . . .	—
12. Kluski biszkoptowe do buljonu . . . . .	—	18. Makaron włoski z parmezaniem . . . . .	40
		19. Kluski krajane . . . . .	—
		20. Jaja faszerowane . . . . .	—
		21. Ryż zapiekany zamiast pasztecików do buljonu . . . . .	—

ROZDZIAŁ TRZECI.

SOSY.

Uwaga o podpalaniu sosów.

1. Sos pospolity . . . . .	41	16. Sos holenderski do szczupaka lub innych ryb większych . . . . .	45
2. Sos do kotletów . . . . .	—	17. Sos cytrynowy do potrawek z kurcząt młodych, indyków lub gołębi . . . . .	46
3. Sos do kotletów, inaczey . . . . .	42	18. Sos biały do potrawek z cielęciny, kur lub indyków . . . . .	—
4. Sos z ogórków kwaszonych . . . . .	—	19. Sos pomidorowy . . . . .	—
5. Sos sardelowy do cielecej pieczeni . . . . .	—	20. Sos maślny do jarzyn . . . . .	47
6. Sos śledziowy do sztuki mięsa . . . . .	43	21. Sos z chrzanu do białej sztuki mięsa . . . . .	—
7. Sos truflowy do potrawki z kaczki, indyka, lub kury . . . . .	43	22. Chrzan inaczey . . . . .	—
8. Sos z pieczarek (szampionów) . . . . .	—	23. Sos grzybowy . . . . .	—
9. Sos słodki z rodzenkami do ozora . . . . .	43	24. Sos jałowcowy do pieczystego . . . . .	48
10. Sos musztardowy do kielbas . . . . .	44	25. Sos z powideł wiśniowych do pieczeni z wieprza lub dzika . . . . .	—
11. Sos musztardowy do ryb, inaczey . . . . .	—	26. Sos porzeczkowy do czarnej zwierzyny, jako to: dzika, sarniny, łosiny i t. d. . . . .	—
12. Sos szczawiowy do białej sztuki mięsa . . . . .	—	27. Sos wiśniowy do mel-szejców . . . . .	—
13. Sos cebulowy z kminem . . . . .	45		
14. Sos szalotkowy do baraniej pieczeni . . . . .	—		
15. Sos ostry cebulowy . . . . .	—		

28. Sos śliwkowy do legumin . . . . .	49	35. Czekolada . . . . .	51
29. Sos z malin lub poziomek, do legumin . . . . .	—	36. Sos musztardowy na zimno . . . . .	—
30. Sos z soku, do budyniów . . . . .	—	37. Sos tatarski na zimno, do ryb . . . . .	—
31. Sos migdałowy, do mleczka zapiekanego . . . . .	50	38. Sos sardelowy zimny, do ryb i auszpiców mięsnych . . . . .	—
32. Sos mleczny . . . . .	—	39. Sos francuski (provençal) do zimnych potraw . . . . .	52
33. Sos śmietankowy z wanilią, do legumin i kaszek . . . . .	—	40. Sos do ryb postnych . . . . .	—
34. Szodo . . . . .	—		

## ROZDZIAŁ CZWARTY.

### J a r z y n y.

1. Groch zielony . . . . .	53	22. Szczaw świeży na jarzynę . . . . .	60
2. Groszek sposobem francuskim . . . . .	—	23. Szczaw marynowany . . . . .	61
3. Marchew . . . . .	—	24. Kalafjory . . . . .	—
4. Marchew z grochem . . . . .	54	25. Gruszki na jarzynę . . . . .	—
5. Galarepa zwyczajnym sposobem . . . . .	—	26. Jarmuż . . . . .	—
6. Galarepa nadziewana . . . . .	—	27. Kapusta zielona Sawojka, czyli włoska . . . . .	62
7. Brukiew po gospodarstwu . . . . .	55	28. Kapusta włoska lub biała, nadziewana politewsku . . . . .	—
8. Brukiew nadziewana . . . . .	—	29. Kapusta faszzerowana inaczej . . . . .	—
9. Brukiew osypywana sucharkiem . . . . .	56	30. Kapusta słodka nadziewana farszem grzybowym . . . . .	63
10. Brukiew lub galarepa glazurowana . . . . .	—	31. Kapusta biała z farszem po francusku . . . . .	—
11. Fasole zielone ze śmietanką . . . . .	—	32. Kapusta, tak nazwana wyrostki brukselskie . . . . .	64
12. Fasole zielone innym sposobem . . . . .	57	33. Kapusta z biszamelem, okładana mostkiem cielęcym lub baraniną . . . . .	—
13. Fasole zielone w strączkach . . . . .	—	34. Kapusta biała z baraniną lub flakami . . . . .	—
14. Fasole białe . . . . .	—	35. Kapusta biała na kwasno z jabłkami . . . . .	65
15. Rzepa z mostkiem baraniną . . . . .	—	36. Kapusta kwaśna z grzybami i śmietaną . . . . .	—
16. Rzepa Teltówka . . . . .	58	37. Kapusta postna, dobra . . . . .	—
17. Buraczkiczerwone słodkie . . . . .	—	38. Kapusta pod nazwą: bigos hultajski . . . . .	66
18. Buraczki postne na jarzynę . . . . .	—		
19. Pasternak . . . . .	59		
20. Szpinak lub lebioda . . . . .	—		
21. Budyń ze szpinaku . . . . .	60		

39	Kapusta czerwona, duża . . . . .	66	59. Szparagi . . . . .	73
40.	Karczochy . . . . .	67	60. Borowiki tuszone . . . . .	74
41.	Kartofle smażone . . . . .	—	61. Rydze smażone . . . . .	—
42.	Kartofle zapiekane ze śledziem lub sardelami . . . . .	68	62. Grzyby maślaki, czyli koźlaki . . . . .	—
43.	Kartofle zapiekane ze śmietaną . . . . .	—	63. Ogórki tuszone do sztuki mięsa baranej lub pieczeni wołowej . . . . .	—
44.	Kartofle nadziewane grzybami . . . . .	—	64. Kapusta z boczkiem . . . . .	75
45.	Kartofle nadziewane, innym sposobem . . . . .	69	<b>Różne garnitury do jarzyn.</b>	
46.	Kartofle na parze . . . . .	—	Mózgi cielece lub wołowe . . . . .	75
47.	Kartofle smażone w całku . . . . .	—	Kotleciki z mózgu do jarzyn . . . . .	76
48.	Purée, czyli kartoflana kasza . . . . .	70	Ozór wołowy do jarzyn . . . . .	—
49.	Kotlety z kartofli . . . . .	—	Wymię opiekane do jarzyn . . . . .	—
50.	Kasza kartoflana zapiekana z grzybami . . . . .	—	Krezki cielece w klarze, do okładania brukwi, marchwi, lub galarepy . . . . .	—
51.	Kasza puchowa z kartofli do klarowanego masła . . . . .	71	Amoretki wołowe, do okładania szpinaku, szczeni, groszku i t. d. . . . .	77
52.	Kasza kartoflana z makiem, postna . . . . .	—	Omlet do marchwi, brukwi, szpinaku i t. d. . . . .	—
53.	Krokietki z kartofli . . . . .	—	Perduły do okładania szczeni, grochu, szpinaku, pokrzywy i t. d. . . . .	—
54.	Krokietki z mięsem . . . . .	72	Nerki wieprzowe lub ozorki do jarzyny . . . . .	78
55.	Pomidory faszerowane . . . . .	—		
56.	Mieszaninka . . . . .	—		
57.	Bulwa włoska (Topinambour) . . . . .	73		
58.	Jarzyny na parze w rodzaju legumin . . . . .	—		

ROZDZIAŁ PIĄTY.

Potrawy mięsne . . . . .	78
--------------------------	----

Wołowina.

Różne z niej potrawy.

O sztuce mięsa . . . . .	82	4. Sztuka mięsa opiekana . . . . .	84
1. Sztuka mięsa biała . . . . .	—	5. Sztuka mięsa przekładana . . . . .	—
2. Sztuka mięsa zapiekana ze śmietaną i serem . . . . .	83	6. Sztuka mięsa z biszmelem . . . . .	85
3. Sztuka mięsa z borowikami suszonymi lub świeżymi . . . . .	—	7. Sztuka mięsa na parze (Boeuf à la mode) . . . . .	—
		8. Sztuka mięsa huzarska . . . . .	86

9. Sztuka mięsa rumiana przekładana chrzanem	86	32. Polędwica z rusztu . . . . .	97
10. Sztuka mięsa rumiana z mocnym sosem . . . . .	87	33. Rost-Bef . . . . .	98
11. Sztuka mięsa duszona	—	34. Sztuka mięsa zrazowa, włoska . . . . .	—
12. Sztuka mięsa duszona inaczej . . . . .	—	35. Sztuka mięsa zrazowa, z jarzynami . . . . .	99
13. Sztuka mięsa po francusku . . . . .	88	36. Sztuka mięsa zrazowa, faszzerowana . . . . .	—
14. Sztuka mięsa z jajecznicą . . . . .	—	37. Sztuka mięsa zrazowa, w garnku pieczona . . . . .	100
15. Sztuka mięsa zapiekana z czerwonym winem . . . . .	89	38. Sztuka mięsa zrazowa, angielska . . . . .	—
16. Sztuka mięsa po portugalsku . . . . .	—	39. Zrazy angielskie, doskonałe z cebulowym sosem . . . . .	101
17. Pieczeń wołową po angielsku . . . . .	90	40. Zrazy (à la Nelson) . . . . .	—
18. Sztuka mięsa z białym sosem . . . . .	—	41. Zrazy (à la Nelson), inaczej . . . . .	102
19. Sztuka mięsa rumiana z garniturem z tartych kartofli . . . . .	91	42. Zrazy siekane z chrzanem . . . . .	—
20. Sztuka mięsa kotletowa wyborna . . . . .	—	43. Zrazy zawijane z kapustą . . . . .	103
21. Polędwica tuszona z winem . . . . .	92	44. Klops angielski . . . . .	—
22. Polędwica we własnym sosie . . . . .	—	45. Zrazy fricandeau faszzerowane . . . . .	104
23. Polędwica po wiedeńsku . . . . .	—	46. Zrazy zawijane litewskie . . . . .	—
24. Polędwica pieczona w papierze . . . . .	93	47. Zrazy z pieca ze śmietaną . . . . .	105
25. Polędwica z trufkami i maderą . . . . .	—	48. Kotlety bite z wołowego mięsa . . . . .	—
26. Polędwica przekładana chrzanem lub sardelowym masłem z kartoflaną masą . . . . .	94	49. Sztuka mięsa z wołowego ozora . . . . .	—
27. Polędwica po angielsku . . . . .	95	50. Sztuka mięsa w kartoflach . . . . .	106
28. Befszyk z polędwicy . . . . .	—	51. Bitki w śmietanie . . . . .	—
29. Befszyk doskonały sposobem zagranicznym . . . . .	96	52. Flaki . . . . .	107
30. Sztuka mięsa roladowa z polędwicy . . . . .	—	53. Kołduny . . . . .	108
31. Strudel wołowy . . . . .	97	54. Kołdunki z mięsa gotowanego . . . . .	—
		55. Bigos z pozostałego gotowanego mięsa . . . . .	109
		56. Potrawa z mózgow z rumianym sosem . . . . .	—
		57. Sztufada w galarecie . . . . .	110

b) Cielęcina.

Rozmaite z niej potrawy.

Wstęp . . . . .	111	24. Potrawka z mostka osmażonego z rumianym sosem . . . . .	121
1. Pieczeń cielęca, pospolita . . . . .	112	25. Potrawka z mostka inaczej . . . . .	—
2. Pieczeń cielęca szpikowana . . . . .	—	26. Potrawka z cielęciny z żółtym sosem i agrestem . . . . .	122
3. Pieczeń cielęca z biszamelem . . . . .	—	27. Potrawka z łopatki cielęcej lub mostka, z rakami i kalafjorami . . . . .	—
4. Pieczeń cielęca po amatorsku . . . . .	113	28. Potrawka z pieczonej cielęciny, z kwaśnymi ogórkami . . . . .	123
5. Sztuka mięsa z cielęciny z makaronem włoskim . . . . .	114	29. Potrawka z pozostałej pieczeni z sardelami lub śledziami . . . . .	—
6. Sztuka mięsa cielęca z kawiorowym sosem . . . . .	—	30. File z cielęciny . . . . .	—
7. Pieczeń cielęca marynowana . . . . .	114	31. Zraziki cielęce faszerowane . . . . .	124
8. Fricandeau cielęce . . . . .	115	32. Zraziki cielęce z łazankami . . . . .	125
9. Kotlety cielęce bite . . . . .	—	33. Zraziki cielęce, angielskie . . . . .	—
10. Kotlety siekane z sosem . . . . .	116	34. Zrazy cielęce z cytrynowym sosem . . . . .	125
11. Kotlety siekane w foremkach . . . . .	—	35. Potrawka z główek cielęcych smażonych . . . . .	126
12. Kotlety bite okładane mózganami . . . . .	117	36. Potrawka z główki i nóg cielęcych inaczej . . . . .	127
13. Kotlety cielęce ze śmietaną i sardelami . . . . .	—	37. Nóżki cielęce smażone w cieście . . . . .	—
14. Kotlety z ryżem w rancie . . . . .	—	38. Wątróbka cielęca duszona z winem . . . . .	—
15. Kotlety cielęce z chrzanem . . . . .	118	39. Wątróbka cielęca smażona . . . . .	128
16. Kotlety cielęce po angielsku . . . . .	—	40. Wątróbka cielęca szpikowana . . . . .	—
17. Wiedeńskie sznycle z cielęciny na ruszcie . . . . .	—	41. Wątróbka cielęca faszerowana . . . . .	—
18. Sznycle wiedeńskie z jajami . . . . .	119	42. Potrawka z kreków cielęcych . . . . .	129
19. Mostek cielęcy nadziewany na pieczyście . . . . .	—	43. Cielęce płuca, czyli lekkie . . . . .	—
20. Mostki cielęce z rodkami . . . . .	—	44. Kotlety z mózżku cielęcego po wiedeńsku . . . . .	—
21. Frykas z mostków lub łopatek cielęcych . . . . .	120		
22. Mostki cielęce z ryżem . . . . .	—		
23. Mostek cielęcy z grochem . . . . .	121		

c) Baranina.

1. Sztuka mięsa z baraniny, na sposób sarniny . . . . .	131	8. Kotlety baranie siekane z kartoflaną kaszą . . . . .	13
2. Sztuka mięsa z baraniny, ze śmietanowym sosem . . . . .	—	9. Mostki z sosem kmielowym . . . . .	134
3. Sztuka mięsa z baraniny z małą cebulką czyli szalotką . . . . .	—	10. Pilaw turecki . . . . .	—
4. Pieczeń barania pospolita . . . . .	132	11. Mostki baranie z ryżem, inaczej . . . . .	135
5. Sztuka mięsa z mostków baranich, zapiekana . . . . .	—	12. Potrawka z baraniny z winnym sosem . . . . .	—
6. Kotlety baranie po francusku . . . . .	—	13. Maciek z wątroby baraniej . . . . .	—
7. Kotlety baranie bite, okładane szalotką . . . . .	133	14. Maciek z wątroby baraniej lub cielęcej inaczej . . . . .	136
		15. Maciek z tłuszczem baranym, naleśnikowy . . . . .	—
		16. Dolma turecka . . . . .	137

d) Wieprzowina.

1. Sztuka mięsa ze świniny . . . . .	138	8. Kotlety wieprzowe ruszcie z sosem cebulowym . . . . .	141
2. Sztuka mięsa z młodego wieprza . . . . .	—	9. Kielbasy na piwie na śniadanie . . . . .	142
3. Sztuka mięsa wieprzowa, szpikowana . . . . .	139	10. Wereszczaka . . . . .	—
4. Sztuka mięsa z wieprza lub dzika ze śliwkowym sosem . . . . .	—	11. Szynka solona, gotowana na sztukę mięsa . . . . .	—
5. Schab wieprzowy, z sosem powidłowym . . . . .	140	12. Szynka wędzona gotowana . . . . .	143
6. Udziec wieprzowy, lub z dzika, marynowany . . . . .	—	13. Szynka pieczona . . . . .	—
7. Kotlety wieprzowe na sztukę mięsa . . . . .	—	14. Szynka westfalska . . . . .	—
		15. Prosię pieczone, nardziewane . . . . .	144

e) Zwierzyna.

1. Sztuka mięsa z dzika . . . . .	145	4. Zając na pieczone z różną . . . . .	146
2. Głowa dzika . . . . .	—	5. Zając pieczony ze śmietaną . . . . .	—
3. Sztuka mięsa z sarny lub łosia . . . . .	146		



## ROZDZIAŁ SZÓSTY.

### O przyrządzaniu wszelkiego ptastwa domowego i dzikiego, tak do gotowania, jako i pieczenia.

O biciu onegoż i dalszych potrzebnych przygoto- waniach . . . . .	147	23. Gęś z makaronem włos- kim . . . . .	160
a) Ptastwo domowe.		24. Potrawka z gęsi z grzy- bowym sosem . . . . .	161
1 Indyk pieczony, nadzie- wany . . . . .	150	25. Podróbki gęsie z sosem czarnym . . . . .	—
2. Młode indyki z bisza- melem . . . . .	151	26. Podróbki gęsie z śliw- kowym sosem . . . . .	162
3. Indyk lub kapłon z ry- żem, po francusku . . . . .	—	27. Kaczki na pieczone . . . . .	—
4. Potrawka z indyka, ku- ry lub prosięcia, z bia- łym sosem . . . . .	152	28. Potrawka z kaczki z bia- łym sosem . . . . .	—
5. File (filets) z indyka . . . . .	—	29. Potrawka z kaczek ze słodką kapustą . . . . .	163
6. Kapłon na pieczone . . . . .	153	30. Kaczki z sosem brunat- nym . . . . .	—
7. Kury lub kapłony z so- sem sardelowym . . . . .	—	31. Kaczki pieczone z so- sem winnym . . . . .	—
8. Kapłon z sosem jałow- cowym . . . . .	154	32. Kaczki z makaronem domowym i grzybami . . . . .	164
9. Kapłon z sosem truflo- wym . . . . .	—	33. Potrawka z kaczki z sosem pomidorowym . . . . .	—
10. Vol-au-vent z kapłona, tłustej kury lub indyka we francuskim cieście . . . . .	—	b) Ptastwo dzikie.	
11: Kura na pieczone . . . . .	155	1. Cietrzew pieczony . . . . .	165
12. Kotlety z kury siekane wyborne . . . . .	—	2. Bażanty . . . . .	—
13. Kurczęta pieczone . . . . .	156	3. Kaczki dzikie, pieczone . . . . .	—
14. Kurczęta po francusku . . . . .	—	4. Kaczki dzikie z sosem i kaparami . . . . .	166
15. Kurczęta z kalafiorami i rakami na potrawkę . . . . .	157	5. Jarząbki . . . . .	—
16. Kurczęta pieczone z bi- szamelem . . . . .	—	6. Potrawka z jarząbków . . . . .	—
17. Kurczęta z groszkiem zielonym . . . . .	—	7. Wyborna potrawka z jarząbków lub innej zwierzyny w rancie . . . . .	—
18. Kurczęta z agrestem na potrawkę . . . . .	158	8. Kuropatwy pieczone . . . . .	167
19. Potrawka z kurcząt z pieczarkami . . . . .	—	9. Kuropatwy faszerowa- ne . . . . .	—
20. Gęś pieczona z jabłka- mi i podlewą, po litew- sku . . . . .	159	10. Kuropatwy z sardelo- wym masłem . . . . .	168
21. Gęś z kapustą kwaśną . . . . .	160	11. Bekasy pieczone . . . . .	—
22. Gęś nadziewana kaszą z grzybami . . . . .	—	12. Bekasy pieczone z so- sem . . . . .	—
		13. Bekasy z grzankami . . . . .	—
		14. Jemiołuszki z grzanka- mi . . . . .	169

15. Różne drobne ptaszki jako to kwiczoły. wró-

ble, słonki i t. p. na  
pieczone . . . . . 169  
16. Głuszec . . . . . 170

## ROZDZIAŁ SIÓDMY.

### Ryby rozmaite.

Ogólne uwagi o przyrządzeniu ryb . . . . .	170	21. Ryby (au gratin) po francusku . . . . .	180
1. Szczupak opiekany z kwaśną kapustą . . . . .	171	22. Karp' po francusku . . . . .	181
2. Szczupak do rozmaitych sosów . . . . .	—	23. Karp' po polsku . . . . .	—
3. Szczupak zapiekany z chrzanem . . . . .	172	24. Karp' w winie czerwonym, z łuską . . . . .	182
4. Szczupak z sosem chrzanowym . . . . .	—	25. Karp' opiekany . . . . .	—
5. Szczupak w łusce, z naturalnym smakiem, bez przyprawy, do musztardy lub chrzanu . . . . .	—	26. Karp' z sosem pomidorowym . . . . .	183
6. Szczupak prałatowski z jarzynami . . . . .	173	27. Pstrąg we własnym smaku . . . . .	—
7. Szczupak z rusztu . . . . .	—	28. Frykas z węgorka na ruszcie . . . . .	—
8. Szczupak na burakowym rosolu . . . . .	174	29. Węgorki faszerowane . . . . .	184
9. Szczupak z sosem rumianym . . . . .	—	30. Łosoś pieczony z rusztu . . . . .	—
10. Szczupak faszerowany z pieca . . . . .	175	31. Łosoś gotowany w całku z rakowym sosem . . . . .	185
11. Szczupak pieczony w słoninie . . . . .	—	32. Łosoś duszony . . . . .	—
12. Szczupak szpikowany jarzynami . . . . .	176	33. Łosoś na pieczone . . . . .	—
13. Szczupak z szarym sosem postny . . . . .	—	34. Łosoś na potrawkę po niemiecku . . . . .	186
14. Szczupak po niemiecku z kartoflami . . . . .	177	35. Sandacz z sosem musztardowym . . . . .	—
15. Szczupak pieczony z różną ze śmietaną . . . . .	—	36. Sandacz w całku, z sosem holenderskim . . . . .	187
16. Szczupak na potrawkę . . . . .	178	37. Sandacz pieczony z jajami . . . . .	—
17. Szczupak smażony . . . . .	—	38. Vol-au-vent z sandacza . . . . .	188
18. File ze szczupaka lub sandacza . . . . .	179	39. Jesiotr' z sosem rumianym, z rodzenkami . . . . .	—
19. Ryba po żydowsku . . . . .	—	40. Jesiotrzyna pieczona z sosem musztardowym . . . . .	189
20. Ryba tuszona w śmietanie z kartoflami, smaczna . . . . .	180	41. Jesiotr' z rusztu . . . . .	190
		42. Stokfisz . . . . .	—
		43. Stokfisz z sosem śmietanowym . . . . .	191
		44. Sola smażona . . . . .	—
		45. Turbot gotowany . . . . .	—
		46. Sig po włosku . . . . .	192
		47. Liny modro gotowane z sosem ze słoniny . . . . .	—

48. Lin z kapustą czerwoną lub białą . . . . .	193	61. Szarpanina z suszonej ryby . . . . .	198
49. Lin z grubą kaszą . . . . .	—	62. Śledzie smażone z sosem grzybowym postne . . . . .	—
50. Liny lub leszcze z sosem sadzonym . . . . .	194	63. Kotlety ze śledzia . . . . .	199
51. Okonie osypane jajami . . . . .	—	64. Farsz śledziowy zapiekany, na śniadanie z cieleciną . . . . .	—
52. Karasie z sosem śmietanowym . . . . .	195	65. Śledź zapiekany, inaczej . . . . .	—
53. Karasie zapiekane w śmietanie . . . . .	—	66. Grzanki śledziowe na zimno, na śniadanie . . . . .	200
54. Sielawa, stynka . . . . .	—	67. Sardelowe czyli śledziowe masło, na śniadanie . . . . .	—
55. Kotlety z ryby . . . . .	—	68. Śledziowe masło postne . . . . .	201
56. Kotlety lub krążki z ryby, inaczej . . . . .	196	69. Ostrygi przypiekane na ruszcie . . . . .	—
57. Farsz z ryby, z formy, na parze . . . . .	—	70. Raki z sosem . . . . .	—
58. Zrazy postne, zawijane, z ryby . . . . .	197	71. Raki po francusku (Buson d'écrevisses) . . . . .	202
59. Soufflé z sandacza lub szczupaka . . . . .	—	72. Potrawka z raków z drobną kaszą gryczaną . . . . .	—
60. Stynka smażona w klarze . . . . .	198	73. Masło rakowe . . . . .	203

## ROZDZIAŁ ÓSMY.

### Przyrządzanie pasztetów.

<b>a) Rozmaite ciasta do pasztetów.</b>		2. Pasztet Wołyński z kurcząt . . . . .	209
1. Ciasto listkowe, czyli francuskie . . . . .	203	3. Pasztet z kapłonów lub karmnego indyka . . . . .	—
2. Ciasto francuskie, inaczej . . . . .	204	4. Pasztet z kaczek domowych . . . . .	210
3. Ciasto listkowe rąbane . . . . .	205	5. Pasztet z kuropatw, jarząbków, jemiołuszek, zająca lub innej jakiej zwierzyny we francuskim cieście . . . . .	—
4. Ciasto kruche . . . . .	—	6. Pasztet turecki z baraniny . . . . .	211
5. Ciasto maślane . . . . .	—	7. Pasztet ze szczupaka . . . . .	212
6. Ciasto maślane innym sposobem . . . . .	206	8. Pasztet z łososia . . . . .	—
7. Ciasto kruche do pasztetów . . . . .	—	9. Pasztet z węgorka lub mięczaków . . . . .	213
Ciasto żytnie do pasztetów . . . . .	206	10. Pasztet rakowy z groszkiem . . . . .	214
<b>b) Rozmaite pasztety.</b>			
1. Pasztet z kurcząt, lub młodych indycząt . . . . .	207		

c) Paszteciki.

1. Paszteciki drożdżowe w pączkach . . . . .	215
2. Paszteciki drożdżowe z móżgiem . . . . .	—
3. Paszteciki z cielęciny we francuskim cieście . . . . .	216
4. Paszteciki z mózgu we francuskim cieście . . . . .	217
5. Paszteciki ze szczupaka lub okonia . . . . .	—
6. Paszteciki z miętuzów . . . . .	218
7. Paszteciki z grzybów . . . . .	—
8. Paszteciki z raków . . . . .	—
9. Paszteciki rakowe doskonałe, inaczej . . . . .	219
10. Paszteciki w konchach z mózgu . . . . .	—
11. Paszteciki w konchach z ryby . . . . .	220
12. Paszteciki perduły w konchach . . . . .	—
13. Paszteciki w konchach z grzybów . . . . .	221
14. Paszteciki w konchach z cielęciny i śledzi . . . . .	—
15. Paszteciki sardelowe w konchach . . . . .	—
16. Paszteciki z mózgu w naleśnikach . . . . .	222
17. Paszteciki z mózgu wołowego w klarze . . . . .	—

18. Krokietki z cielęciny . . . . .	223
19. Paszteciki kartoflane . . . . .	—
20. Paszteciki z pozostałego pieczystego, indyka lub cielęciny . . . . .	224
21. Paszteciki w galarecie na zimno . . . . .	—

d) Pierogi ruskie.

1. Farsz z wiazigi . . . . .	225
2. Farsz z siemgą . . . . .	—
3. Farsz ze słodkiej kapusty . . . . .	226
4. Farsz ze słodkiej kapusty, trochę inaczej . . . . .	—
5. Farsz z kapusty kwaśnej z jakąkolwiek rybą . . . . .	—
6. Farsz z mięsa . . . . .	—
7. Farsz z cielęcej wątróbki . . . . .	227
8. Farsz z kury, z ryżem . . . . .	—
9. Farsz grzybowy . . . . .	—
10. Farsz ze szczupaka . . . . .	—
11. Farsz z jesiotrzyny . . . . .	228

e) Speck-kuchen.

1. Speck-kuchen . . . . .	228
2. Speck-kuchen, inaczej . . . . .	229

ROZDZIAŁ DZIEWIĄTY.

Potrawy zimne mięsne i rybne.

1. Auszpik do zimnych potraw . . . . .	229
2. Majonez . . . . .	230
3. A la daube z indyka . . . . .	—
4. Indyk na zimno z wąrobianym farszem . . . . .	231
5. Kurczęta z majonezem . . . . .	232
6. Pasztet z wątróbek gęsich na zimno . . . . .	—
7. Pasztet z wątróbek cielęcych lub gęsich, na zimno, inaczej . . . . .	233
8. Farsz do zimnych pasztetów strasburskich . . . . .	233
9. Ser z zająca na śniadanie . . . . .	234
10. Pasztet z zająca sposobem łatwym i niekosztownym . . . . .	—
11. Zając na zimno w galarecie . . . . .	—
12. Pieczeń z jelenia lub sarny na święcone, na zimno . . . . .	—

13. Pieczeń z łosia czy sarny, na zimno . . . . .	237	19. Głowizna wieprza lub dzika . . . . .	241
14. Pieczeń wołowa marynowana na święcone . . . . .	238	20. Winegret . . . . .	—
15. Auszpik z nóżek cielęcych . . . . .	—	21. Szczupak z majonezem . . . . .	242
16. Rolada z prosięcia w auszpiku . . . . .	239	22. Rolada ze szczupaka . . . . .	—
17. Kwaszenina wieprzowa . . . . .	240	23. Marynata z węgorza, szczupaka, lina i t. p. . . . .	243
18. Żele z wieprzowiny . . . . .	—	24. Myrynata z łosiosia . . . . .	244
		25. Marynata z sielawy . . . . .	—
		26. Marynata ze śledzi . . . . .	—

## ROZDZIAŁ DZIESIĄTY,

### Budynie, melszpejzy, leguminy.

#### a) Budynie.

Uwaga o budyniach . . . . .	245
1. Budyń z sucharków . . . . .	246
2. Budyń z sucharków z jabłkami . . . . .	—
3. Budyń angielski szpikowy . . . . .	247
4. Plum-pudding, prawdziwy angielski doskonały . . . . .	—
5. Budyń z sadłem chlebowy . . . . .	248
6. Budyń z chleba razowego, inaczej . . . . .	—
7. Budyń zaparzany na mleku . . . . .	249
8. Budyń zaparzany, śmietanowy . . . . .	—
9. Budyń migdałowy . . . . .	—
10. Budyń z krup sagowych . . . . .	250
11. Budyń z kaszki na parze, przekładany jabłkami i konfiturami . . . . .	—
12. Budyń z ryżu na zimno . . . . .	251
13. Budyń z sera lub twarogu . . . . .	—
14. Budyń z bułki, z powidłami lub jabłkami . . . . .	—
15. Budyń z wątróbki cielęcej . . . . .	252
16. Budyń z kapusty . . . . .	—

#### b) Melszpejzy.

Uwaga o melszpejzach . . . . .	253
1. Melszpejz zaparzany z jabłkami . . . . .	—
2. Melszpejz z bułki i jabłek, niemiecki . . . . .	254
3. Melszpejz z ryżu na sypko z jabłkami . . . . .	—
4. Melszpejz z jabłek, z bułką . . . . .	—
5. Melszpejz jabłeczny, trochę inaczej . . . . .	255
6. Melszpejz z całych jabłek w ryżu . . . . .	—
7. Melszpejz rozcierany z całych jabłek w cieście . . . . .	256
8. Szarlotka z jabłek w kruchem cieście . . . . .	—
9. Szarlotka w grzankach . . . . .	257
10. Strudel rozciągany, jabłeczny . . . . .	—
11. Melszpejz z gruszek . . . . .	259
12. Melszpejz ze świeżych śliwek . . . . .	—
13. Melszpejz z wiśniami lub z trześniami . . . . .	260
14. Melszpejz z suszonych wiśni . . . . .	—
15. Melszpejz z kasztanów . . . . .	261
16. Melszpejz kawiany . . . . .	—

17. Melszpejz czekoladowy	261	7. Legumina waflowa . . .	274
18. Melszpejz czekoladowy zaparzany na kawie	262	8. Legumina śmietanowa	275
19. Melszpejz z czerstwego podsitkowego chleba	—	9. Legumina waflowa na kawie . . . . .	—
20. Melszpejz z suszonego podsitkowego chleba	263	10. Legumina z naleśników z chlebem . . . . .	—
21. Melszpejz zaparzany, na śmietance . . . . .	—	11. Legumina makowa . . .	—
22. Melszpejz zaparzany z kartoflanej mąki . . . . .	—	12. Legumina z ryżu z jabłkami i konfiturami powlekana pianą . . . . .	276
23. Auflauf z kwaśnej śmietany z rumem . . . . .	264	13. Legumina z kartofli . . .	277
24. Melszpejz śmietanowy	—	14. Legumina z jabłek z konfiturami . . . . .	—
25. Melszpejz z ryżu . . . . .	—	15. Legumina z tartych i krajanych jabłek	—
26. Melszpejz z sago . . . . .	265	16. Legumina z jabłek całych w pianie . . . . .	—
27. Melszpejz sypki z krup przecieranych ze śmietaną . . . . .	—	17. Legumina z jabłek faszerowanych, zapiekana . . . . .	278
28. Melszpejz z bułki . . . . .	266	18. Legumina z jabłek w cieście francuskim . . . . .	—
29. Melszpejz drożdżowy	—	19. Legumina z jabłek w cieście biszkoptowym	279
30. Melszpejz winny	—	20. Legumina z bakalji na deser . . . . .	—
31. Melszpejz zaparzany ze skórką pomarańczową	267	21. Legumina z kawy	—
32. Melszpejz z rodzenek i migdałów . . . . .	—	22. Legumina piankowa z konfiturami . . . . .	280
33. Melszpejz z marchwi . . . . .	268	23. Legumina z sago z pianą . . . . .	—
34. Melszpejz z kartoflanej mąki . . . . .	—	24. Legumina marmeladowa jabłeczna . . . . .	—
35. Melszpejz z pozostałego ptastwa . . . . .	—	25. Legumina waniljowa . . .	281
36. Melszpejz z naleśników	269	26. Koks czyli pianka z dojrzałego agrestu . . . . .	—
37. Melszpejz z naleśników, z jabłkami . . . . .	—	27. Koks z powideł, lub jakiej marmelady . . . . .	282
38. Tort z naleśników	270	28. Koks z cytryny . . . . .	—
39. Melszpejz z biszkoptu . . . . .	—	29. Pianka cytrynowa lub pomarańczowa . . . . .	—
40. Melszpejz z maku . . . . .	—	30. Koks ze śliwek . . . . .	283
41. Flant z mąki, powlekany pianą . . . . .	371	31. Koks, czyli pianka z jabłek . . . . .	—
42. Babka zaparzana z mąki gryczanej, na ciepło do stołu . . . . .	—	32. Koks z malin lub poziomek . . . . .	284
c) Leguminy.			
1. Legumina francuska . . . . .	272	33. Koks z jabłek suszonych . . . . .	—
2. Legumina migdałowa	—	34. Inkluz . . . . .	—
3. Legumina biszkoptowa	273	35. Legumina piankowa nicponiem zwana . . . . .	285
4. Legumina cytrynowa biszkoptowa . . . . .	—		
5. Legumina cytrynowa na śmietance . . . . .	—		
6. Legumina z bułeczek . . . . .	274		

36. Legumina sagowa po- wlekana pianą . . . . .	287	40. Ryż z formy na zimno z pomarańczami . . . . .	287
37. Sago na zimno . . . . .	—	41. Kasza przecierana na zimno z kremową pianą . . . . .	—
38. Ryż z formy na zimno. z mlekiem migdałow. . . . .	286	42. Kaszka ruska pod na- zwaniem Gurjewskiej . . . . .	—
39. Ryż z formy na zimno z pianą kremową . . . . .	—	43. Placek po włosku . . . . .	288

## ROZDZIAŁ JEDENASTY.

Potrawy jajeczne: grzybki; naleśniki i różne ciastka z patelni.

### a) Potrawy jajeczne.

1. Jajecznicza bita . . . . .	288
2. Jajecznicza sadzona . . . . .	289
3. Jajecznicza ze śledziem lub szynką . . . . .	—
4. Omlet po wiejsku . . . . .	—
5. Jaja na miękko . . . . .	290
6. Omlet wiedeński z kon. 7. Omlet aux fines herbes . . . . .	—
8. Omlet z serem lub szynką . . . . .	—
9. Jaja siekane smażone . . . . .	291
10. Perduty na maślnym ostrym sosie . . . . .	—
11. Jaja na śniadanie . . . . .	—
12. Jaja gęsie pieczone . . . . .	292
13. Jaja po trebacku . . . . .	—
14. Jaja à la Tribe . . . . .	293
15. Jaja gotowane na średnio . . . . .	—
16. Kotlety z jaj . . . . .	—
17. Soufflé z serem . . . . .	294
18. Soufflé z czekolady . . . . .	—
19. Jaja z serem . . . . .	295

### b) Grzybki.

1. Grzybek litewski . . . . .	395
2. Grzybek tłusty . . . . .	296
3. Grzybek biszkoptowy . . . . .	—
4. Grzybek zaparzany francuski . . . . .	—
5. Grzybek ruski pod na- zwaniem: Droczena . . . . .	297

### c) Naleśniki.

1. Naleśniki pospolite . . . . .	297
2. Naleśniki z cytryną . . . . .	298
3. Naleśniki z farszem mię- snym . . . . .	—
4. Naleśniki z migdałową masą . . . . .	299
5. Naleśniki z ryżem, lub twarogiem . . . . .	—
6. Naleśniki panieńskie . . . . .	300
7. Naleśniki kruche z so- sem szodowym . . . . .	—
8. Naleśniki angielskie . . . . .	—
9. Naleśniki biszkoptowe z konfiturami . . . . .	301
10. Omlet zawijany . . . . .	302
11. Jabłka w cieście sma- żone . . . . .	—
12. Jabłka smażone w cie- ście na śmietanie . . . . .	303
13. Jabłka smażone po włosku . . . . .	—
14. Jabłka smażone w bi- szkoptowym cieście . . . . .	—
15. Sliwki suszone w ko- szulkach . . . . .	304
16. Wiśnie lub trzecie w koszulkach . . . . .	—
17. Bliny z czernicami wy- borne . . . . .	—
18. Bliny na pianie bez drożdży . . . . .	305
19. Blinki czyli oładeczki śmietanowe . . . . .	306
20. Grzanki z bułki lub pie- roga . . . . .	—

21. Grzanki przekładane powidłami lub marmeladą . . . . .	306	22. Grzanki migdałowe . . . . .	306
--	-----	---------------------------------	-----

ROZDZIAŁ DWUNASTY.

Kiszki, kołdunki, kasze, makarony, łazanki, strudle i t. p.

a) Kiszki.

1. Kiszki czarne ze krwi wieprzowej . . . . .	307
2. Kiszki czarne, inaczej . . . . .	—
3. Kiszki czarne z krup gryczanych grubych . . . . .	308
4. Kiszki białe z krup gryczanych drobnych . . . . .	—
5. Kiszki francuskie . . . . .	309
6. Kiszki niemieckie wy- borne . . . . .	—

b) Kołdunki czyli pierożki  
z rozmaitym farszem.

1. Kołdunki z grzybów su- szonych . . . . .	310
2. Kołduny Tyszkiewi- czowskie . . . . .	—
3. Kołduny Ukraińskie z czernie . . . . .	311
4. Pierożki Ukraińskie . . . . .	—
5. Pierożki drożdżowe za- piekane z powidłami . . . . .	312
6. Pierożki drożdżowe z twarogiem pieczone w papierze . . . . .	—
7. Szaltanosy . . . . .	313

c) Kasze.

1. Kasza sypka na wodzie lub mleku . . . . .	313
2. Kasza sagowa na mleku . . . . .	314

3. Kasza sypka na grzy- bowym smaku . . . . .	—
4. Kasza puchowa na zim- no . . . . .	315
5. Kasza sypka z grubych krup po litewsku . . . . .	—

d) Makarony.

1. Makaron domowy . . . . .	316
2. Makaron włoski zapie- kany ze śmietaną . . . . .	—
3. Makaron włoski z szyn- ką i parmezanem . . . . .	—
4. Makaron włoski z grzy- bami . . . . .	317
5. Makaron włoski dro- bny zapiekany . . . . .	—
6. Makaron domowy za- piekany . . . . .	—
7. Makaron domowy prze- kładany mięsnym far- szem . . . . .	318
8. Ciasto turyngskie . . . . .	—
9. Legumina z łazanków . . . . .	319
10. Łazanki z serem . . . . .	—
11. Strudel z kapustą . . . . .	—
12. Strudel z szynką . . . . .	320
13. Serniki . . . . .	321
14. Serniki smażone czyli mędrzyki . . . . .	—
15. Kluski saskie . . . . .	—
16. Kluski z kartofli . . . . .	322
17. Mnichy . . . . .	—
18. Mnichy z winem . . . . .	—



## ROZDZIAŁ TRZYNASTY.

### Wafle, andruty, ciasta smażone w maśle lub tłuszczu, bliny ruskie, pyzy i t. p.

a) Wafle.		1. Pączki przyjacielskie . . . . .	329
Uwaga o pieczeniu waflów . . . . .		2. Pączki doskonałe . . . . .	—
1. Wafle pospolite . . . . .	323	3. Pączki inaczej . . . . .	—
2. Wafle migdałowe . . . . .	324	4. Pączki drożdżowe zapar- zane . . . . .	330
3. Wafle ryżowe drożdżo- we . . . . .	—	5. Chrust drożdżowy . . . . .	—
4. Wafle drożdżowe z mąki	—	6. Chrust z lejka . . . . .	331
5. Wafle z kwaśnej śmie- tany, wyborne . . . . .	—	7. Chrust żółtkowy dosko- nały . . . . .	—
6. Wafle śmietankowe . . . . .	325	8. Chrust migdałowy . . . . .	—
7. Wafle maślane krusze i przezroczyste . . . . .	—	9. Kreple czyli chrust na śmietance . . . . .	332
b) Andruty.		10. Kreple na winie . . . . .	—
1. Andruty z winem . . . . .	325	11. Ciastka sprycowe . . . . .	—
2. Andruty maślane . . . . .	326	12. Ciasteczka trójkątne z konfiturami . . . . .	333
3. Andruty miarowe . . . . .	—	13. Pączki zaparzone bez drożdży . . . . .	—
c) Oblaty.		14. Pączki z jabłek . . . . .	334
1. Oblaty Karlsbadzkie . . . . .	326	15. Oładki . . . . .	—
2. Oblaty śmietankowe . . . . .	327	16. Bliny ruskie . . . . .	—
d) Ciasta smażone w maśle lub tłuszczu.		17. Bliny z mąki gryczanej na jajach . . . . .	335
Uwaga o ciastach drożdżo- wych smażonych w ma- śle lub tłuszczu . . . . .		18. Gryczane bliny postne wyborne . . . . .	336
	328	19. Pyzy na parze . . . . .	—
		20. Pyzy na parze lub z pieca . . . . .	—
		21. Pyzy z szynką . . . . .	337

## ROZDZIAŁ CZTERNASTY.

### Ciasta słodkie cukiernicze, wielkie i drobne deserowe, oraz do czekolady, kawy, herbaty i t. p.

Uwagi wstępne o przyrzą- dzeniu ciast słodkich, oraz o ich ozdabianiu różnokolorowym lu- krem . . . . .		a) Torty.	
	337	1. Tort migdałowy prze- kładany . . . . .	339
Lukier gotowany przejrzy- sty . . . . .	339	2. Tort migdałowy prze- kładany, inaczej . . . . .	340
Glazura czekoladowa . . . . .	—	3. Tort wiedeński, migda- łowy . . . . .	—

4. Tort migdałowy szary . . . . .	341
5. Tort pół-migdałowy . . . . .	—
6. Tort kartoflany z migdałami . . . . .	—
7. Tort kruchy . . . . .	342
8. Tort sypki . . . . .	—
9. Tort piaskowy (Sandtorte) . . . . .	—
10. Tort tłusty . . . . .	343
11. Tort wiedeński . . . . .	—
12. Tort śmietankowy . . . . .	344
13. Tort zabałkański . . . . .	—
14. Tort biszkoptowy . . . . .	—
15. Tort czekoladowy . . . . .	345
16. Tort czekoladowy, inaczej . . . . .	—
17. Tort czekoladowy jeszcze inaczej . . . . .	—
18. Tort jabłeczny . . . . .	346
19. Tort Eugienja . . . . .	—
20. Tort aleksandryjski . . . . .	347
21. Tort turecki . . . . .	—
22. Tort drezdeński piramidalny . . . . .	—
23. Tort hiszpański piramidalny . . . . .	348
24. Tort korzenny . . . . .	—
25. Tort makowy . . . . .	349
26. Tort jabłeczny z bakaliami . . . . .	—
27. Tort listkowy francuski przekładany wiśniami . . . . .	350
28. Tort agrestowy . . . . .	—
29. Tort kruchy z wiśniami . . . . .	351
30. Tort z orzechów włoskich . . . . .	—

b) Mazurki, placki.

1. Mazurek marcepanowy . . . . .	352
2. Mazurki marcepanowe, wyborne . . . . .	—
3. Mazurek marcepanowy cesarski . . . . .	353
4. Mazurek migdałowy . . . . .	—
5. Mazurek migdałowy, doskonały . . . . .	—
6. Mazurek migdałowy inaczej . . . . .	354
7. Mazurek różany . . . . .	—
8. Mazurek kruchy z żółtek gotowanych . . . . .	—

9. Mazurek królewski . . . . .	355
10. Mazurek królewski, inaczej . . . . .	—
11. Mazurek rodzenkowy kruchy . . . . .	—
12. Mazurki rodzenkowe, inaczej . . . . .	356
13. Mazurki cygańskie, doskonałe . . . . .	—
14. Mazurek szwajcarski . . . . .	357
15. Mazurek kruchy z marmeladą śliwkową lub świeżymi wiśniami . . . . .	—
16. Mazurek z winem . . . . .	—
17. Mazurek włoski . . . . .	358
18. Mazurek z razowego chleba . . . . .	—
19. Mazurek cytrynowy ukraiński . . . . .	359
20. Mazurek pomarańczowy . . . . .	—
21. Mazurek jabłeczny z ciasta francuskiego . . . . .	—
22. Mazurek czekoladowy . . . . .	360
23. Mazurek z orzechów laskowych . . . . .	—
24. Mazurek orzechowy z czekoladą i jabłkami . . . . .	361
25. Mazurek niepieczony . . . . .	—
26. Mazurek miodowy . . . . .	—

c) Ciastka deserowe mniejsze.

1. Ciasteczka angielskie . . . . .	362
2. Ciastka angielskie inaczej . . . . .	—
3. Babeczki śmietankowe . . . . .	363
4. Babeczki śmietankowe inaczej . . . . .	—
5. Ciasteczka żółtkowe . . . . .	—
6. Ciasteczka śmietankowe . . . . .	—
7. Torciki malinowe, poziomkowe lub wiśniowe . . . . .	364
8. Ciasteczka śmietankowe, inaczej . . . . .	—
9. Ciasteczka śmietankowe z makiem . . . . .	365
10. Ciasteczka stuletnie . . . . .	—
11. Ciasteczka kruche z rumem . . . . .	—
12. Ciasteczka piaskowe . . . . .	—
13. Ciastka kruche . . . . .	366

14. Ciasteczka śmietanowe	366	d) Ciastka do kawy, herbaty, czokolady i t. d.	
15. Ciastka zawijane . . .	—	1. Obwarzanki na śmie- tance do herbaty . . .	376
16. Torciki Magdusi . . .	367	2. Pałeczki kruche do herbaty . . . . .	—
17. Chleb królewski . . .	—	3. Pałeczki bez masła, na soku . . . . .	—
18. Ciasteczka anyżowe . .	368	4. Ciasto kruche do her- baty . . . . .	—
19. Ciastka anyżowe inaczej	—	5. Obwarzanecki na śmie- tanie . . . . .	377
20. Kulbaczki anyżowe . .	—	6. Kruche cukrowe ciast- ka do herbaty . . . . .	—
21. Wióry migdałowe z pod hebla . . . . .	—	7. Kruche cukrowe ciast- ka doskonałe, inaczej	—
22. Wióry z pod hebla, inaczej . . . . .	369	8. Ciasteczko prędkie . .	378
23. Ser angielski . . . . .	—	9. Kołaczki . . . . .	—
24. Lekkie biszkokciki . .	370	10. Sucharki czyli grzanki Karlsbadzkie . . . . .	—
25. Jabłka we francuskim cieście . . . . .	—	11. Lekkie biszkokciki do szoda . . . . .	379
26. Ciastka z pianką . . .	—	12. Niemieckie gedulds-ku- chen cukrowe do szoda, lub do czekolady . . .	—
27. Pączki wiedeńskie cze- koladowe . . . . .	371	13. Gedulds-kuchen czeko- ladowe . . . . .	380
28. Wianuszki migdałowe .	—	14. Pasjans zaciągany wa- niliowy . . . . .	—
29. Wianuszki migdałowe, inaczej . . . . .	372	15. Pasjans zaciągany cze- koladowy . . . . .	381
30. Makaroniki . . . . .	—		
31. Placuszki czekoladowe	—		
32. Obwarzanecki zapar- zane czyli ptysiowe . . .	373		
33. Szmur zaparzany . . .	—		
34. Szmur francuski . . .	—		
35. Baisers zaparzane . . .	374		
36. Baisers migdałowe . .	—		
37. Meryngi . . . . .	—		
38. Meryngi z kremem . . .	375		
39. Zefiry jabłeczne . . .	—		
40. Obwarzanki jabłeczne .	—		

## ROZDZIAŁ PIĘTNASTY.

### Ciasta drożdżowe.

Ogólne uwagi o pieczeniu ciast drożdżowych . . .	381	7. Babka zaparzana . . .	386
a) Babki.		8. Baby ukraińskie . . .	—
1. Babka żółtkowa . . .	383	9. Baba zaparzana ukra- ińska . . . . .	387
2. Babka żółtkowa . . .	384	10. Baba parzona ukraiń- ska na śmietance . . .	388
3. Babka żółtkowa . . .	—	11. Babka zaparzana pol- ska . . . . .	—
4. Babka żółtkowa . . .	385	12. Babka sakramentka . .	389
5. Babka żółtkowa, bardzo dobra . . . . .	—	13. Babka łokciowa wiel- kanocna . . . . .	389
6. Baby śmietankowe . . .	—	14. Babka petynetowa . .	—

15. Babka koronkowa . . .	390
16. Baba puchowa wołyńska . . .	—
17. Baba zaparzana codzienna . . .	391
18. Baby szafranowe . . .	—
19. Baby szafranowe parzone, wyborne . . .	392
20. Baby ciężkie na długą konserwę, bardzo smaczne . . .	—
21. Babka lekka . . .	393
22. Babka warszawska . . .	—
23. Babka przyjacielska . . .	394
24. Babka miarowa . . .	—
25. Babka pospolita . . .	—
26. Babka naprędce do kawy . . .	395
27. Babka drożdżowa rozcierana . . .	395
28. Babka biała . . .	—
29. Babka na migdałowym mleku . . .	—
30. Babka czekoladowa drożdżowa . . .	396
31. Babka codzienna niekosztowna . . .	—
32. Dziad czyli obertuch . . .	397

b) Babki piankowe.

1. Babka migdałowa . . .	397
2. Babka migdałowa doskonała, inaczej . . .	398
3. Babka chlebowa . . .	—
4. Babka chlebowa doskonała, inaczej . . .	—
5. Babka makowa . . .	399
6. Babka pieprzowa . . .	—
7. Babka cytrynowa . . .	—
8. Babka śnieżna . . .	400
9. Baba z różną (Baum-Kuchen) na święcone . . .	—

c) Pierogi, bułki, strucle i t. p.

1. Pierogi zaparzane . . .	401
2. Pierogi zaparzane . . .	—
3. Pierogi olbrzymie zaparzane wielkanocne . . .	492
4. Bułki szafranowe wielkanocne bardzo delikatne . . .	—

5. Pierogi żółtkowe wielkanocne . . .	402
6. Bułki lekkie . . .	403
7. Bułki nieczerstwiejące . . .	—
8. Bułki podchodzące w zimnej wodzie . . .	—
9. Pierogi smaczne i tanie . . .	404
10. Bułki doskonałe . . .	404
11. Bułki na białkach do herbaty . . .	405
12. Bułki zaparzane bez jaj i masła . . .	—
13. Pierogi codzienne . . .	—
14. Bułki codzienne bez jaj . . .	406
15. Bułki na śmietance . . .	—
16. Bułki wyborne . . .	—
17. Plecionki i strucle z makiem, ciastka z kmiem, czyli Kimmelkuchen, papatacze, czyli bryosze, esy i t. p. . .	407
18. Strucle zaparzane postne . . .	408
19. Strucle postne zawijane z makiem . . .	409
20. Plecionki postne makowe . . .	410
21. Plecionki lub bułeczki szafranowe postne z rodzenkami . . .	—
22. Kołacz migdałowy . . .	411
23. Pieróg turecki . . .	—

d) Mazurki i placki.

1. Mazurki drożdżowe . . .	412
2. Mazurki kruche drożdżowe . . .	412
3. Mazurki ukraińskie . . .	413
4. Mazurek bakaljowy . . .	—
5. Mazurki na białkach, do herbaty . . .	—
6. Mazurek w wodzie zimnej podchodzący . . .	414
7. Placki drożdżowe . . .	—
8. Placek poznański . . .	415
9. Placki warszawskie . . .	—
10. Placki powlekane . . .	416
11. Placki marsylskie . . .	—
12. Placek wojewoda . . .	—
13. Placek drożdżowy z jabłkami lub śliwkami . . .	417

14. Placuszki drożdżowe ze śliwkami, lub jabłkami, trochę inaczej . . . . .	417	8. Cwejbaczki niemieckie z anyżem . . . . .	421
e) Sucharki, obwarzanki i t. d.		9. Sucharki wiejskie . . . . .	421
1. Sucharki dobre . . . . .	418	10. Sucharki na śmietance	422
2. Sucharki doskonałe na pianie . . . . .	—	11. Obwarzanki . . . . .	—
3. Sucharki na pianie inaczej . . . . .	419	12. Krengle kruche z czarnuszką . . . . .	—
4. Sucharki bez jaj . . . . .	—	13. Kruche paluszki z makiem . . . . .	422
5. Sucharki wiedeńskie . . . . .	420	14. Rogale wiedeńskie . . . . .	423
6. Sucharki delikatne . . . . .	—	15. Kartuzy . . . . .	—
7. Sucharki niecierstwiejące . . . . .	—	16. Ciasteczka drożdżowe bardzo smaczne lukrowane . . . . .	423
		17. Ciasto pół francuskie . . . . .	424
		18. Flader . . . . .	425
		19. Sucharki długo niecierstwiejące . . . . .	425

## ROZDZIAŁ SZESNASTY.

Lody, granito, kremy, zefiry, galarety, blanc-manger, moskowiata, kompoty, kisielki, mlecza i inne potrawy deserowe z mleka.

a) L o d y.		14. Lody z jabłek lub gruszek . . . . .	431
Ogólna informacja o lodach . . . . .	425	15. Lody z żórawin . . . . .	432
1. Lody śmietankowe . . . . .	427	16. Lody z brzoskwiń lub moreli . . . . .	432
2. Lody kawiane białe . . . . .	428	17. Kawa zamrażana . . . . .	432
3. Lody kawiane innym sposobem . . . . .	—	b) Granito.	
4. Lody z orzechów włoskich . . . . .	—	Granito cytrynowe lub pomarańczowe . . . . .	433
5. Lody czekoladowe . . . . .	429	Granito porzeczkowe . . . . .	434
6. Lody crème brûlée . . . . .	—	Granito poziomkowe . . . . .	434
7. Lody śmietankowe z jaśminowym, rezedowym lub pomarańczowym kwiatem . . . . .	—	c) Kremy.	
8. Lody z pistacji . . . . .	—	Ogólna uwaga o kremach	434
9. Lody cytrynowe . . . . .	430	1. Krem surowy ze słodkiej śmietanki . . . . .	435
10. Lody pomarańczowe . . . . .	—	2. Krem surowy z czekoladą . . . . .	—
11. Lody malinowe . . . . .	—	3. Krem brûlé zaciągany z surową śmietanką . . . . .	436
12. Lody ananasowe . . . . .	431		
13. Lody ze śliwek węgerek lub damascenów . . . . .	—		

4. Krem zaciągany kawiany po połowie z surową bitą śmietanką	436
5. Krem zaciągany biały z kawy	437
6. Krem śmietankowy zaciągany z rezedowym lub pomarańczowym kwiatem	—
7. Krem zaciągany szodowy	—
8. Krem czekoladowy, zaciągany po połowie z surową śmietanką	438
9. Krem zaciągany z rumem i surową śmietanką	—
10. Krem zaciągany z winem i surową śmietanką	439
11. Krem z moreli	439
12. Krem jabłeczny	—
13. Krem jabłeczny ze śmietanką	440
14. Krem poziomkowy lub malinowy ze śmietanką	440
15. Krem z kasztanów	—
16. Krem śmietankowy z rumem	441
17. Krem ponczowy	441

#### d) Z e f i r y.

1. Krem śmietankowy zamrożony, czyli zefir	442
2. Zefir jabłeczny	442
3. Zefir jabłeczny ze śmietanką	—
4. Zefir poziomkowy ze śmietanką	443
5. Zefir cytrynowy nie mrożony	—
6. Zefir dwu-kolorowy	—
7. Pianka ze słodkiej śmietanki do andrutów	444
8. Pianka ze śmietanki z makaronem włoskim, ryżem lub tartymi kasztanami	—
9. Sans blanc	445
10. Mus jabłeczny	—

#### e) Galarety.

1. Galareta z wina	446
2. Galareta winna z żelatyny	447
3. Galareta z malinowego, poziomkowego lub porzeczkowego soku	448
4. Galareta z cytryny	—
5. Galareta z pomarańcz	—
6. Galareta ananasowa	449
7. Galareta z moreli lub brzoskwiń	449
8. Galareta ze świeżych wiśni z winem czerwonym	450
9. Galareta ze śliwkami	—
10. Mus cytrynowy	—
11. Mus szodowy	451
12. Mus ponczowy	—
13. Moskowita	—

#### f) Blanc-manger.

1. Blanc-manger śmietankowe	452
2. Blanc-manger z czekolady	—
3. Blanc-manger migdałowe	453
4. Blanc-manger zielone z pistacji	—

#### g) Kompoty.

1. Kompot z jabłek	454
2. Kompot z gruszek	—
3. Kompot z jagód	—
4. Kompot z pomarańcz.	—
5. Kompot ze śliwek	455
6. Kompot z agrestu na pół dojrzałego	—
7. Kompot z melona	455
8. Kompot ze śliwek suszonych katrynek, lub białych, zwanych greczkiem	—
9. Jabłka duszone	456
10. Wyśmienity sposób gotowania kompotów z różnych owoców i jagód na konserwę	—

h) Kisielki.

1. Kisielek jabłeczny . . .	457
2. Kisielek cytrynowy lub pomarańczowy . . .	—
3. Kisielek z agrestowego soku . . .	—
4. Kisielek ze świeżych porzeczek, wisien lub malin . . .	458
5. Kisielek biały z mleka lub migdałowy . . .	458
6. Kisielek czekoladowy . . .	—
7. Kisielek płynny na ciepło . . .	459

i) Mleczka i inne potrawy deserowe z mleka.

1. Mleczko migdałowe . . .	456
2. Mleczko z kawy . . .	—
3. Mleczko z zapachem kawy . . .	460
4. Mleczko czekoladowe . . .	—
5. Mleczko na parze . . .	—
6. Wareniec ruski . . .	461
7. Masło angielskie . . .	—
8. Ser ziemny na śniadanie . . .	461

ROZDZIAŁ SIEDEMNASTY.

Konfitury, galarety, powidła, soki, syropy, cedry i sorbety.

Ogólne uwagi o smażeniu konfitur, galaret i soków . . .	462	19. Głóg . . .	469
a) Konfitury.		20. Róża . . .	—
1. Agrest . . .	464	21. Róża inaczej . . .	—
2. Agrest zapiekany . . .	—	22. Róża sposobem klasztornym . . .	—
3. Agrest trzecim sposobem . . .	—	23. Dereń . . .	470
4. Agrest zielony jeszcze innym sposobem . . .	465	24. Ożyny . . .	—
5. Maliny kijowskim sposobem . . .	—	25. Śliwki . . .	—
6. Maliny inaczej . . .	—	26. Śliwki białe . . .	471
7. Maliny jeszcze inaczej . . .	466	27. Śliwki zielone . . .	—
8. Truskawki . . .	—	28. Śliwki renklody . . .	—
9. Truskawki ananasowe . . .	—	29. Brzoskwinie i morele . . .	472
10. Wiśnie i trześnie . . .	—	30. Cytryny . . .	—
11. Wiśnie i trześnie inaczej . . .	467	31. Cytryny, inaczej . . .	473
12. Poziomki . . .	—	32. Pomarańcze w całość . . .	—
13. Porzeczki . . .	—	33. Pomarańcze w krążkach . . .	474
14. Porzeczki inaczej . . .	—	34. Pomarańcze po szkocku . . .	475
15. Berberys . . .	468	35. Gruszki zielone w łuskach . . .	—
16. Berberys inaczej i prędzej . . .	—	36. Gruszki smażone bez łuski . . .	—
17. Berberys, jeszcze inaczej . . .	—	37. Krążki jabłeczne . . .	476
18. Żórawiny . . .	468	38. Jabłka słodkie . . .	—
		39. Jabłka winne . . .	477
		40. Melon . . .	—
		41. Kawon zielony . . .	—
		42. Galareta agrestowa . . .	478
		43. Galareta truskawkowa . . .	—

44. Galareta poziomkowa . . . . .	478	2. Sok wiśniowy inaczej	483
45. Galareta malinowa . . . . .	479	3. Sok poziomkowy do-	—
46. Galareta porzeczkowa	—	skonały . . . . .	—
47. Galareta różana . . . . .	479	4. Sok — poziomkowy	—
48. Galareta z jabłek . . . . .	480	oszczędniejszy . . . . .	—
49. Galareta ze śliwek . . . . .	—	5. Sok truskawkowy . . . . .	484
50. Brusznice wyborne z	—	6. Sok malinowy . . . . .	—
cukrem i jabłkami . . . . .	—	7. Sok porzeczkowy tak	—
51. Powidła z brusznic . . . . .	481	smażony, aby się nie	—
52. Marmelada z jabłek	—	galaretował . . . . .	485
winnych . . . . .	482	8. Sok zórawinowy su-	—
53. Marmelada ze skórek	—	rowy sposobem rus-	—
cytrynowych lub poma-	—	kim . . . . .	—
rańczowych po fran-	—	9. Cedr z cytryn do her-	—
cusku . . . . .	—	baty . . . . .	486
		10. Cedr z pomarańcz do	—
		herbaty . . . . .	—
		11. Sorbet cytrynowy . . . . .	—
		12. Sorbet malinowy . . . . .	—

b) S o k i .

1. Sok wiśniowy oszczęd-	—
ny, a razem powidła . . . . .	482

ROZDZIAŁ OSIEMNASTY.

Marcepany, pierniczki, cukierki, suche konfitury, konserwy  
na zimę.

1. Marcepany królewiec-	—	15. Pierniki z kartoflanej	—
kie . . . . .	487	mąki . . . . .	494
2. Marcepan wyborny do-	—	16. Karmelki, pomarańcze,	—
mowy . . . . .	488	i winogrona w koper-	—
3. Marcepany portugalskie	—	cie . . . . .	—
4. Pierniczki marcepań-	—	17. Nuga waniljowa . . . . .	495
owe sposobem klasztor-	—	18. Cukierki śmietankowe	496
nym . . . . .	489	19. Migdały prażone . . . . .	—
5. Pierniki toruńskie . . . . .	—	20. Konserwa z róży od	—
6. Pierniki toruńskie, ina-	—	kaszlu . . . . .	—
czej . . . . .	490	21. Różne konserwy cukro-	—
7. Pierniki miodowe z	—	we . . . . .	497
pszennej mąki . . . . .	490	22. Różne konfitury na su-	—
8. Pierniki inaczej . . . . .	491	cho . . . . .	497
9. Pierniki żytnie, wiejskie	—	23. Jarzębiny na sucho . . . . .	498
10. Pierniki mazowieckie . . . . .	492	24. Róża na sucho . . . . .	—
11. Pierniki z konfiturami	—	25. Ajer na sucho sposo-	—
12. Pierniki czekoladowe . . . . .	—	bem klasztornym . . . . .	—
13. Pierniki cukrowe . . . . .	493	26. Melon smażony na su-	—
14. Pierniczki białe klasz-	—	cho . . . . .	499
torne . . . . .	—	27. Skórki pomarańczowe	—
		na sucho . . . . .	500



28. Pastyle ruskie z jabłek z miodem . . . . .	500	32. Śliwki suszone nadziane	502
29. Pastyle jabłeczne z cukrem, innym sposobem	501	33. Śliwki na patyczkach .	503
30. Ser jabłeczny . . . . .	—	34. Gruszki suszone z miodem . . . . .	—
31. Sposób przechowywania jagód: porzeczek, wisien, bęrberysu . . .	502	35. Gruszki na sucho z cukrem . . . . .	—
		36. Jabłka i gruszki suszone, zaparzane . . . . .	—

## ROZDZIAŁ DZIEWIĘTNASTY.

### Marynowane sałaty i różne przepisy apteczkowe.

1. Melon na sałatę . . . . .	504	19. Borowiki świeże na konserwę . . . . .	510
2. Śliwki na sałatę . . . . .	—	20. Borowiki świeże na konserwę, inaczej . . . . .	510
3. Wiśnie na sałatę . . . . .	505	21. Rydze marynowane . . . . .	511
4. Gruszki na sałatę . . . . .	—	22. Trufle świeże na konserwę . . . . .	511
5. Gruszki na sałatę inaczej . . . . .	—	23. Sposób suszenia borowików . . . . .	—
6. Jabłka w kwasie, na sałatę zimową . . . . .	505	24. Groch w butelkach na konserwę . . . . .	—
7. Ogórki gorczycowe na sałatę zimową do sztuki mięsa . . . . .	506	25. Szczaw na konserwę . . . . .	512
8. Kapary domowe . . . . .	—	26. Raki na konserwę . . . . .	—
9. Sposób marynowania korniszonów i innych piklów . . . . .	507	27. Rozmaite jagody na konserwę . . . . .	—
10. Pikle, odmiennym sposobem, które służą na garnitur do sztuki mięsa . . . . .	—	28. Konserwa mętna z porzeczek do lodów, lub innych zapraw . . . . .	513
11. Pieczarki (szampjony) marynowane . . . . .	508	29. Konserwa do lodów z surowych jagód . . . . .	—
12. Szalotki marynowane . . . . .	—	30. Suchy buljon . . . . .	—
13. Fasole marynowane . . . . .	—	31. Buljon suchy z pomidorów . . . . .	514
14. Rydze lub borowiki solone . . . . .	—	32. Musztarda z miodem . . . . .	—
15. Rydze marynowane na zakąskę do wódki . . . . .	509	33. Musztarda z miodem, trochę inaczej . . . . .	515
16. Dokładny sposób solenia grzybów . . . . .	—	34. Musztarda francuska . . . . .	—
17. Użycie tychże grzybów . . . . .	—	35. Masło gorczyczne na śniadanie . . . . .	—
18. Inny sposób użycia tych grzybów . . . . .	510	36. Kokcynella i inne kolory do galaret, cukrów i t. p. . . . .	516

## ROZDZIAŁ DWUDZIESTY.

### Rozmaite domowe napoje.

1. Sposób warzenia miodu pitnego . . . . .	516	8. Nalewka wiśniowa . . . . .	520
2. Miód maliniak . . . . .	517	9. Nalewka agrestowa . . . . .	520
3. Wyborny kwas miodowy . . . . .	—	10. Wiśniak . . . . .	521
4. Cydr . . . . .	518	11. Limonjada . . . . .	521
5. Kwas ruski . . . . .	518	12. Oranzada . . . . .	521
6. Kwas z chleba . . . . .	519	13. Orszada . . . . .	522
7. Białoruski sposób robienia wodzianki, z różnych jagód i owoców . . . . .	520	14. Mazagran . . . . .	522
		15. Esencja ponczowa . . . . .	522
		16. Kruszon . . . . .	

## ROZDZIAŁ DWUDZIESTY PIERWSZY.

### Chleb.

1. Chleb . . . . .	523
2. Chleb inaczej . . . . .	524
3. Chleb zaparzany . . . . .	524

