

Przepisy na Konkurs kulinarny „Dary Lasu”

Grudziądz 29 X 2024 r.

M. Hooff, Marta: *godna zaufania doradczyni w sztuce kulinarnej i w wielu innych zagadnieniach gospodarstwa domowego, Grudziądz 1866* (tłum. A. Mikołajewska)

Pieczeń z zająca i sarniny

Zając lub sarna muszą po ustrzeleniu poleżeć 4-8 dni, zanim przystąpi się do pieczenia.

Po oskórowaniu i wypatroszeniu zająca, odcina się głowę i żeberka, dokonuje czystego cięcia przy skokach tylnych, oddziela skoki przednie wraz z łopatką, dokładnie myje całość i usuwa błony i zanieczyszczenia. Zająca szpikuje się bardzo cienkimi podłużnymi kawałkami słoniny dbając, by słonina nie wystawała bardziej niż na pół cala i umieszcza na rożnie, chyba że zachodzi konieczność krótkiego namoczenia w zimnej wodzie.

Mięso na rożnie umieszcza się nad brytfanną, sparza gotującą wodą, zostawia do odsączenia, odlewa wodę i dopiero wtedy polewa masłem i śmietaną.

Na dużego zająca bierze się funt masła i kwartę gęstej kwaśnej śmietany. Zaradne gospodynie nawet w trudnych czasach radzą sobie bez słoniny używając słodkiej śmietany i mniejszej ilości masła.

Masło i śmietana trafiają do brytfanny. Zająca trzeba bez przerwy obracać i polewać na dużym, ale nie przesadnie dużym ogniu. Jeśli śmietana zacznie się zbyt mocno gotować, to dolewa się trochę wody.

Po godzinie, najwyżej półtorej zając powinien być gotowy, mięso i sos złocistobrazowe.

Jeśli chce się piec zająca w piecu, to należy postępować w następujący sposób: Masło należy zbrązowić w brytfannie, umieścić w niej naszpikowanego zająca po uprzednim sparzeniu go gotującą wodą i piec w maśle na złotobrazowo. Śmietany dodaje się o połowę mniej niż w przypadku pieczenia na rożnie, mięso piecze się w niej do miękkości. W piecu zając powinien pozostawać najwyżej godzinę. Na brytfannie można też położyć drewniany lub żelazny ruszt, umieścić na nim zająca i podlewać go tak, jak podczas pieczenia na rożnie.

Z sarną podstępuje się prawie tak samo. Oddziela się szyję, głowę i żeberka. Żeberka, szyję i płuca można wykorzystać do *haché* albo ragout.

Udźce odrąbuje się w poprzek, dzieli tuszę wzdłuż kręgosłupa, oddziela łopatki i comber tnąc wzdłuż kręgosłupa na taką szerokość, aby oddzielić cały płat mięsa.

Sarninę przygotowuje się tak samo, jak mięso z zająca, a więc myje, skóruje, szpikuje, zaparza i piecze. Na duży comber bierze się tyle masła i śmietany, co na zająca, tak samo na oba udźce, na łopatki trochę mniej. W dużych miastach dziczyznę piecze się często bez dodatku śmietany. Comber potrzebuje pieczenia przez trzy kwadransy, a udziec przez godzinę, żeby zachować soki.

Udawana pieczeń z sarniny

Tłustego utuczonego barana rozbiera się tak samo, jak sarnę, dbając jednak o to, żeby żeber nie odrąbać zbyt daleko od kręgosłupa, aby nie odstawały zanadto od tuszy.

Tak przygotowaną plecówkę i udźce wkłada się na 4-6 dni do octu. Następnie usuwa się skórę tak starannie, żeby ani kawałeczek się nie ostał, szpikuje mięso słoniną tak, jak dziczyznę, moczy w zimnej wodzie przez 1-2 godziny i piecze w maśle i śmietanie, najlepiej na rożnie.

Pieczeń cielęca lub jagnięca

Na pieczeń cielęcą bierze się udziec wraz z trzema żebrami, nerką i całym otaczającym je tłuszczem. Po ubiciu mięso powinno leżakować dzień lub dwa, zanim przystąpi się do pieczenia. Kręgosłup między kręgami i żebra należy nieco nadłamać, żeby mięso łatwiej się kroilo. Trzeba je dokładnie obmyć, moczyć przez pół godziny w zimnej wodzie i umieścić w brytfannie na brązowym, burzącym się maśle. Piecze się, aż mięso stanie się złotobrązowe co jakiś czas dolewając wody, żeby masło się nie przypaliło. Nie należy nakłuwać mięsa widelcem ani nożem, żeby zachowało soczystość. Mięso o wadze 10-16 funtów piecze się na dużym ogniu stale podlewając najwyżej przez 2 godziny. Pieczeń jagnięca, z której częściej bierze się przednią ćwiartkę, powinna być rumiana i miękka po upływie trzech kwadransów do godziny. Na pieczeń cielęcą o wadze 12-16 funtów bierze się ½–1 funta masła, w zależności od tego, jaką jego ilością się akurat dysponuje. Brakujące masło można czasami zastąpić kilkoma plasterkami słoniny, którą umieszcza się w brytfannie pod kawałkiem mięsa.

Pieczeń cielęcą można naszpikować, jak kto lubi. Należy jednak uprzednio usunąć skórę. Wedle gustu można też dolać śmietany, do pieczeni jagnięcej nie należy jej jednak dodawać.

Pieczony udziec barani

Udziec barani piecze się na rożnie albo na ruszcie w piecu. Następnie wkłada się go do tygła, dodaje wino, plastry cytryny bez pestek, kapary, oliwki, posiekane sardele, szalotki, liść

laurowy, trochę ziaren pieprzu, gałkę muszkatołową, dolewa trochę bulionu mięsnego i sosu od pieczenia udźca, dusi się to wszystko, w razie potrzeby zagęszcza sos i tak serwuje.

Polędwicę myje się w ciepłej wodzie, układa w płaskim tyglu, dolewa tyle wody, żeby mięso było zakryte, dodaje rozkrojone cebule, 1-3 liście laurowe, ziele angielskie oraz sól i dusi do miękkości. Gdy mięso jest przypieczone, dolewa się trochę wody, żeby powstał ciemny sos pieczeniowy.

Mięso można też dusić z dodatkiem śmietany, wtedy najpierw się je przypieka z dodatkiem soli i kilku ziaren ziela, a następnie dolewa tłustej kwaśnej śmietany, żeby sos był bardziej gęsty.

Pieczeń barania

Tłustego barana dzieli się na cztery części zostawiając przy każdym udźcu 3 żebra. W przypadku chudego barana można w razie potrzeby zostawić przy udźcu więcej żeber. Na pieczeń bierze się udziec, objęta go starannie drewnianą pałką i szpikuje mięso wedle gustu kilkoma szalotkami, a z braku szalotek małymi cebulkami (około 6 cebulek na udziec). Kręgosłup należy ponadłamywać, żeby każde żeberko dało się łatwo odkroić. Mięso starannie się myje i umieszcza w brytfannie z gotującą wodą, która jednak nie powinna sięgać wyżej niż do połowy. Po upływie pół godziny mięso soli się. Stale podlewając piecze się na dużym ogniu, aż stanie się złotobrazowe i miękkie. Nie należy jednak nakłuwać go widelcem.

Jeśli mięso nie pochodziło od starego zwierzęcia, to powinno być dobre po upływie najwyżej 1½ godziny. Na końcu przyrządza się jeszcze ciemnobrazowy sos dolewając na brytfannę trochę wody, aby przysmażone kawałki odkleiły się od dna.

Od upodobań zależy, czy do sosu doda się trochę śmietany. Taka pieczeń będzie droższa, ale nie każdemu zasmakuje.

Sos ze smardzów lub pieczarek do mięsa, ryb, klopsów itp.

Bierze się ¼ kwarty bardzo gęstej słodkiej śmietany lub lekko kwaśnej śmietany (która nie powinna być jednak zbyt gęsta, wyglądem powinna przypominać dobrą słodką śmietanę), ¼ kwarty bulionu mięsnego lub rybnego, jedną łyżeczkę deserową drobnej mąki pszennej, kawałek masła, 4-5 żółtek, trochę soli i tyle octu, żeby sos był kwaskowaty. Na zimno miesza się składniki na gładką masę, stawia na ogniu i gotuje ciągle mieszając, żeby sos się nie przypalił. Na końcu dodaje się sporo drobno posiekanych smardzów albo pieczarek i zagotowuje sos. Na podaną ilość sosu potrzeba 3-4 czubate łyżki stołowe posiekanych smardzów.

Sos może łatwo wykipieć albo się przypalić, dlatego trzeba go bez przerwy mieszać. Jeśli przygotowuje się go z pieczarkami, to zamiast zwykłego octu bierze się zalewę octową od pieczarek. Smardze oczyszcza się zgodnie z instrukcją zawartą w tej książce.

Sos z owoców dzikiej róży do wypieków i drobiu

Świeże lub suszone owoce dzikiej róży gotuje się do miękkości w wodzie, przeciera przez cedzak i miesza najpierw z winem i cukrem, a następnie z mąką ziemniaczaną. Owoców dzikiej róży nie powinno być zbyt dużo, bo sos będzie miał zbyt mocny smak.

W tej postaci podaje się ten sos do wypieków i puddingów. Jeśli ma być serwowany do kaczki, pieczeni z gęsiną czy innego mięsa, to bierze się do niego albo bulion mięsny, albo trochę sosu pieczeniowego, a także pokrojone wzdłuż migdały, ugotowane na miękko rodzynki i koryntki. Pieczeń z kaczki lub gęsi dzieli się, układa w głębokiej misie i polewa sosem.

Ten sos smakuje szczególnie dobrze z pieczenią z kaczki.

Sos grzybowy do gęsi, pieczeni z kaczki, wołowiny itp.

Bez cukru, z pieprzem i octem

Grzyby należy dokładnie oczyścić, obgotować, ale nie rozgotować, następnie ponownie przemyć i posiekać. Na zimno miesza się śmietaną, bulion mięsny, trochę octu, sól, drobno posiekane cebule i trochę tłuczonego pieprzu, dodaje grzyby oraz kawałek masła i gotuje to wszystko ciągle mieszając. Sos zagęszcza się niewielką ilością mąki pszennej.

Z cukrem, rodzynkami i octem

Grzyby przygotowuje się jak wyżej. Także i tu na zimno miesza się dobrą tłustą śmietaną z bulionem mięsnym, octem, cukrem, odrobiną soli i mąką pszenną, dodaje posiekane grzyby i gotuje, ciągle mieszając. Na końcu dodaje się odrobinę kwiatu muszkatołowego oraz koryntki i rodzynki, ugotowane w wodzie do miękkości.

Bez octu i cukru

Grzyby ugotowane i posiekane jak wyżej stawia się na ogniu z solą, niewielką ilością wody, dużym kawałkiem masła, sporą ilością drobno posiekanej cebuli i niewielką ilością tłuczonego pieprzu. Gdy cebula zmięknie, zagęszcza się sos mąką pszenną i doprawia wedle gustu słodką śmietaną.

Jeśli sos przyrządza się ze świeżych grzybów, to najpierw usuwa się nożem zanieczyszczenia i wykrawa robaczywe części, kapelusze oraz trzonki kroi na podłużne kawałki i gotuje zgodnie z przepisem.

Salatka z rydzów

Rydzom odcina się całą nóżkę, w przeciwieństwie do borowików, z których nóżek usuwa się skórkę. Następnie myje się je i gotuje w osolonej wodzie.

Po ugotowaniu osącza się je na sicie i dodaje do nich ocet, grubo tłuczony pieprz, grubo siekaną cebulę i oliwę z oliwek.

Jak smażyć borowiki

Borowiki należy oczyścić, tzn. nożem usunąć zanieczyszczenia, wyciąć i wyrzucić robaczywe części. Następnie kroi się je wraz z trzonkami na podłużne kawałki, myje, gotuje do miękkości w osolonej wodzie i osącza na sicie. Na patelnię kładzie się masło, wkłada do niego grzyby, wkraja sporo cebuli, mocno doprawia solą oraz pieprzem i wedle uznania albo dusi, albo smaży w maśle na ciemnozłoty kolor.

Świeżych grzybów nie należy zbyt długo przechowywać przed oczyszczeniem i obgotowaniem, bo szybko robaczywieją. Jeśli zostawi się je na noc surowe, to rano trzeba większość z nich wyrzucić.

Borowiki w occie

Borowiki oczyszcza się usuwając rurki spod kapelusza, odłamuje nóżkę, którą też można wykorzystać, jeśli nie jest robaczywa, obiera się ze skórki, dokładnie myje i kroi na kawałki dowolnej wielkości, najczęściej w średniej wielkości kostkę. Obgotowuje się w osolonej wodzie, osącza na sicie, a tymczasem przygotowuje ocet z kilkoma ziarnami ziela angielskiego, pieprzem, cebulą itp. Ocet przelewa się przez drobne sito, studzi i zalewa nim grzyby, odlewając jednak gęsty ocet z dna.

Przechowuje się w starannie obwiązanych słojach w suchym miejscu i stosuje do *ragoût*.

Czyszczenie smardzów i trufli

Smardze należy kilka razy obmyć wodą, następnie stawia się je w zimnej wodzie na ogniu, raz zagotowuje, wyjmuje z garnka, ponownie obmywa i płucze 3-4 razy, tym razem gorącą wodą. Jeśli smardze są bardzo duże, to można przekroić je na pół albo na trzy części, wtedy łatwiej jest usunąć piasek.

Trufle trzeba namoczyć, żeby ziemia dała się łatwiej usunąć i oczyszcza się je ostrą szczoteczką, aż skórka będzie jasna. Przed użyciem należy je obrać.

Przechowywanie rydzów na zimę

Rydze przebiera się, usuwa robaczywe, a zdrowe obmywa, odcina i odrzuca nóżki, ale blaszki zostawia i obgotowuje w lekko osolonej wodzie. Po wyjęciu z wody odsącza się je, ale nie całkowicie. Powinno pozostać w nich trochę słonej wody. Następnie warstwami układa się je

w kamionkowych garnkach przesypując solą i kminkiem, na wierzch kładzie się czystą lnianą ściereczkę, przykrywa czystą deską i przyciska dobrze obmytym kamieniem. Garnek starannie się obwiązuje i odstawia w suche, chłodne miejsce.

Jeśli następnego dnia deska nie pokryje się solnym nalotem, to zagotowuje się trochę wody z solą i dolewa. Deska musi znajdować się w wodzie. Przynajmniej co 14 dni trzeba obmywać ją i kamień oraz wymieniać ściereczkę.

Rydzę przed użyciem dokładnie się obmywa, moczy przez 1-2 godziny w zimnej wodzie i dopiero potem stosuje do sałatek.

Suszenie grzybów

Borowiki przebiera się, odrzuca robaczywe, usuwa rurki spod kapelusza i kroi na kawałki. Suszy się je w piecu po wyjęciu chleba, na rusztach gęsto wyplecionych z wikliny lub na blachach wyłożonych papierem, przy otwartych drzwiczkach. Na blasze grzyby częściej żółkną i schną nierównomiernie.

Grzyby można też suszyć na powietrzu. Nawleka się je wtedy na nici i wiesza w przewiewnym suchym miejscu albo na słońcu. Grzyby suszone na blachach albo deskach, ale nie w piecu, trzeba często odwracać i codziennie wybierać te, które już przeszły. Podobnie trzeba postępować z grzybami suszonymi w piecu.

Smardzów do suszenia nie kroi się.

Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego..., Toruń 1885.

Sarna

Sarna, zarówno jak wszelka inna zwierzyna, musi wisieć po ubiciu tak długo, jak ją tylko można zachować świeżo, co naturalnie zależy od pory roku; w czasie zimy można sarnę w skórze w całości, wcale nie paproszoną, zachować najmniej cztery tygodnie, udziec zaś lub cąber sarni, ociągnięty ze skóry i zabajcowany ostudzonym octem z cebulą, całymi goździkami, bobkowym liściem, kilku ziarnami korzenia, grubo tłuczonymi jałowlowcowymi jagodami i skórką cytrynową można zachować parę tygodni, pamiętając tylko często przewracać na drugą stronę. Chcąc, żeby pieczeń prędko skruszała, trzeba ją obwinąć w serwetę w occie umaczaną zakopać w ziemi na parę dni, a po wyjęciu obłożyć całą plasterami cebuli i tak pozostawić całą noc.

Wyjętą z octu pieczeń oczyścić z wszystkich błonek, naszpikować dosyć gęsto świeżą słoniną, posmarować oliwą, poproszyć jeszcze trochę solą, założyć na rożen, polewać bajcem z masłem i śmietaną i piec przez 5 kwadransów przy wolnym ogniu. Można też piec sarnę w piecu, tylko pod papierem wysmarowanym, polewając często bajcem z śmietaną; osobno zaś dać do niej ostry sos kaparowy albo sardelowy.

W pieczeni kość od goleni obwija się na półmisku w biały fryzowany papier, a cała pieczeń kraje w plastry, odkrajawszy od kości a następnie tak, jakby nie była krajaną, układa się na kości na półmisku.

W ten sam sposób postępuje się z pieczeniem jelenią lub łosiową.

Cąber jeleni pieczony

Wycięty cąber z jelenia zbić wałkiem, aby był kruchy, potem dać na 3 lub 4 dni w baje; wyjęty z octu naszpikować słoniną w kilka rzędów z obu stron, dać go do brytfanny, przykryć wysmarowanym papierem i piec przez 5 kwadransów w piecu, przewracając go często i polewając bajcem, aby nie wysechł; a gdy gotowy, wyjąć, pokrajać z obu stron w ukośne plasterki, ułożyć cało na półmisku i wydać z osobnym sosem w sosjerce.

Majones francuski bity z różnych szczątków zwierzyny, sarny, zająca, jelenia i. t. d.

Z pozostałych resztek z pieczonej dziczyzny wybrać kości duże, przesiekać mięso, ubić na masę w móżdżerzu i przefasować przez sito, polewając rozgotowanym buljonem. Tę przetartą masę wlać w rądel, dodać trochę tartej gałki muszkatołowej, wcisnąć jedną cytrynę, osolić, dodać jeszcze rozgotowanego buljonu, aby masa była wolna. Potem wlać do formy rontowej klarowanej galarety z nóżek cielęcych na grubość małego palca, aby się należycie ścięło; przed wydaniem ogrzać delikatnie, wywrócić na półmisek i jeżeli forma była rontowa, zalać bitym majonesem, jeżeli zaś gładka, podlać na około tym sosem i wydać po zupie.

Tania kucharka, zawierająca liczne przepisy na tanie i smaczne przyrządzanie różnych potraw, o szczególnie zup, sosów, jarzyn, potraw mięsnych i postnych, Grudziądź 1906

Comber i ćwiartki jelenie pieczone

Nasolić, naszpikować słoniną i piec jak sarninę.

Sarna

Najlepszą częścią sarniny jest comber, tylne ćwiartki i łopatki, mogą także służyć na pieczone – reszta zaś mięsa może być użyta na potrawkę. Aby sarnina była krucha, musi się odleżeć. Zimą może wisieć przynajmniej z tydzień, latem zaś najwyżej 3 dni, ażeby była więcej krucha obwinąć ją serwetą umoczoną w occie. Przystosobiając do pieczenia wyżyłować dobrze, naszpikować gęsto słoniną, nasolić i piec w brytfannie, dodawszy dużo masła i trochę wody. Sosem tym często polewać pieczeń, a w końcu polać kwaśną śmietaną. Młodą sarnę piec 2 godziny, starą 3 lub dłużej. Po upieczeniu kroi się sarninę w ukośne plasterki.

Polędwica z jelenia

Jest to najlepsza i najsmaczniejsza część z jelenia i można ją użyć w ten sam sposób jak polędwicę wołową.

Polędwica pieczona [wołowa]

Polędwica jest najlepszym i najmiękkiejszym kawałkiem z mięsa wołowego - do gotowania się nie nadaje, lecz znakomicie na bifszyk i do pieczenia. Przed użyciem trzeba polędwicę wyżyłować, naszpilkować słoniną i nasolić. Polędwicę tak przyrządzoną szpilkowaniem do góry na brytfannę wyłożoną plastrami słoniny, wstawia się do piecyka i piecze 1½ godziny, polewając sosem tworzącym się podczas pieczenia. Potem kraje się polędwicę w różne ładne kawałki, polewa się sosem i podaje z kartoflami, kapustą, burakami lub innymi jarzynami.

Przodek jeleni

Dusi się z włoszczyzną, korzeniami w całości, masłem i octem, wody wziąć tak dużo aby mięso było całkiem pokryte. W osobnym rondlu zrumienić 2 łyżki mąki z masłem, dodać kawałek cukru, rozprowadzić rosółem, wlać sos z duszonego mięsa, kilka łyżek śmietany, wreszcie mięso obrane z kości i pokrojone. Kluski zwykle podają się do tego.

Nauka gotowania do użytku ludu polskiego, wyd. i opracowali J. Dumanowski i M. Mazurkiewicz, Grudziądz 2012 (przepisy z książki wyd. przez W. Kulerskiego w 1915 r.)

Zając

Oderznawszy skórę od ogona i zadnich nóżek, ściągnąć całą z zająca, głowę, wątrobę, przodek, serce wziąć na zupę, a comber wraz z tylnymi pałkami upiec. Najprzód trzeba mięso obżyłować,

to jest ściągnąć kilka błon, jakimi jest cały zajac pokryty, naszpilkować słoniną, posolić i upiec na brytfannie w piecyku albo rondlu pod przykryciem. Do zajaca trzeba podłożyć suto masła, a na dopiekaniu oblać kwaterką śmietany. Zajac musi w zimie tydzień do dwóch tygodni w skórce wisieć w przewiewnym miejscu, aby skruszał.

Królik

Króliki oprawia się podobno jak zajaca. Młode króliki, które nie mają jeszcze wiele mięsa, lepiej gotować, starsze piec, ale ponieważ nie mają tak grubego mięsa, aby można naszpilkować słoniną, obwiązuje się je plasterkami słoniny i piecze jak zajaca. Comberek i zadnie ćwiartki z młodych, ale dobrze wyrosłych, można upiec, resztę trzeba gotować na potrawkę, stare króliki na zupę.

a) **Comber z królika** dobrze obmyty i ćwiartki (mało osolić), włożyć do rondla na gorące masło albo tłuszcz. Skoro się zarumieni, obrócić i opiec z drugiej strony, podlać i prużyć, aż mięso łatwo widelcem przeźgnąć można, zwykle za godzinę; bardzo młode króliki nawet prędzej się dopiekają. Gdy już dobre, wyjąć z rondla, do sosu dodaje się łyżkę mąki, wszystko zbrunacić. Boki rondla odskrobać łyżką i spuścić do sosu, podlać 2 lub 3 łyżki gorącej wody i zagotować razem. Do tego podać perki.

b) **Potrawka z drobnych części królika lub zajaca na 4 osoby.** Wszystkie drobne części królika, także serce, płucko i wątróbkę, nalewa się słabym octem przegotowanym z angielskim korzeniem i laurowym listkiem. Odstawić to na kilka godzin – można przygotować to już poprzednio wieczorem. Na czas gotowania daje się do rondla trochę tłuszczu, 2 lub 3 pokrajane cebule, które trzeba zbrunacić, łyżkę mąki w tem przemieszać i przybrunacić i nalać na to wody tyle, ile potrzeba sosu, dodać soli, część tego octu, w którym mięso leżało i gotować wolno, aż mięso da się łatwo widelcem przekłuć. Jeżeli jest juszka z królika, to ją dodać do potrawy, tak jak do czarniny i trochę powideł albo odrobinę cukru, aby sos był kwaskowo przyjemny. Do tego kartofle.

c) **Potrawka z białym sosem.** Obmyte mięso włożyć do rondla, osolić, dać 2 cebule pokrajane i prużyć przez kwadrans. Obsypać łyżką mąki, przemieszać i podlać tyle wody, ile sosu potrzeba. Można dodać kilka grzybków, aż mięso będzie miękkie.

d) **Mięso wymoczyć** na godzinę, pokrajać w kawałki i gotować pół godziny w litrze słonej wody, z garścią włoszczyzny, cebulą i korzeniami. Potem mięso wyjąć a rosół precedzić. Zrobić zasmażkę z łyżki masła i 2-3 łyżek mąki, rozprowadzić rosółem, włożyć mięso, wkrajać 5-8 perek, wygotowaną włoszczyznę z rosółu, pokrajaną w kawałki, wsypać 2 łyżki siekanej

cebuli, 4 łyżki octu, 2-3 łyżki śmietany, 1 grzybek, opieprzyć, wymieszać i dusić razem, aż mięso będzie miękkie.

Można też przyprawić królika z pomidorowym sosem. Po półgodzinnym gotowaniu, jak poprzednio, mięsa, zamiast zasmażki i reszty dodatków, można zrobić sos pomidorowy (patrz sosy), włożyć mięso do sosu i gotować razem jeszcze pół godziny. Podać z tartami perkami lub ryżem.

Sos kminkowy do skopowiny [baraniny]

Zasmażyć (nie zarumienić) masła z mąką, rozprowadzić rosołem z skopowiny i włożyć kminku i trochę pogotować. Sos ten jest najsmaczniejszy z kluskami z gotowanych kartofli.

Grzyby świeże ze śmietaną

Oczyszczone i opłukane grzyby pokrajać jak najcieniej, sparzyć gorącą wodą, wycisnąć. Włożyć w rondel kawał masła albo tłuszczu, soli, cebulę i niech się pod przykryciem duszą w własnym sosie. Trzeba często łyżką od spodu przemieszać, aby się nie przypaliły. Po godzinie gotowania wlać kilka łyżek kwaśnej śmietany i zagotować.

Zupa z grzybków

Garść grzybków suszonych ugotować w wodzie z włoszczyzną ile potrzeba na zupę, wybrać, usiekać drobno i włożyć na powrót, zaprawić śmietaną z mąką albo zasmażyć łyżkę masła z stosowną ilością mąki i zagęścić tem zupę. Podaje się z kaszką tatarską, ugotowaną gęsto, ostudzoną i pokrajaną w drobne kawałki.

Kaszka lub ryż z grzybkowym sosem

Ugotować kaszkę albo ryż na wodzie z masłem i podać z grzybkowym sosem grzybkowy.

Sos grzybkowy

Garść dobrze wymytych grzybków suszonych (6-10, podług wielkości) ugotować na miękko w kwaterce wody z cebulką i pietruszką, wyjąć z sosu i posiekać drobniutko. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić grzybkowym smakiem, osolic, dodać trochę pieprzu, przelać na rozbite żółtko i zmieszać z usiekanymi grzybkami. Sos ten podaje się do kaszki albo ryżu. Zamiast żółtka można wziąć łyżkę śmietany.

Danuta Wyrybkowska, *Praktyczna kuchnia domowa*, Żnin 1937.

Comber sarni lub jeleni

Chcąc sarninę przechować dłuższy czas, trzeba ją owinąć płótnem, umaczanym w przegotowanym z korzeniami occie i wynieść do sklepu; latem włożyć do koszyka i obłożyć lodem, w ten sposób woda będzie mogła ściekać. Jeśli comber sarni ma być pieczony świeżo, trzeba go choć na jeden dzień skropić octem, albo włożyć do kwaśnego mleka, potem naszpikować, posolić i piec na rożnie lub w brytfannie ciągle podlewając masłem. Na koniec zasmażyć masła z mąką, wlać kilka łyżek śmietany i smarować tym pieczeń, a nabierze połysku. Comber nie powinien się długo piec, bo wyschnie. Sos podać osobno w sosjerce. Comber sarni rąbie się jak zająca w kawałki, lecz położywszy na półmisek, kraje z obu stron ukośne plastry.

Comber jeleni piecze się w ten sam sposób jak sarni, tylko poprzednio trzeba go dobrze zbić i piec dłużej.

Zrazy z jelenia

Pokrajać kawałki podłużne z pieczeni lub połówdwy jeleniej, zbić mocno, posolić, opieprzyć, naszpikować słoniną, otarzać w mące i dusić na maśle z cebulą. Gdy się obrumienią wkrajać kilka pieczarek, zalać szklanką czerwonego wina, dodać dwa bobkowe liście, które potem odrzucić i dusić jeszcze półtorej godziny. Można je także robić ze śmietaną, w takim razie zamiast winem podlać rosołem i pół szklanką kwaśnej śmietany.

Filet z jelenia

Kawałek dobrze skruszonej połówdwy z jelenia pokrajać w plastry grubości palca, zbić je pałką, naszpikować słoniną, opieprzyć, skropić cytryną i złożywszy jeden na drugi, pozostawić na lodzie przez kilka godzin. Na kwadrans przed podaniem ułożyć je na rozpalonym maśle na brytfannie, przykryć tłustym papierem i wstawić do bardzo gorącego pieca na 10 minut. Na półmisku ułożyć na każdym filecie kawałek masła sardelowego lub szczypiorkowego, a osobno w sosjerce podać sos rumiany.

Siekane kotlety ze zwierzyny

Kotlety te można zrobić z każdej zwierzyny, nawet z odpadów sarny lub udźców zajęczych. Surową zwierzynę, oczyszczoną z błon, drobno posiekać, na ½ kg zwierzyny dodać 4 bułki, obkrajając skórki i zasmażyć w mleku i nie wyciskać, włożyć łyżkę surowego masła, soli i trochę gałki muszkatołowej, zmieszać wszystko dobrze na masę, następnie robić kotleciki, maczać w jajku, obsypać bułeczką i smażyć na gorącym maśle. Kotlety będą wyborne. Podać je można podlane masłem z jakąkolwiek jarzyną, puree z kasztanów lub z jakimś ostrym sosem.

Tania kucharka, zawierająca liczne przepisy na tanie i smaczne przyrządzanie różnych potraw, o szczególnie zup, sosów, jarzyn, potraw mięsnych i postnych, Grudziądz 1906.

Klipa z czarnych Jagód na zimno

1 litr na cztery talerze — wypłukać, nalać wody, włożyć cynamonu i pomarańczowej skórki, po ugotowaniu przelewa się przez gęste sitko, zaprawia się małą łyżką mąki pszennej (nie kartoflanej) rozbitej w wodzie — zagotować kilka razy, wsypać cukru i wynieść w chłodne miejsce, aby dobrze wystygła.

Sos z suszonych grzybów

Ugotować kilka grzybów, opłukawszy je poprzednio dobrze — zrobić rumianą zasmażkę z masła i mąki rozproszoną wygotowanym grzybowym smakiem, dolać rosółu i włożyć do tego grzyby drobno usiekane.

Pieczeń skopowa naśladowująca sarninę

Wziąć cąber skopowy, lub inną mięsistą część, obrać z łożu, błony i żył; przegotować octu z angielskim zielem, pieprzem i bobkowym liściem — włożyć cąber w szerokie naczynie, nalać ostudzoną bajką i wynieść w chłodne miejsce na 3 dni. Potem wyjąć z zaprawy nie obmywając, natrzeć solę i tłuczonym jałowcem, naszpilkować gęsto słoniną i niech tak godzinę poleży; potem piec na brytwannie, polewając masłem i sosem brytwanny. (W którą leje się kilka łyżek wody). W końcu polać pieczeń kwaśną śmietaną. Pieczeń ta nie ustępuje w smaku sarninie.

Sarna

Najlepszą częścią sarniny jest cąber, tylne ćwiartki i łopatki, mogą także służyć na pieczyste - reszta zaś mięsa, może być użyta na potrawkę. Aby sarnina była krucha, musi się odleżeć; Zimą może wisieć przynajmniej z tydzień - latem zaś najwyżej 3 dni, ażeby była więcej krucha, obwinąć ją serwetą umoczoną w occie. Przystosowując do pieczenia, wyżyłować dobrze naszpilkować gęsto słoniną, nasolić i piec w brytwannie, dodawszy dużo masła i trochę wody. Sosem tym często polewać piec zeń, a w końcu polać kwaśną śmietaną. Młodą sarninę piec 2 godziny, starą 3 lub dłużej. Po upieczeniu, kraje się sarnina w ukośne plasterki.

Cąber i ćwiartki jelenio pieczone

Nasolić, naszpilkować słoniną i piec jak sarninę.

Grzyby świeże smażone

Opłukać czysto grzyby, ale nie duże, pokrajać, spażyć wrzącą wodą, włożyć na przetak, żeby woda osiękła. Dużą łyżkę masła przesmażyć z siekaną cebulą, lub szczypiorkiem, grzyby

włożyć, podlać kilku łyżkami wody i niech się duszą półgodziny. Gdy się z wody wygotują i zaczną się smażyć, podać na stół. — Można też do grzybów domieszać ze 3 jaja rozbite, na dosmażeniu wlać, rozmięsząć i jak tylko białka się zetną wykładać na salaterkę, posypawszy pieprzem. Tym sposobem przyrządzone pieczarki są bardzo dobre, ale trzeba włożyć dużo masła.

Rydze marynowane

Wybierać rydze średniej wielkości, świeże i nie robaczywe, i tak samo z nimi postąpię, jak z grzybami. Dając rydze na stół, podać do nich oliwę i ocet.

Rydze pieczone

Rydze średniej wielkości i zupełnie świeże opłukać poobrzynać korzonki i na roztopione masło w mialkiej patelni, układać jeden przy drugim, korzonkami do góry. Każdy rydz posolić i włożyć po odrobince masła, piec na średnim ogniu tak długo, aż się pozmarszczają. Tak pieczone rydze są wyborne.

Pierogi z jagodami

Zagnieść i rozwałkować ciasto jak wyżej, nakładać jagodami, posypać cukrem, przykryć ciastem i wykrawać szklanką. Brzegi posmarować białkiem, żeby w gotowaniu się nie rozeszły, bo owoc daje wilgoć. Wrzucić na ukrop i gotować jak zwykle. Podaje się do nich kwaśną śmietaną z cukrem.

Pierogi z grzybami

Zamiast mięsa, biorą się suszone, gotowane grzyby, pokrajać drobno i tak samo przyprawić jak mięso, tylko zamiast jednego żółtka, biorą się 2. Robią i gotują się pierogi w ten sposób, jak inne. Na półmisku polewa się je zrumienionym masłem.

Grzybki na maślanec

Wziąć dobrej, świeżej maślanki, mąki tyle, aby ciasto było gęstawe, wsypać cukru i proszku do ruchania (hirschhornsalz) na 72 maślanki za 3 fen. Ubić dobrze tę całą masę i kłaść po pełnej łyżce na patelnię. Jeżeli patelnia, nie duża, mogą się tylko trzy grzybki z trzech łyżek piec od razu. Masła do pieczenia, trzeba podkładać dosyć dużo, aby lepiej rosły.

Maliny

Na funt malin zrobić syrop z 2 funtów cukru i półtory szklanki wody. Przebrane maliny wsypać do naczynia wstawionego w zimną wodę, nalać gorącym syropem i wynieść do zimnej piwnicy. Na drugi dzień włożyć w rondel i smażyć z 20 minut, dopóki pestki na wierzch nie wypłyną, które trzeba zebrać starannie z syropu. Szumowanie malin odbywa się w ten sposób: wziąć

czystej zwyczajnej bibułki, przykryć całą powieszchnię smarzących się malin, zostawić tak sekundę, potem zdjąć bibułkę, a szumowiny pozostaną na niej. Czynność tę powtarzać dopóki szumowiny pokazywać się będą, następnie zlać maliny ostrożnie do salaterki a po 24 godzinach wlewać w słoiki.

Poziomki

Zrobić dobry syrop z 2 funtów cukru, na wrzący wrzucić funt przebranych, nie przejrziałych poziomek i gotować z początku na dużym, później na wolnym ogniu, często potrzącając rondlem. Gdy poziomki staną się przezroszyste a syrop dostatecznie gęsty, ostudzić i nakładać słoiki.

Jagody czarne

Zrobić syrop z funta cukru na funt jagód, wyszumować, wrzucić w gotujące się przebrane jagody, smażyć na wolnym ogniu przez 20 minut, wyszumować wystudzić i chować w słoiki.