



Lwowska Narodowa Naukowa Biblioteka Ukrainy imienia W. Stefanyka

NAUKOWY DZIAŁ CZASOPISM IM. MARJANA I IWANNY KOCIW

Ż39542

PRZEGLĄD KUCHARSKI

organ Związku Kuchmistrzów :

czasopismo poświęcone sprawom Towarzystwa i sztuce kulinarno-gastronomicznej

R.1901 nr 1-20

LWÓW



Ж IV 91
39542
1901

1901



PRZEGŁĄD KUCHARSKI

Ilustrowany

DWUTYGODNIK

poświęcony sztuce kulinarnej i jej pokrewnym działom

wychodzi 5. i 20. każdego miesiąca.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi:

W Austro-Węgrzech	W Król. Polskiem	W W. Ks. Poznańskiem
rocznie . . 6 kor. — hal.	rocznie . . 3 rub. — kop.	rocznie . . 6 marek — fen.
półrocznie . 3 " 20 "	półrocznie . 1 " 60 "	półrocznie . 3 " 20 "
kwartalnie . 1 " 80 "	kwartalnie . — " 90 "	kwartalnie . 1 " 80 "

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego” znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie

Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu.



SURSUM CORDA.

iniejszym numerem rozpoczynamy czwarty rok naszego wydawnictwa.

Rok czwarty! Słowa te z łatwością wypowiedzieć się dają... ale czwarty rok pracy na niwie dziennikarskiej, usianej nie różami... to czasu kawał. A nie prześniliśmy go ani prześpiewali, ale przepracowali w pracy twardej — nie zawsze uznanej lecz mimo to wytrwałej.

Cokolwiek pismu naszemu możnaby zarzucić, jednak najzaciętszy przeciwnik przyznać musi, że wierni założeniu stoimy od początku na gruncie czysto kulinarnym i owiani gorącą chęcią służenia społeczeństwu na swój sposób, dźwigamy stopniowo sztukę

kulinarną i jej adeptów. Nie dla rozgłosu, nie dla chęci błyszczenia; — ale dla dobra ogółu stoimy na straży kwestyi odżywiania rodzin polskich i informujemy ich o wszelkich nowościach czy wydarzeniach, mających łączność z kuchnią.

Że przyjęto nas życzliwie — dowodzi rozwój pisma, dowodem wreszcie, że pismo nasze znajduje się nie tylko w ręku każdego prawie kucharza, ale prawie w każdym, inteligentniejszym domu polskim i to nietylko w Galicyi. Król. Polskie i Księstwo Poznańskie o wiele większą cyfrę abonentów dają. Za to poparcie pracy naszej — dziękujemy.

Ufni w tę siłę — idziemy dalej!

Redakcja.

113551

Kawa i jej fałszowanie.

Fałszowanie produktów spożywczych, odbywa się na tak wielką skalę, że weszło poniekąd w fazę pewnego rodzaju przemysłu. Fałszowanie takie ma na celu jedynie, za tą samą cenę poddać konsumentowi towar o lichej a czasami żadnej wartości. Gdyby się na tem kończyło — byłoby jeszcze pół biedy. Ale gdy niesumieni handlarze w szalonej gorączce spekulacyjnej, wprowadzają w handel towar wprost zdrowiu szkodliwy — jest to już zbrodnia i na takich istnieją paragrafy ustawy karnej. Zdawałoby się, że to wystarcza, że powinno być dostatecznym hamulcem na tego rodzaju spekulacje. Że tak nie jest, świadczą dziś akta chemików sądowych, targowych i osobne urzędy miejskie dla próbowania środków żywności. Lecz wszystkiemu ci podołać nie są wstanie. Dziś lepsi chemicy oddają się w służbę nieczym spekulantom aniżeli dobru ludzkości; i dlatego walka z tym molochem, pożerającym zdrowie ludzkie, jest, tak trudną. Fałszowanie mielonej już kawy, którą przeważnie żydki przyprawiać umieją, odbywa się albo przez dodanie związków chemicznych, które nie mogą absolutnie takową zastąpić, albo mieszając ją z surogatami różnej nazwy i różnego pochodzenia, które nie tylko że są bezwartościowe, ale wprost zdrowiu szkodliwe. — Niema już nasienia ani korzenia roślin z których by owych surogatów, znanych u nas pod nazwą cykoryi, nie preparowano. Z ziarn daktyli, z marchwi, cykoryi, zboża, fig, ziarn winogronowych, żołądź, nasienia szparagów, migdałów, skórcenery, wszelkich owoców strączkowych i tyle setek innych ładnych rzeczy — bywa kawa preparowaną; bądź jako domieszka — bądź jako „samoistna“ kawa. Oprócz wyżej wymienionych, (jako specjalność gali-

cyjska) dodają korę drzew, suszone fusy, stary, palony chleb, ziemię sproszkowaną, tłuczoną cegłę, zwaną cyndrówką i t. p. W Londynie znów, w tym ognisku oświaty i postępu dodają do kawy mielonej przynajmniej pożywniejsze składniki a mianowicie wontrbę wołów, krów i koni, którą skupują specyjni handlarze, palą ją, proszkują i sprzedają drobnym przekupniom, którzy interes dalej prowadzą.

Badanie stopnia i rodzaju takiego fałszowania jest bardzo utrudnionem. Jedynie zawodowi chemicy mogą taką kawę zanalizować czyli rozebrać i zestawic poszczególne składniki. Dla nas dostępnem jest tylko badanie zawartości cykoryi. W tym celu wysypać mieloną kawę na zimną wodę; kawa spływa na wierzch, zaś cykorya opada na dno naczycia. Draper słynny chemik i badacz artykułów spożywczych używał w tym celu stożkowatej rurki szklanej, do której sypał kawę i zalewał wodą. Rurka mając u dołu centymetrową podziałkę, wykazywała jasno ilość zawartości cykoryi w stosunku do kawy.

Rimmigton poleca następujący sposób. Gotować nieco kawy wolno i niedługo w wodzie z dodatkiem pewnej części dwuwęglanu sody. Po ustaniu się kawy płyn zlać, zaś pozostałość czyli fusy przepłukać czystą wodą i dodać nieco roztworu „chlorkali“ po 2—3 godzinach nastąpi odbarwienie. Kawa będzie tworzyć na dnie szklanki, warstwę czarną, gdy cykorya czy inna domieszka warstwę jasną — a czasami zupełnie białą, którą chemik może dalej rozbierać.

Dla dobra konsumentów radzimy używać zawsze kawę kupowaną w ziarnach a gdy już konieczność wymaga mieloną — brać u firm poważnych, nie zrażając się wysokimi cenami.

Eska.

Przegląd kuchni w styczniu.

Przedruk wzbroniony.

Bogactwo prowizji kuchennej w tym miesiącu jest tak wielkie, że chyba nikt z kolegów uskarżać się nie może na jakieś braki — chyba takowe są kwestyą lokalną. Diczyzna w zupełnym komplecie stoi do rozporządzenia a więc: sarnina, zające, które tylko do połowy lutego mogą być bite; daniela, jelenie i dziki.

Dzik, ten ulubiony przysmak prawdziwych znawców zwierzyny, chyba jest dość rozpowszechnionym u nas. Na świeżo używa się tylko młode warchlaki z których robi się pieczenie, polędwicy, kotlety, różne rodzaje filetów oraz główizna. To ostatnie danie przedstawia niemałą trudność i dlatego tak rzadko się gdzie ukazuje. Starsze dziki marynują się tak, jak wieprzowina i dają niezły materiał do urozmaicenia obiadów zimowych. Zupełnie stare tak

zw. odyńce są nie do użytku chyba siekane dla czeladzi.

Dzikie ptactwo daje także obfity wybór. Prym wiodą bażanty, dalej jarząbki, cietrzewie, kuropatwy i kwiczoły. Kaczki dzikie są mniej wzięte i bardzo mało na targach je widać.

Gęś schodzi z piedestału na jakim królowała do końca roku. Że zupełnie o niej nie zapominają zawdzięcza jedynie swej podatności do konserwowania. Półgęski, gęsina peklowana, pasztety z wontróbką i t. p. są konieczne do zimnych bufetów. Dobre i smaczne półgęski otrzymuje się, gdy się je wędzi w dymie jałowcowym.

Kaczki są zawsze w użyciu, jakoteż wszelkie rodzaje kur. Prym trzymają pantarki, które wedle twierdzeń znawców są zbliżone smakiem do bażantów. Chcąc aby w istocie smak był podobny, trzeba ich zalać na kilka godzin winem czerwonym, w którym rozpuszcza się odrobinę żółci z drobiu. Doskonałych pulard i kapłonów dostarcza nam Rumunia,

Cztery główne składniki potraw.

(Pogląd na kuchnię ze stanowiska lekarskiego).

Kuchnia rozporządza na pozór wielką rozmaitością pokarmów i potraw. Lecz wszystkie składają się tylko ze czterech głównych składników chemicznych, potrzebnych do wyżywienia człowieka, reszta zaś ciał, które się jeszcze w pokarmach znajdują, są tylko w bardzo małej ilości w nich zawarte i nie mają dla odżywienia większego znaczenia. Tymi czterema głównymi składnikami potraw są: woda, białko, tłuszcz i wodniki węgla.

Woda zjawia się w każdym pokarmie, lecz w różnej ilości, od 10—98%. Im więcej wody zawiera potrawa, tem jest rzadszą (wodnistszą) lub nawet zupełnie płynną. Woda w pokarmach nie liczy się za składnik odżywczy, chociaż człowiek potrzebuje dziennie niezbędnie 1½—2 litrów wody bądź czystej, bądź w pokarmach zawartej. Im mniej wody pokarm zawiera, tem jest pożywniejszy. Jeżeli np. odparujemy wodę ze 100 gramów rosółu, to pozostanie tylko 4 gm suchej pozostałości, czyli ciał pożywnych, co znaczy, że rosół jest niepożywny; po wysuszeniu zaś 100 gm. pieczeni pozostaje 41 gm. pozostałości suchej, która stanowi właśnie pokarm właściwy, podczas gdy woda wyparowała; pieczeń jest przeto pokarmem pożywym. To też nie należy oceniać ilość pokarmów według tego, ile talerzy lub szklanek chory przez dzień zjadł lub wypił, lecz podług tego, ile pozostałości suchej znajduje się w pokarmie spożytym.

Białko czyli właściwie ciała białkowe nazywają się także ciałami azotnemi, gdyż w ich skład wchodzi pierwiastek chemiczny, azot. Jeżeli 100 gm. surowego białka z jaja kurzego wyparujemy z wody

do suchości, to pozostanie 13.5 gm. pozostałości, która właśnie jest tem białkiem stałym, o którym jest tu mowa. Znajduje się ono w każdej potrawie, lecz w zmiennej ilości. Najobfitsze w białko są wszystkie rodzaje mięsa (16—21% białka), jaja, ser (25—30% białka), w ogóle pokarmy zwierzęce, dlatego je także zwierzęcymi nazywamy. Z roślinnych pokarmów tylko nasiena roślin strączkowych (groch, bób, fasola i t. p.) zawierają znaczniejszą ilość (24 % białka, inne pokarmy roślinne są w białko ubogie. — Białko zwyczajne w wodzie rozpuszczone ma własność, że przy 72° C., a zatem zawsze przez gotowanie krzepnie razem z wodą n. p. jaja na twardo gotowane, lub twardej np. w mięsie rosołowym. — Białko jest najważniejszym składnikiem pokarmów, potrzebnem do odżywienia; bez białka ani człowiek, ani zwierzę nie może się przez dłuższy czas przy życiu utrzymać. Jeżeli potrawa w sobie białka nie zawiera, nie można jej nazwać pożywną we właściwym słowa znaczeniu, gdyż nie wystarcza do wyżywienia człowieka,

Tłuszcz zawierają tak pokarmy zwierzęce jak i roślinne w bardzo zmiennej ilości. 100 gm. mięsa zawierają stosownie do rodzaju zwierzęcia 2—15% tłuszczu, mąka zaś niespełna 1%. Najstrawniejszym tłuszczem na stół chorych, jest świeże, bezwonne masło, które zaledwie da się zastąpić bezwonnym olejem migdałowym słodkich (nie gorzkich!). Tłuszcze są bardzo ważnym i pożywym składnikiem pokarmów. Doświadczenie jednak poucza, że chorzy tłuszczu we większych ilościach nie znoszą, w stanie zaś nieświeżym (zjeleżałym) użyty, działa tłuszcz wprost szkodliwie na przewód pokarmowy.

Wodniki węgla stanowią albo tak zwaną mączkę (skrobię czyli krochmal) lub cukry, i są zawarte przeważnie w pokarmach roślinnych, zwanych mącznymi i słodkimi. Zawartość wodników

i Rosya i to dwojakich gatunków. Karmione kukurydzą, które są żółte, i z karmy mlecznej, których tłuszcz jest śnieżno biały. Rozumie się samo przez się, że z francuzkimi lub styryjskimi rywalizować nie mogą, lecz te znów są unikatem u nas. Koroną pieczystego na wszystkich bankietach, ucztach i t. p. jest indyk, który w obecnym sezonie jest najsmaczniejszy.

Cielęcina rozpoczęła swe panowanie — tylko niestety u nas nie ma takich cieląt, jakie posiadają inne kraje Europy. To co sprzedają na targach u nas chyba cielęcina nazwać nie można. Chude to, czarne, łykowane, że aż płacz zbiera podać coś podobnego. Baranina zchodzi także na drugi plan, gdyż wnet ukażą się groźni rywale — młode jagnięta. Wieprzowina cały rok jest dobrą i wziętą; zaś w styczniu szczególnie ważną, bo rozpoczyna się sezon marynowania, wędzenia i tym podobnych zapasów na cały rok.

Ze świeżych jarzyn mamy oprócz zwykłych

t. j. włoszczyzny — wszelkie gatunki kapust jak włoska, brukselska, czerwona, biała, dalej kalafior, skorcenera. Dla wykwiutnej kuchni są do dyspozycji konserwy do których zalicza się już i ogórki, „Mixed-pickles“, „Musserons“, trufle i szampiony.

Owoce są reprezentowane przez jabłka, gruszki, pomarańcze. Oprócz naszych gatunków, w lepszych owocarniach dostać można i zagraniczne jabłka; więc „Callille“, Peppingi, Balduin, Pigeon, Rambouz, oraz doskonałe gruszki „Poiress duchesse“, których sztuka kosztuje 60 halerzy.

Pierwiej świeży ananas należał do rzadkości u nas, w miesiącach zimowych; obecnie zaś, gdy w wielkich domach hodują sztucznie ten owoc — przestał on być rzadkością a tem samem koroną deseru.

Relf.



węgla w pokarmach jest różną. Podczas, gdy 100 gm, mąki zawiera 70—75% mączki, to w 100 gm. ziemniaków znajduje się tylko 20% takowej. Wodniki węgl, są trzecim ważnym składnikiem pokarmowym potrzebnym dla odżywienia ustroju.

Oprócz wody, białka, tłuszczu i wodników węgl, (mączki i cukrów) znajduje się w potrawach jeszcze wiele innych ciał, lecz w małej tylko ilości, jak: sole, ciała wyciągowe, olejki, goryczki, kwaski i t. p., których ilość razem wzięta wynosi zaledwie $\frac{1}{4}$ —2%. Nie są one wprawdzie pokarmami, pomimo tego mają ważne znaczenie w przyprowadzaniu pokarmów dla chorych, gdyż nadają potrawom pożądany smak i woń a nawet pewne własności lecznicze.

Do przyprowadzania potraw wchodzi oprócz właściwych pokarmów jeszcze przyprawy korzenne. Dla stołu chorych używa się ich o wiele w mniejszej ilości i to słabszych gatunków (muszkatełki, cynamonu, wanilii i t. p.), a w niektórych chorobach, takowych wcale się nie stosuje. Potrawy zaś z nadmiarem korzeni podaje się tylko na zlecenie lekarza.

Ostatecznie może lekarz polecić chorym do potraw pewne dodatki lecznicze, jak dwuwęglan sodowy, kwas cytrynowy, kwas solny, kości palone, salicylan sodowy i t. d.

Wszystkie pokarmy i potrawy są mieszaninami z pojedynczych wyżej wymienionych składników, zmieszanych w różnych stosunkach. Jako pouczający przykład stosownego i prawidłowego składu pokarmów, przedstawia się mleko słodkie:

Po odparowaniu 100 gm. mleka krowiego uchodzi w postaci pary 89 gm. wody a pozostaje tylko 11 gm. suchej pozostałości czyli właściwego pokarmu. Te 11 gm. pozostałości suchej otrzymane ze 100 gm. mleka zawierają następujące ilości pojedynczych składników:

4.0 gm. białka (sernika), 3.0 gm. tłuszczu (masła), 3.5 gm. cukru mlecznego, 0.5 gm. soli.

(C. d. n.)



Przedruk wzbroniony.

Wiedeńskie pączki karnawałowe. (*Wiener Faschingkrapfen*). Ucierać 70 gramów masła z 6 żółtkami; gdy się spienią — dodać łyżkę rumu, 280 gr. najładniejszej mąki, nieco soli, $\frac{1}{5}$ l. letniej śmietanki i ruszoną drożdżówkę z 30 gramów drożdży, mąki i śmietanki. Ciasto wyrabiać dobrze, t. j. aż do for-

mowania się w niem pęcherzyków; które, gdy się ukazą, dać ciasto na posypany mąką półmisek, przykryć lekko serwetami i wstawić na ciepłe miejsce. Gdy ciasto trochę podejdzie, wyłożyć na ogrzanej stolnicy, rozwałkować na grubość palca, wycinać kółka, kłaść w środek odrobinę róży lub innych konfitur, drugim takim kółkiem przykryć, brzegi nacisnąć i wyciąć mniejszym austechem. Układać na ogrzanej deszczułkę, odwracając przeciwną stroną na dół. Gdy wszystkie pączki wyrobione — przykryć serwetą i postawić w ciepłym miejscu, wolnym od przeciągu; po wyrośnięciu smarzyć na rozpalonym smalcu w szerokim naczyniu.

Wybierać na bibułę i obsypać cukrem z wanilią.

Kluseczki kartoflane zw. Kartoffelspatzen.

Dzień przedtem odgotować mączne kartofle w łupinach — nie rozgotowując. Na drugi dzień obrać je i utrzeć na tarce. Kopyaty talerz tej masy, zmieszać z połową takiej ilości tartej bułki (białej, bez skórki), trzema jajami lub sześciu białkami, 10 dk. klarownego masła, i dodawszy do smaku soli, gałki muscat. i tyle mleka aby ciasto było nie bardzo tęgą, wyrobić dobrze i biorąc łyżką zgrabne kluseczki — puszczać na wrzącą, osoloną wodę. Po ugotowaniu wybrać na sito, przelać zimną wodą i dać na brytfannę, na rumienione masło z bułką; podsmarzyć trochę i podawać ale tylko jako garnitur do mięsa, gulaszu, paprykarzu i t. p.

Kaimak waniliowy. 400 gr. cukru, 1 l. śmietany i laseczkę wanilii, dać do dobrze pobielanego naczynia i mieszając ustawicznie zagotować. Dać na lód i mieszać aż do ostygnięcia. Wtedy wlewać po troszku 62 gr. roztopionego, deserowego masła i na ostatek domieszać $\frac{1}{2}$ litry dobrze ubitej śmietanki. Dać do formy i na lód albo przekładać waffle, biszkopty i delikatne blaciki tortowe.

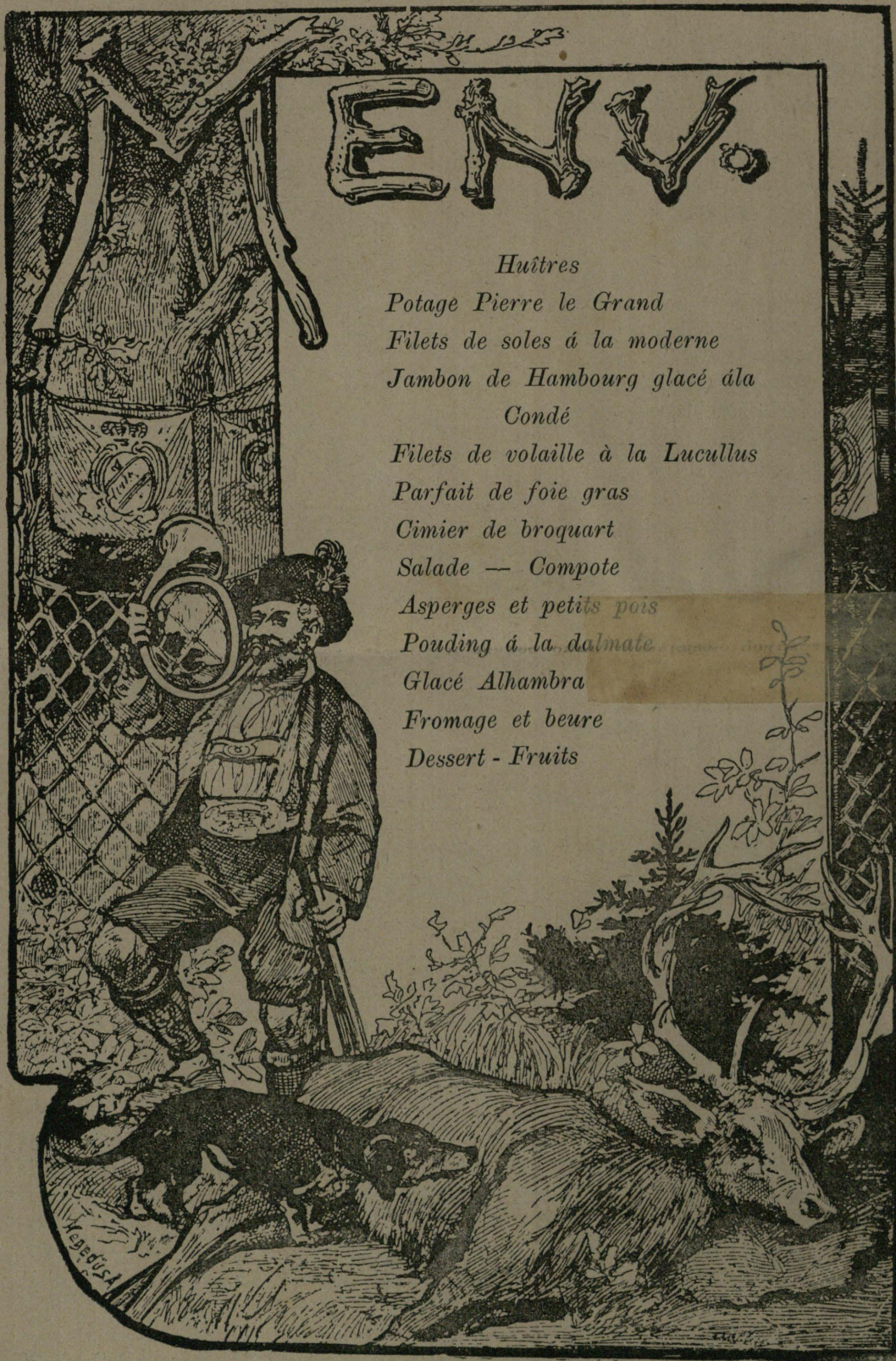
„Steaks“ z zająca. Z combra dużego zająca odebrać file, ciąć ukośne, grubości 2 ctm, plastry, lekko rozbić i ułożyć w płytce naczyniu na rozpuszczone masło.

Pozostałe kości i mostek bić w móżdżerzu na miazgę, dać do rondla, i podłożywszy kilka plasterów marchwi, cebuli i słoniny — szybko denstować na ostrym ogniu. Podlać dobrego sosu z pod pieczenia, kilka kropel octu, zagotować i przetrzeć przez sito.

Na chwilę przed wydaniem wstawić file na ostry ogień, zrumienić po obu stronach, układać na półmisek i oblać powyższym sosem. Jako garnitur podaje się krokiety z kartofli.

Liliputki. 125 gr. czekolady rozgrzać do miękkości, dodać 62 gr. miążkiego cukru i nieco wanilii i dobrze wymieszać. Z tej masy formować kuleczki, wielkości orzecha laskowego i układać na ogrzanej blasce. Gdy wszystkie wyrobione, blasce podnieść na wysokość stopy nad stołem i równo opuścić na takowy. Przez to uderzenie kuleczki troszkę się rozleją. Po-

Z kolekcji naszych kart obiadowych.



Huîtres

Potage Pierre le Grand

Filets de soles à la moderne

*Jambon de Hambourg glacé à la
Condé*

Filets de volaille à la Lucullus

Parfait de foie gras

Cimier de brocart

Salade — Compote

Asperges et petits pois

Pouding à la dalmate

Glacé Alhambra

Fromage et beurre

Dessert - Fruits

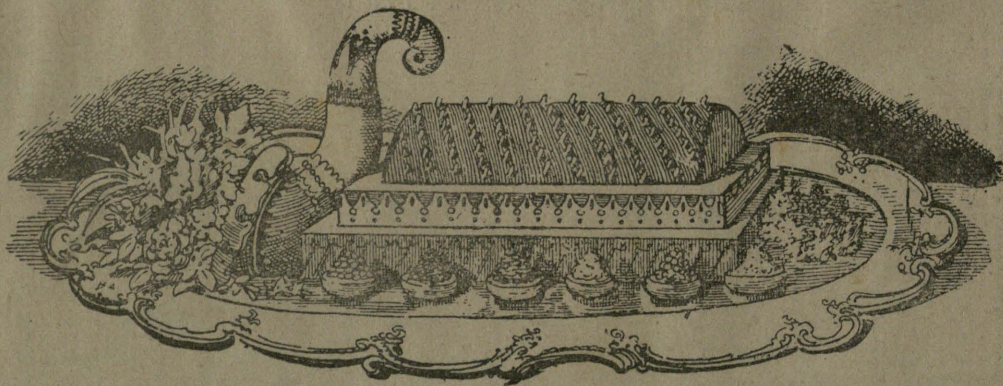
Obiad galowy

z okazji imienin Księcia Leopolda Bawarskiego, dany w Monachium 1. Listopada 1900.

sypać siekanymi orzechami i zaraz dać w ciepły piec tylko do obsuszenia.

Potage „Pierre le Grand“. Jest to dobra zupa t. zw. „Crème de volaille“, którą przed wydaniem rozbić z kilku żółtkami i nieco purée z cebuli. Jako dodatek wchodzi kieliki z kur i nieco jagieł odgotowanych na dobrym rosole.

Kulibiak z łososia. (*Coulibiac de saumon*). Kawałek łososia pokrajać w paski 10 ctm. długie i 3 szerokie, i z dodatkiem szampionów i szalotki — dusić w białym winie; gdy gotowy — odstawić do ostygnięcia. Tak samo odgotować trochę ryżu na sypko i odstawić. Dobre ciasto drożdżowe, jak na brioche, odrobione dzień przedtem i odstałe na lodzie, rozwałkować na grubość palca, nałożyć warstwę ryżu, na to warstwę jaj, odgotowanych na twardo i usiekanych, posypać siekaną pietruszczką, na to warstwę łososia i znów ryż, jaja i łosoś wędzony. Na wierzchu znów ciasto, zacisnąć brzegi, posmarować żółtkiem i piec $\frac{3}{4}$ godziny w średnio gorącym piecu. Do stołu podaje się gorący, w asystencji masła klarowanego.



2 Modele z wystawy kucharskiej w Frankfurcie nad Menem.
Pierwszy przedstawia babkę nadziewaną kremem, zaś drugi comber sarni garni.

ROZMAITOŚCI.

Upraszamy szan. Abonentów o wyraźne wypisywanie adresów na przekazach w celu ułatwienia ekspedycji pisma.

Nieco o pączkach. Ojczyzną pączków karnawałowych jest Wiedeń, gdzie nawet mają swoją kronikę.

W roku 1615, przy „Peilerthor“ obecnie „Nadlergasse“ znajdowała się piekarnia luksusowa, której właścicielką była niejaka Cecylia. Ona to była wynalazczynią tych emblematów zapustnych „z obrączkami“ tych niedoścignionych ideałów niejednej, naszej ku-

charki „z Bożej łaski“. Na cześć wynalazczyni zwano je wtedy „Cillykugeln“ i były nienadziwane. Dopiero o 30 lat później, zaczęto je nadziwać słodyczami poprawiając przez to smak w dwójnasób. W 19 stuleciu, mistrzynią w robieniu pączków na targ wiedeński, była 80 letnia dziewczę Katarzyna Platzer. Oryginalną, wiedeńską receptę robienia pączków damy w rubryce „Gastronomia“.

Kielbasa... w promieniach Röntgena. We Frankfurcie nad Menem, pewien rzeźnik wyrabiający kielbasy miał nieprzyjemny wypadek. Oto po wyrobieniu około 200 kielbas i włożeniu ich do komina zauważył brak pierścionka ślubnego. Rwetes, szukanie po całym domu i w rezultacie okazało się, że najpewniej zsunął mu się z palca podczas wyrabiania mięsiwa; trzeba szukać go w kielbasach. Ponieważ strata pierścionka bolała go bardzo a jeszcze więcej strata tylu kielbas — wpadł na pomysł poddać je promieniom Röntgena. W tym celu odesłał kielbasy do fizycznego instytutu; eksperyment powiódł się szybko; już w trzeciej kielbasie znaleziono pierścień.

Anglia przoduje. Jak nam donoszą z Londynu, w kwestyi dekorowania stołów biesiadnych chcą Anglicy mieć ostatnie słowo. Czynione usiłowania w tym kierunku dają tak wspaniałe rezultaty, że chyba uczyt rzymskie nie były bogaciej zastawiane.

Panującym kolorem kwiatów jest szkarłat i zamiast srebrnej zastawy — złoto. Powodem jest tanieść srebra, które przestało imponować. W modzie są także grupy negrów majolikowych, trzymające świeczniki, kosze kwiatów, etażerki i t. p. przedmioty do ustawiania na stole jadalnym. Dotychczasowy łabędź, który jedynie był dopuszczany na stół, bądź w formie żardinierki, bądź solniczki — ustąpił miejsca gołębiom. Całe stada tych miłych ptaków, znajdują się na stole: Solniczki, pieprzniczki, maselniczki, podstawy etażerek; flakonów na ocet i oliwę — wszystko gołębie.

Starą modę rzucania przez stół t. zw. „Tischlauer“ wznowiono na nowo. W obecnym sezonie, jako charakterystykę sytuacji kraju, dają taką „ścieżkę“ koloru szkarłatnego ze złotem obramowaniem, kolor ściśle wojskowy. Pietyzm dla militaryzmu doszedł tak daleko, że zamiast jedwabiu lub atlasu używają sukna mundurowego.

Na stoły mahoniowe starego stylu wielki popyt i często śniadania a nawet obiady podają na stole nienakrytym. W takim razie przez całą długość stołu ścielą taką ścieżkę, zaś pod półmiski i talerze dają oryginalne serwetki — w formie liści klonu, dęba lub winogron. W tym celu z zielonego jedwabiu wycinają się liście, zapodszewkowuje się sztywnym płótnem; zaś żyłki haftują ręcznie. Największą dumą pani domu są właśnie owe, bądź co bądź wdzięczne podstawki — n. b. haftowane własnoręcznie.



Wny Talarczyk. Iwno. W. X. Pozn. Serdecznie dziękujemy; ale chcąc aby artykuł był zupełny prosimy o recepty. Mogą być w jakiejś formie — my już poprawimy. Prosimy o częstsze zasilanie nas podobnymi pracami.

Wny Duńkowski. Kraków. Prosimy uprzejmie o podanie dokładnego adresu gdyż przesłany nam został oddarty z przekazem.

Wny Kaus Rogalin per Hohensee. Jesteśmy w kłopotach jak rzecz całą wyjaśnić. Pod powyższym adresem wniesiono prenumeratę jeszcze w roku 1899 i tam wysyłał pismo. W roku 1900 zwrócono nam numer z dopiskiem, że pan przeniósł się do Krakowa pod Barany, z kądem niedługo otrzymaliśmy dalszy ambonament i dokąd cały rok wysyłał pismo, obecnie otrzymujemy kartę z zażaleniem nieotrzymywania pisma od lipca. Wszystkie brakujące numery leżą widać w Krakowie.

Wny Kociubiński. Szmańkowczyki. Roczniki możemy odstąpić po następujących cenach: r. 1898 i 1899 po 2 zł. oprawne a 1 zł. 50 ct. broszurowane; zaś rocznik 1900 3 zł. 50 ct. oprawny a 3 zł. broszurowany. To jest możliwy opust który możemy Panu udzielić.

Brakujące numery załączyliśmy przecież do nr. 24.

Wszystkim naszym Abonentom załączamy po kilka egzemplarzy naszego pisma, z uprzejmą prośbą o łaskawe rozdanie w kole znajomych i jednanie nam więcej czytelników.

Zarazem upraszamy o wczesne nadsyłanie przedpłaty w celu ustalenia nakładu.

Z HUMORYSTYKI KULINARNEJ.

Kalendarz obiadowy.

(Młoda gospoia w miodowym miesiącu) — Jaki dzień mamy dziś — mężu?

— Zaczekaj,... w poniedziałek groch, we wtorek knedle, we środę kartofle, we czwartek mamałyga — a dziś kluski... więc mamy dziś piątek.

Głupi napój.

— Najgłupszym napojem jest kawa — mawiał pewien uczony rabin. — Bierzesz kawę, żeby płyn był czarny i lejesz mleko. żeby był biały; kładziesz cykoryę, żeby kawa była gorzką i dajesz cukier, żeby była słodką; gotujesz ją, żeby była gorącą i dmuchasz, żeby była zimną.

Drobne ogłoszenia.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób. można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Dobra sposobność. Po ś. p. Władysławie Gustowiczu pozostało całe urządzenie kuchni; między tem dużo naczyń miedzianego, w dobrym stanie, jak rondle, blachy, formy itp. Można nabywać takowe partiami, za cenę bardzo przystępną po 1 zł. 30 ct. za kilogram. Ktoby życzył sobie kupić coś z tego raczy się porozumieć z Administracją która zlecenie wypełni.

Młody człowiek, kucharz z zawodu, Polak, lat 28 pozostający na posadzie w Niemczech od kilku lat, dla braku znajomości, poszukuje na tej drodze towarzyski życia. Warunki: Polka, nie przekroczony 25 rok życia, przyjemna powierzchowność i łagodny charakter. Posag zbyteczny. Listy opieczetowane i w podwójnych kopertach ze znakiem „Nostalgia”, z ewentualnem załączeniem fotografii, która w razie niekonweniencji zostanie zwróconą — przysyłać na ręce Redakcji tego pisma.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Administracja przyjmuje zamówienia na odrobienie większych obiadów, balów, wesel itp., tak w miejscu jak i na prowincyi. Na żądanie, dostarcza prowizję kuchenną, pośredniczy w zakupach towarów oraz sprowadza je z zagranicy.

Każde zlecenie bywa wykonane sumiennie i ze znajomością rzeczy.

Zgłoszenia tak ustne jak i listowne — Lwów — Teatr, Koło literacko artystyczne.

Kucharz kawaler z chlubnymi rekomendacjami poszukuje posady na pensję 18 złr. miesięcznie. Zgłoszenia pod S. S. w Administracji.

Zające Kozły, wszelką zwierzynę i dzikie ptactwo kupujemy. Zgłoszenia wprost do Redakcji.

INSERTY.



HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.



Do nabycia

1	klgr. galarety z pig.	1	zł. 30 ct.
1	„ „ z porzeczek	1	„ 10 „
1/2	„ puszka szparagów	1	„ 10 „
1/2	„ „ same główki	1	„ 20 „
1/4	„ „ groszku najpszego	—	„ 27 „
1/4	klgr. puszka groszku cukrowego	—	„ 21 „
1/4	klgr. puszka fasolki ziel.	—	„ 17 „
1/4	„ „ flageolets	—	„ 24 „
1/4	klgr. puszka szpinaku	—	„ 27 „
1/4	„ „ pomidorów (purée)	—	„ 20 „
1/4	„ puszka grzybków I. sorta	—	„ 50 „
1/4	klgr. puszka grzybków II. sorta	—	„ 34 „
1/4	klgr. puszka champignons	—	„ 50 „

Zamawiać można w Administracji naszego pisma



Cennik win własnej piwnicy.

Wina francuskie

(firmy A. de Luze & fils Bordeaux).

Białe.			
Graves supérieur —	flaszka	1	zł. 30 ct.
	pół flaszki	—	„ 65 „
Czerwone.			
Château Pavil Margaux	flaszka	1	„ 40 „
	pół flaszki	—	„ 70 „
St. Julien supérieur —	flaszka	1	„ 60 „
	pół flaszki	—	„ 80 „
Burgundzkie.			
(Wili Tourneur Bordeaux).			
Chablis —	flaszka	2	„ — „
	pół flaszki	1	„ — „

Reńskie

(C. Lauteren Sohn Mainz).

Niersteiner Berg —	flaszka	1	„ — „
	pół flaszki	—	„ — „
Hochheimer Berg 1893 w oryginalnych	flaszkach, flaszka	2	„ 80 „
	pół flaszki	1	„ 40 „

Hiszpańskie

(J. Agreda Jerez).

Sherry flaszka	2	„ 50 „
----------------	---	--------

Austryackie

(F. Leibenfrost Wien).

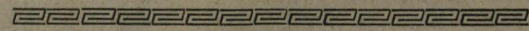
Klosterneuburger Prälaten —	flaszka	1	„ 10 „
	pół flaszki	—	„ 55 „
Gumpoldskirchner —	flaszka	—	„ 80 „
	pół flaszki	—	„ 40 „

Koniak francuski.

(Dupont & Co Cognac).

flaszka	3	„ 50 „
pół flaszki	1	„ 75 „

Ceny rozumieją się bez flaszki; w razie zatrzymania flaszek należy się dopłata 8 ct. od sztuki. Wysyłka także na prowincję.



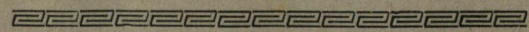
Dla pp. Kuchmistrzów miejscowych.

Niniejszem zawiadamiam Szan. pp. Kolegów że prowadzę **wyrab mięsa** wołowego, cielęciny, baraniny i wieprzowiny. Znając z doświadczenia wymogi pp. Kolegów co do poszczególnych części mięsa — mojem staraniem będzie — wszelkie żądania wypełnić. O łaskawe zaszczycenie mię swem zaufaniem uprzejmie proszę.

Z poważaniem

JAN WNUK

plac Bernardyński 1. 12.



„Przegląd Zakopiański“

tygodnik

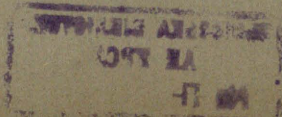
poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stałej klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.





Treść: Elektryczność w zastosowaniu do potrzeb kuchennych. — Ilość dzienna pokarmów. — Sprawy Towarzystwa. — Bliny ruskie. — Musująca lemoniada. — Poncz mleczny. — Wels rarebit. — Pralinki. — Consomé Borchok. — Bombe Reine Wilhelmine. — Sondaroffs. — Bezy kawowe. — Tort pomarańczowy. — Rozmaitości. — Obiad u pp. Kręskich w Maśłowicach. — Od Redakcyi. — Ogłoszenia.

Elektryczność w zastosowaniu do potrzeb kuchennych.

Wobec postępu i czem raz zwiększającego się rozpowszechnienia elektryczności, nie od rzeczy będzie poruszyć tę kwestję, n. b. w świetle li tylko potrzeb kuchennych.

Tyle słyszeliśmy i słyszymy o gotowaniu i pieczeniu elektrycznością, tyle dziw nam naopowiadano o tej nowości, a drugie tyle monstrualnych baśni puszczono w kurs, zwłaszcza przez młodzików — bywalców z pod naszego znaku — co to udało im się wyrzeć poza słupy graniczne — że ciekawość ogólna domaga się fachowego wyjaśnienia, co z obowiązku swego z przyjemnością czynimy. Idziemy nawet dalej i zestawimy cyfrowe porównanie z dotychczasowym systemem, które wykaże oprócz nadzwyczajnego uproszczenia pracy, także zaoszczędzenie pieniędzy.

Własności prądu elektrycznego są różne, jak różnem jest jego zastosowanie; chcąc ale wytworzyć własności ciepłikowane, konieczną jest rzeczą prąd przerwać jakimś metalem, będącym biernym przewodnikiem. Jeżeli n. p. dwa druty miedziane (dobry przewodnik) idące od dynamo-maszyny, przerwę i połączę kawałkiem drutu żelaznego (bierny przewodnik), to ten ostatni, stosownie do siły prądu może się rozrzarzyć aż do białości; bo prąd elektryczny, przechodząc przez bierne przewodniki, zamienia się w znacznej części na ciepło. Gdy chodzi o większą powierzchnię, można zamiast drutu użyć blach.

Na tej zasadzie zbudowane są kuchnie elektryczne. Gdy zas rozchodzi się o pieczenie, stosuje się szafki, wysłane blachą żelazną, do których prąd

doprowadzają druty miedziane. Gdy prąd przechodzi, blachy rozpalają się i mogą dać aż do 180° ciepła. Za pomocą odpowiednich komulatorów, można siłę prądu uregulować, a nawet skupić ją wyżej, lub niżej, w tym, lub owym punkcie, stosownie do zyczenia.

Tego rodzaju kuchnia funkcjonowała na wystawie paryskiej. Ulepszenie polegało na tem, że ręka automatyczna unosiła patelnię z kotлетem, gdy temperatura stawała się zbyt wysoką, a następnie opuszczała ją znowu pod wpływem parcia rozgrzanego powietrza w rurze. Obecnie zbudowano nawet żelazka elektryczne do prasowania. Dusza w nich składa się z drutu platynowego, zawiniętego na podszewę z amiantu i rozgrzewa się pod wpływem prądu, doprowadzonego przez dwa druty miedziane, okryte jednym sznurkiem. Platyna bowiem jest znacznie gorszym przewodnikiem od miedzi i dlatego właśnie rozrządza się. Koszt wynosi około 2 ct. na godzinę, ale żelazko takie jest oczywiście droższem od zwyczajnego.

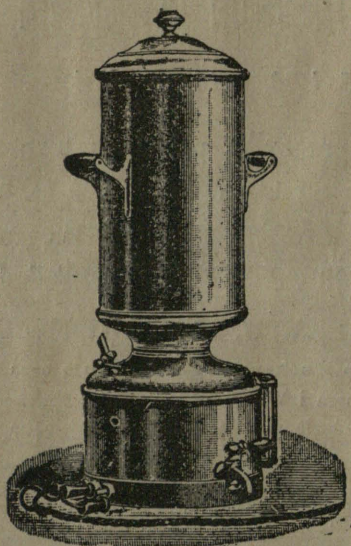


Fig. 1) maszynka do kawy.

Drugi system aparatów polega nie na ogrzewaniu t. zw. blatów kuchennych, które w następstwie udzielają ciepłoty rondlom i garnkom, ale na ogrzewaniu wprost naczyń i o tym systemie, jako bardzo uproszczonym i nie wymagającym prawie żadnych urządzeń, bo można i na zwykłym stole gotować — pomówimy dzisiaj obszernie, ilustrując to i owo rycinami.

Pierwszym warunkiem, który daje rację bytu wszelkim wynalazkom, jest taniść produkcji. U nas, gdzie opał zaczyna być bardzo drogi, gdyż drzewo się wyczerpuje, a wartość węgla podwaja transport, ceny mogą być niższymi, a przynajmniej w innym kierunku oszczędności da się poczynić. Prawda, że za taki garnek lub rondel płaci się 20 do 30 koron, maszynkę do kawy 30 do 40 koron (fig. 1), czajnik do herbaty (fig. 2) 25 do 30 koron, ale ogólna suma roczna da nam rezultaty dodatnie. Nb. mowa tu będzie tylko o wypożyczeniu siły. Chcąc samemu pro-

dukować siłę wyłącznie do użytku domowego nie tylko by się nie opłacało, ale byłoby nonsensem.



Fig. 3) czajnik na wodę.

Jeżeli 1 kilowatt *) elektrycznej energii kosztuje przeciętnie 60 halerzy, to litrę wody o temperaturze pokojowej zagotować wyniesie 6 halerzy. Więc dostateczną ilość wody na 5 filiżanek herbaty zagotujemy za 6 halerzy; chcąc jedną filiżankę zagotować, wypadnie 2—3 halerzy. Ceny te się rozumiały jeżeli 1 kilowat prądu kosztuje 60 halerzy. Ale gdzie jest centrala elektryczna i gdzie użycie tej siły do różnych celów jest rozpowszechnione, cena wypadnie niższą. Np. w większych miastach niemieckich 1 kilowatt kosztuje tylko 20 halerzy, zaś w Ameryce jeszcze mniej — w ten sposób powyższe ceny zagotowania wody redukują się do 1 halerza za filiżankę mleka lub herbaty. Według powyższego kosztorysu można czynić obliczenia na cały obiad i kolację, co mniej więcej wypadnie miesięcznie od osoby 5—6 koron. A gdzie inne ułatwienia?! Odpada czyszczenie kominów, czyszczenie statków kuchennych i naczyń nadzwyczaj uproszczone, bo nie zadymiają się. Za noszenie drzewa i węgla, których niektóre służące nie chcą się podejmować — zostaje w kieszeni itd., itd., całą litanię drobnych napozór oszczędności można poczynić.



Fig. 4) ronderek na wodę.

Co się tyczy urządzenia i aparatów elektrycznych w kuchni na 4—6 osób, to takowe 200 koron przekroczyć nie powinny. Firma instalacyjna „Prometeusz“ we Frankfurcie nad Menem urządza tamże wszystko za 180 marek, która to cyfra, porównawszy cyfry roczne — wypłaci się. U nas nie ma jeszcze nigdzie kuchni elektrycznej, więc cen oznaczyć nie możemy, ale z chwilą, gdy centralna stacya elektryczna miejska zacznie funkcjonować — kto wie czy podobne kuchnie nie zaczną się rozpowszechniać.

*) Kilowat jest to miara prądu elektrycznego. Wystarcza do oświetlenia 20 lampek żarowych a 16 N. K.

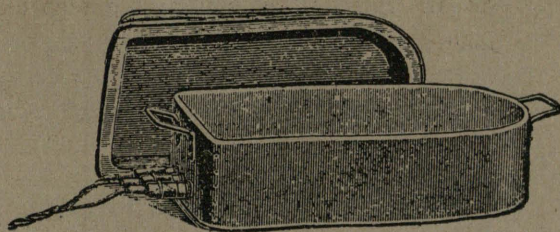


Fig. 5) brytwanna do pieczenia mięs.

Cała umiejętność obchodzenia się z elektrycznym gotowaniem nie przedstawia wielkich trudności i każda kucharka z łatwością może się wyuczyć.

Jak widzimy na rycinach, każdy kawałek naczynia opatrzone jest stosownymi przyrządami do zakładania drutów, idących z głównego przewodu. Druciki owe są opatrzone okryciem, chroniącym daną osobę od porażenia przez dotknięcie.

W danej chwili druciki owe przytwierdza się, zakrętkę u głównego przewodu się otwiera i prąd zaczyna działać. Gdziekolwiekbyś, nawet na stole można rozpocząć gotowanie. Dla hoteli i zakładów restauracyjnych takie pojedyncze aparaty nie nadają się; tu potrzeba już stosownej kuchni, o czym na wstępie artykułu była mowa.

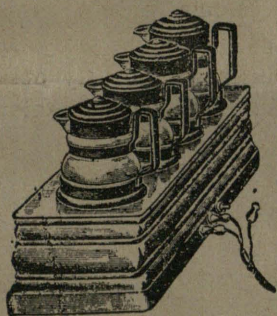


Fig. 6) „Bain-Marie“.

Taka kuchnia z odpowiednimi piecami funkcjonuje zupełnie prawidłowo. Prąd można dowolnie regulować, rozpalając ją do czerwoności, lub trzymając o temperaturze zaledwie ciepłej. Taka kuchnia nie wymaga już specjalnych naczyń; zwykłe rondle i białe miedziane wystarczają zupełnie. Druty są ukryte i wypadku porażenia być nie może. Widnieją tylko regulatory prądu, z którymi ale trzeba umieć się obchodzić. W tym celu specjaliści elektro-technicy dają pewną ilość lekcji obchodzenia się z aparatami.

Illustrację takiej kuchni elektrycznej w pełnym ruchu podamy w jednym z następujących numerów z życzeniami, aby takowe rychło znalazły i u nas szersze zastosowanie.

St. Karpowicz.

Ilość dzienna pokarmów. *Pogląd na kuchnię ze stanowiska lekarskiego.*

(Ciąg dalszy).

Pytanie, ile człowiek ma jeść, wydaje się niejednemu może dziwnem albo zbyt czułym, gdy każdy pod tym względem kieruje się smakiem i uczuciem sytości. Lecz te właśnie uczucia u chorych często mylą tak, że wielu je za mało, a inni znów za wiele. Zdrowy ustrój odżywia się według pewnych stałych prawideł, a miarą dostatecznej ilości spożywania pokarmów jest ciężar ciała. Człowiek dobrze wyglądający powinien tyle pokarmów przyjmować, aby jego ciężar ciała ani się nie zmniejszał, ani nie podnosił. Wtenczas mówimy, że on się znajduje w równowadze ciężarowej. Jeżeli człowiek spi, albo jest w zupełnym spoczynku, potrzebuje o wiele mniej pokarmów, aby utrzymać się w równowadze ciężarowej, jak człowiek wykonywujący ciężką pracę (bieganie, dźwiganie i t. p.).

Nie każdym jednak pokarmem może się człowiek w równowadze ciężarowej utrzymać. Wiemy n. p. z doświadczenia, że człowiek samym masłem (tłuszczem) wyżyć nie może, samym cukrem również nie utrzyma się przy życiu, a także i same tylko białko, podawane do spożywania, pociąga za sobą obniżenie ciężaru ciała. Doświadczenie zaś poucza, że w celu odżywienia ustroju powyższe trzy składniki pokarmów powinny w pewnym do siebie wzajemnym stosunku równocześnie zmieszane i człowiekowi do spożycia podane, aby ustrój bez zaburzeń mógł się w równowadze ciężarowej utrzymać. Liczne spostrzeżenia uczonych wykazały, że dorosły mężczyzna w spokoju potrzebuje dla utrzymania równowagi ciała spożyć przez 24 godzin przeciętnie następujące ilości składników pokarmowych w stanie chemicznym czystym:

110 gm. białka, 50 gm. tłuszczu, 400 gm. mączki, to znaczy, że w potrawach i napojach, które chory przez jedną dobę spożywa, musi się znajdować w przybliżeniu powyższa ilość składników. Dla kobiet jednak wystarcza $\frac{2}{3}$ wymienionych ilości pokarmów.

Podczas, gdy z podanej wyżej ilości składników można zmniejszyć w pokarmach ilość wodników węgla (mączki), a natomiast powiększyć odpowiednio ilość tłuszczu i odwrotnie, a człowiek pomimo to utrzyma się w równowadze ciała, to ilość białka niewiele (co najwyżej o $\frac{1}{3}$) można obniżyć i tłuszczem lub wodnikami węgla zastąpić bez osłabienia ustroju. Białko jest też niezbędnym dla ustroju pokarmem.

Pokarmy w ustroju doznają powolnego spalania, przez co utrzymuje się właściwa ciepłota ciała. Im więcej pewien pokarm wytwarza ciepła, tem mniejsza ilość takowego wystarcza do odżywiania, dlatego n. p. można przy żywieniu człowieka zastąpić 100 gm. mączki 44-1 gramami tłuszczu.

Wartość cieplikowa (kalorye) składników pokarmowych, potrzebnych do wyżywienia człowieka przez 24 godzin, przedstawia się w następujący sposób :

białka	110 gm.	×	4.1	wydają	451 Cal.
tłuszczu	50 „	×	9.3	„	465 „
mączki	400 „	×	4.1	„	1640 „

Razem 2556 Cal.,

to znaczy, że ilość kaloryj, jaką wydają wszystkie pokarmy i napoje spożyte w ciągu 24 godzin powinna wynosić 2556, czyli w okrągłej liczbie

2500 Cal. (kaloryj).

W tych może być zmieniony wzajemny stosunek ilości kaloryj, pochodzących od tłuszczu i wodników węgla, lecz nie można o wiele (co najwyżej o $\frac{1}{3}$) zmniejszyć i zastąpić ilość kaloryj, pochodzących od białka. Znaczy to, że w 2500 kaloryach musi się znajdować 400—450 kaloryj pochodzących od spożytego białka.

Przy żywieniu chorych powinniśmy się starać zbliżyć do tego, aby chory spożył na dobę ilość pokarmów o wartości cieplikowej 2000—2500 kaloryj. Jeżeli spożyje mniej, to ciężar ciała opada, jeżeli zaś spożywa więcej i dobrze pokarmy trawi, to go na ciężarze przybędzie.

Jedną tylko potrawą nie można człowieka dostatecznie wyżywić, gdyż stosunek pojedynczych składników do siebie nie jest w potrawach taki, jak ustrój tego wymaga, należy przeto potrawy mieszać ze sobą, czyli żywić się pokarmem mieszanym. Tylko jednym pokarmem zawierającym korzystny stosunek wszystkich składników odżywczych w sobie mógłby człowiek żyć, a tym jest mleko, musiałby jednak takowego spożyć dziennie około 4 litry, gdyż dopiero taka ilość daje 2346 Cal.



Sprawy Towarzystwa.

Dnia 23. stycznia odbyło się doroczne Walne Zgromadzenie Stowarzyszenia Kuchmistrzów „Zgoda“ przy udziale około 80 członków.

Z przyjemnością możemy zaznaczyć ustawiczny rozwój Stowarzyszenia, o którego egzystencji nie jeden z początku powątpiewał. Lecz dziś, po sześciu latach bytu, Stowarzyszenie może być dumne ze swej doskonałej organizacji i z otuchą patrzeć w przyszłość.

Prawda, że początki siły jak po grudzie; prawda, że jako młodziutkie stowarzyszenie miało wiele do zwalczania: niechęć, niedowierzanie, apatya, a nawet otwartą walkę, lecz przyszedł okres opamiętania i dziś możemy śmiało twierdzić, że stoimy na twardych podstawach rozwoju i „wzajemnej pomocy“. Świadczy to chlubnie o braci naszej, szeregującej się

pod sztandar „Zgody“, a inicjatorom tego Związku należy się szczerze uznanie za ich wytrwałą i niezmordowaną pracę i niezrażającą się żadnymi przeciwnościami, żelazną wolę.

Obecnie wybrano nowy Wydział, a więc nowe nadzieje dodatnich rezultatów od nowych a młodych sił. Treść obrad za rozwlekły; — powtarzać dosłownie nie będziemy. Zebranie zagał p. Fel. Kozłowski, poczem redaktor p. Karpowicz w treściwym a dłuższem przemówieniu, przedstawił sprawozdanie z czynności Wydziału za rok administracyjny 1900; Wspomniał na zasługi zmarłego prezesa ś. p. Wł. Gustowicza. Następnie przeszedł na pole stosunków Towarzystwa, zachęcał do pracy nad wspólnym dobrem, wskazał kierunek i cel, do którego powinno się dążyć, zsumował wszystko co już zrobiono i co jeszcze do zrobienia pozostaje, wskazując na organizację kuchmistrzów po za granicami kraju, skarcił zakulisowe roboty i prywatę niektórych członków, upominając tychże o szanowanie firmy Towarzystwa, na ostatek przyrzekł poparcie w redagowaniu przez siebie piśmie.

Po obszernej dyskusji nad każdym poszczególnym punktem, przystąpiono do wyborów przez aklamację. Wybrani zostali następujący pp.: Prezesem Stefan Hrankowski, zastępca tegoż Jan Krawiecki. Sekretarzem Józef Kordik, zastępcą Michał Kozakiewicz. Skarbnikiem Antoni Moldziński.

Do Wydziału weszli pp.: Feliks Kozłowski, Józef Krupiński, Andrzej Nikipiło, Ludwik Koczor. Do komisji rewizyjnej pp.: Józef Kucharski, Michał Dębski i Emil Galanik.

Przy wyborze skarbnika rozegrała się wzruszająca scena, świadcząca wymownie, jakim mirem między członkami cieszy się nasz redaktor p. Karpowicz. Przy pierwszym głosowaniu jednogłośnie powierzono mu tę zaszczytną funkcję. Gdy tenże, dziękując za zaufanie, rzekł się tej godności, tłumaczając nadmiarem zajęć i stosunkami nie pozwalającemi mu uczestniczenia w tygodniowych zebraniach Wydziału, prosił o ponowny wybór kogo innego, rezultat głosów okazał się ten sam. Scena ta powtórzyła się trzykrotnie i tylko gorącym prośbom redaktora udało się przekonać Zgromadzenie o niemożliwości objęcia skarbnikostwa. Na wniosek tegoż wybrano p. Moldzińskiego (powtórnie).

Nowy Wydział zabrał się ruchliwie do pracy i wzywa wszystkich chętnych do przystąpienia do Związku. Po szczegółowe statutu zgłaszać się należy do sekretaryatu Stowarzyszenia, przy ul. Sykstuskiej l. 24, gdzie odtąd wszystkie listy adresować należy.

Szczęść Boże.





Przedruk wzbroniony.

Bliny ruskie do śmietany. Z $\frac{1}{4}$ mąki i ciepłego mleka zarobić dość tęgie i gładkie ciasto i dodając 3 całe jaja, 24 gr. drożdży, rozpuszczonych w ciepłym mleku, nieco soli, łyżkę mialkiego cukru i z 6 surowych jabłek, utartych na tarce muss wybijając pół godziny i zostawić w cieple do podrośnięcia. Formę dołkową smarować masłem i w każde zagłębienie dać łyżkę ciasta. Piec 10 minut w średniej temperaturze; po wyjęciu smarować masłem, układać na półmisku i podać osobno bitą śmietaną.

Musująca lemoniada. Jest to bardzo dobry napój orzeźwiający tak dla zdrowych w obecnym sezonie, jakoteż dla chorych. W tym celu wziąć dużą flaszkę oplatana, zw. „Demijohn“ objętości 25 liter i nalać 20 tu litrami wody z dodatkiem soku 5 cytryn i delikatnie obciętej skórki tychże.

Litrę wody zagotować z $\frac{1}{2}$ klg. cukru lodowatego i 1 klg. zwykłego. Po ostudzeniu tego syropu domieszać jeszcze $\frac{1}{2}$ litry starego białego wina i $\frac{1}{4}$ litry winnego octu — i płyn ten wlać do flaszki, zmieszać dobrze i postawić na 48 godzin w ciepłym miejscu. Następnie przefiltrować przez flanelę, wlewać do flaszek o patentowanych zamknięciach i wstawić do chłodnej piwnicy. Po 8 dniach lemoniada jest dobrą do użytku, ale czem dłużej stoi — tem jest lepszą. Gdy nie ma pod ręką wyżej wspomnianych flaszek, można użyć i zwykłych; w takim razie każdy korek trzeba przewiązać szpagatem, gdyż płyn takowe powysadza.

Ponez mleczny na sposób szwedzki. W odpowiedzi pani C. R. w Krakowie). Do glinianego garnka lub do dużej waży dać następujące ingrediencje: 325 gr. cukru, sok i obtartą skórkę z dwóch cytryn, fłaszke gorącego mleka i fłaszke gorącej wody, nieco wanilii i trzecią część utartej gałki muskatulowej i fłaszke araku — dawać w powyższym porządku; zakryć szczelnie i przez noc postawić w pokoju o normalnej temperaturze. Mięszaninę tę zwarzyć i przefiltrować ją przez flanelę. Pije się na zimno.

Wels rarebit. (W odpowiedzi abonentce w Poznaniu). Cienko krajane plastry bułki wysiekać austechem wielkości 5 cio koronówki i lekko w piecu zrumienić. Dużą filiżankę tartego parmezanu na żółtka, łyżkę świeżego masła i papryki — zgnieść na tęgą papkę, nakładać kopiato no powyższe grzanecki, układać w pokrywę, dobrze masłem smarowaną i dać do ostrego pieca dla zrumienienia. Po-

dają się gorące, albo jako przekąska do wódki, lub po obiedzie do deseru.

Pralinki. (W odpowiedzi panu Al. w Warszawie). Sporządzanie tych doskonałych deserowych cukrów nie przedstawia wielkich trudności. Troszkę cierpliwości i... próbujmy. 250 gr. pudru cukrowego, (cukier siany przez muślin), 125 gr. słodkich, 4 gr. gorzkich migdałów, utartych na maszynce i trochę wody różanej. Cukier z migdałami ugniatać, podlewając wodą różaną na rodzaj gęstej pomadki. Z tego formować małe kuleczki, wielkości orzecha laskowego, układać na deszczułce wyścielonej białym papierem i zostawić przez noc, przy czem trochę stwardnieją. Następnie rozpuścić potrzebną ilość odtłuszczonego kakao do stanu płynnego, brać każdą kulkę na szpikulec, maczać w kakao i układać na wysmarowanym oliwą papierze. Zostawić przez noc do obeschnięcia, składać w słoje i przechować do użytku.

Consommé Borchok (Nowość). Obrane, ćwikłowe buraki utrzeć na tarce i wycisnąć przez serwetę tyle, aby było płynu $\frac{1}{4}$ litry. Cztery litry dobrego, rumianego rosołu dać do czystego i dobrze pobielanego rondla, dodać powyższy sok i tyleż wina malagi — zmieszać to razem z $\frac{1}{2}$ klg. usiekanego wołowego mięsa i 2 białkami i zagotować. Zestawić i po kilkunastu minutach cedzić przez serwetę. Jako dodatek wchodzą kneliki z kur, albo osobno grzanecki parmazanowe.

Bombe Reine Wilhelmine. (W odpowiedzi hr. M. w Królestwie Polskim). Półkulistą formę wyłożyć lodami ananasowemi, zaś do środka „Parfait au Curaçao“, które robi się następująco: $\frac{1}{2}$ litry lodów cytrynowych, po ich zmrożeniu, zmieszać z $\frac{1}{4}$ l. dobrze ubitej śmietanki i $\frac{1}{4}$ szklanki likieru curaçao.

Bombę wyłożyć na postument z lodu, na około oszprycować bitą śmietanką, na którą układa się wianuszek kandyzowanych fiołków (Violettes demi sucre). Z tychże bukiecik umieszcza się na wierzchu. Jako garnitur podać waffle, przekładane masą „provence“. Zaś

Sondaroffs robi się następująco: $\frac{1}{2}$ kl. mąki, 37 dk. masła, 12 dk. cukru, odrobinę soli, utartą skórkę jednej cytryny, sok z 2 cytryn — zgnieść szybko razem na ciasto. Roztaczać cienko, wycinać owalnym 7—8 cm. długim austechem ciastka, układać na blasze i piec do złotawego koloru. Po upieczeniu i wystygnięciu, przesmarowywać galaretą porzeczkową, składać po dwie razem i obciągać glazurą cytrynową.

Odpowiedź WPani Rost. we Lwowie. Żądane recepty drukowaliśmy już w roczniku I., którego Pani widać nie posiada. Powtarzamy je chętnie, bo może i więcej abonentów zechce z nich korzystać.

Bezy kawowe. $\frac{3}{4}$ kg. cukru zaiąć filiżanką

mocnej kawy i gotować do gęstości pomadki. Ubić tęgą pianę z 5 białek, zaparzyć tym syropem i bić na ogniu jak nugat. Deszczułkę wyłożyć papierem zmoczonym wodą i szprycować z tutki malutkie pączki, dać na kilka godzin w letni piec a gdy dostaną skorupkę, zsuwać i łączyć po dwie, płaską stroną.

Tort pomarańczowy: 25 dkg. cukru — 8 jaj całych, 6 żółtek bić na ogniu do zgęstnienia, włożyć

w lód i bić do ostygnięcia. Domieszać 25 dkg. masła klarowanego — 35 dkg. mąki ryżowej i odpiec w dwóch tortownicach.

Przełożyć następną masą 12 dkg. cukru, 2 dkg. mąki, 6 żółtka i całe jajo, $\frac{1}{2}$ litry śmietanki słodkiej i dosyc smaku pomarańcz (tj. cukru startego o skórkę i oskrobanego) zaparzyć na ogniu bijąc miotełką i przełożyć tort. Upomadkować z dodatkiem łyżeczki marmolady morelowej i także smaku pomarańczowego i ubrać podług gustu.

ROZMAITOŚCI.

Co nam wiek XX przyniesie? W Zjednoczonych Stanach Ameryki, w Worcester, otwarto szkołę gotowania... elektrycznego.

Szkoła ma na celu obznajomienie przyszłych kuchmistrzów z manipulacją kuchnią elektryczną, jako kuchni przyszłości.

Przedstawmy sobie okrągłą salę w przecięciu 10 metrów, w której środku wytryska fontanna. Na około tejże stoją stoły, między którymi i fontanną znajduje się wolne miejsce dla profesora. Obok stołów znajdują się Kuchenki metalowe z rurami, kociołkami na wodę itp. Na stołach zaś znajdują się aparaty elektryczne, od których do każdej kuchenki idą po trzy przewody, tj. druty, którymi dowolnie można manewrować. Siły aparatom dostarcza maszyna o napięciu 10 Volt.

Gotuje się w ten sposób, że specjalne naczynie połączone zosiąje z aparatem za pomocą jednego z drutów i prąd rozpoczyna działać. Stopień gorąca, jaki chcemy wywołać, daje się regulować i nie było wypadku roszczenia się kontaktów.

W jednym z następnych numerów poświęcimy obszerniejszy artykuł kuchniom elektrycznym.

O najwłaściwszej temperaturze do wydzielania masła z mleka. Czas, którego potrzeba do urobienia masła zmienia się i to znacznie według stopnia temperatury. Przy 9° R. potrzeba do wyrobienia wszystkiego masła więcej, niż 10 razy tyle czasu, co przy 16°. Jeżeli jest temperatura za wysoka, natenczas nie wydostaje się tyle masła, ile przy jej niżeniu. Jeżeli się mleko na masło urabia, to jest najwłaściwszą temperatura o 14—16° ciepła, gdy tymczasem dla śmietany wystarcza 10—12 $\frac{1}{2}$ °.

Ciekawą receptę podało niedawno jedno z pism niemieckich, a to... nsszego barszczu. Już z nazwy widać dokładność recepty i nie dziw byłby wcale, gdyby kto próbując zrobić i spożyć podobny posiłek — dostał wścieklizny. Szkoda tylko, że podano jako „Polnische Nationalsuppe“, bo wystawia na pośmiewisko naszą kuchnię. Podajemy w dosłownym przekładzie: „Borschtsch“. Czerwone buraki utrzeć

na tarce i dodawszy drugie tyle żytniej mąki i drożdży zamieszać i postawić w cieple. Gdy sfermentują — włożyć to razem do garnka, dodać mięsa wieprzowego, kiełbasy, nóg wieprzowych i jarzyn — gotować 3—4 godzin. Następnie scedzić przez serwetę, mięso, nogi, kiełbasy i jarzyny pokrajane dać do wazy, zaś odcedzony rosół zagotować, zasypać grysikiem i wlać do wazy. — Smacznego!

Zajac, który „ma wagę“. Piszą nam z Krakowa: Dnia 22 zm. we wtorek udała się pani N. z Dębniak celem zakupu rozmaitych produktów do Krakowa na Rynek główny. Należy dodać, że pani N. jest wytrawną gospodynią. Znalazszy się przy góralu, sprzedającym zające, usłyszała, jak pewna służąca zachwalała swojej pani zającą, kończąc słowami, że ten zając wart jest 1 zł. 70 ct. gdyż jest ciężki i tłusty. Pani jednak nie podzielała zdania służącej i ofiarowała góralowi tylko 1 zł. 50 ct., sprzedający nie zgodził się i pani ze służącą odeszły, a przybliżyła się do górala z zającami pani N. z Dębniak.

Wiedząc już o cenie i uznając, iż zając był wart tyle ile żądał góral; zając bowiem wyglądał pokaźnie, był dość ciężki, a przytem miał ślady krwi od strzału, po krótkim więc targu zapłaciła góralowi 1 zł. 60 ct. za zającą i uniosła go zadowolona z dobrego kupna do domu. Jakież jednak było jej zdziwienie, gdy rozkroiwszy od podgardla aż do tylnych skoków skórę nie znalazła żadnych wnętrzności — natomiast wewnątrz zającą wypełniał wałek gliny zremnej, który dawał taką wagę zającowi i podnosił rzekomo jego wartość.

Konserwy z homarów. Od kilku lat odbywa się na Przylądku Dobrej Nadziei na wielką skalę wyrób konserw z homarów. Jest ich w tamtych okolicach morskich bardzo dużo. Łodzie wypływają na ich połów wczesnym rankiem, a wracają w południe. W wielkich koszach żelaznych transportują je do fabryk. Tutaj wrzucają raki do kotłów z wrzącą wodą, która je w kilku chwilach zabija i w bardzo krótkim czasie są już zupełnie ugotowane. Potem

nagle przez zanurzenie w wodzie morskiej oziębia się kotły, a robotnicy odrywają teraz kadłób i wyjmują stamtąd mięso — reszta jako nieużyteczna odrzuca się. Mięso się myje, przyprawia i zamyka hermetycznie do puszek blaszanych i przez przeciąg jednej godziny wystawia się je na działanie bardzo gorącej pary wodnej. Po oziębieniu i osuszeniu etykietuje się puszki i pakuje do przesyłki.

Z kroniki kuchennej.

(Kolacya balowa u pp. Kaz. Kręskich w Masłowicach (Król. Polskie) dnia 8 stycznia b. r. Osób 100).

Combry jelenie garnirowane — sos Cumberland.

Sandacze a la Chambord i turboty — sosy holenderskie i ravigote.

Bażanty — sałaty, kompoty,

Kalaflory,

Bomby orleańskie,

Owoce — sery.

Bufet zimny.

100 kanapek, 2 półmiski chand-froid ze zwierzyny, 4 p. rolady z prosiąt, 2 p. galantyny z indyków, 2 p. rozbifów, 2 p. szynki, 2 p. pasztetu z jajką, 2 p. cielęciny, 2 p. pasztetów mieszanych „en belle-vue“, 1 p. indyka, 50 tal. wędlin mieszanych, 2 p. „mousse d'foie-gras“, 2 sal. sałaty „de russe“, 2 p. majonesów z homara, 8 sos. sosów. Szef kuchni p. Antoni Zarzycki.

Wystawę kucharską zamierzają urządzić w roku przyszłym we Lwowie. Inicjatywę podaje Stowarzyszenie kuchmistrzów wspólnie ze Stowarzyszeniem restauratorów i przemysłowców z dziedziny artykułów spożywczych.

Rzecz we Lwowie jeszcze nie bywała, więc można się spodziewać wielkiego zainteresowania zwłaszcza ze strony pań.

Projekt jest, — daj Boże, aby stał się rzeczywistością.

Wieczorek z tańcami na dochód funduszu zapomogowego Stowarzyszenia Kuchmistrzów „Zgoda“ odbędzie się dnia 18 lutego w salach Stowarzyszenia „Skały“ przy ul. Mickiewicza 24.

A więc, tłumacząc krócej to oficjalne doniesienie „Kucharski bal!“ Także we Lwowie rzecz jeszcze nie bywała i budzi wszędzie olbrzymie zainteresowanie, jak też to mistrze kulinarniej sztuki bawić się potrafią?

Wstępić tylko za zaproszeniami, po które zgłaszać się należy do sekretaryatu Towarzystwa.



Wny Ardynowicz — Zakopane. Kwestya importu raków do Zakopanego przedstawia takie same trudności, jak i do Lwowa. Z byle kim zawiązywać stosunki celem dostawy raków, jest rzeczą niebezpieczną, bo niedającą żadnej gwarancji, a wiadomo przecież, do czego nasi żydki są zdolni. Idąc w pomoc Kolegom naszym, zainserujemy kilka razy o dostawę raków, a może który z dworów zechce podać oferty.

Wna Matczyńska — Łapszyn. Spis rzeczy wyjdzie w krótkim czasie. Opóźnienie nastąpiło z powodu nagłej zmiany drukarni, więc całą pracę musimy rozpoczynać na nowo.

Wny Zieliński — Kraków. Statut Towarzystwa wyszła Panu sekretaryat, któremu to poleciliśmy.

Wna Gniewoszowa — Konty. Przedpłatę zwrócono nam z „Przeglądu“, odrzuciwszy sobie za wysyłane numera.

Wny Lambert Karpowicz — Wiedeń. Prosimy powtórnie o receptę na „babkę“, znaną tamże ogólnie pod nazwą „Landkuchen“. Otrzymasz ją Pan w cukierni „Demmela“.

Z humorystyki kulinarniej.

U M a s a r z a.

Służąca. — Pani odsyła kielbasę, bo ona już śmierdzi.

Masarz; — A cóż to twoja pani kupuje kielbasę do wachania, czy do jedzenia.

Chłopski rozum.

(Chłop kłania się do kolan dziedzicowi i prosi go o kieliszek wódki).

— Dobrze — rzecz dziedzic — dam ci, ale jak powiesz, że niedobra, dostaniesz w kark, jak powiesz że dobra, również dostaniesz w kark.

(Gdy chłop wypił wódkę, dziedzic go zapytuje):

— No cóż?... dobra?

— Jessem się nie rozsmakował — odrzekł chłop filuternie.

Drobne ogłoszenia.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Dobra sposobność. Po ś. p. Władysławie Gustowiczu pozostało całe urządzenie kuchni; między tem dużo naczyń miedzianego, w dobrym stanie, jak rondle, blachy, formy itp. Można nabywać takowe partiami, za cenę bardzo przystępną po 1 zł. 30 ct. za kilogram. Ktoby życzył sobie kupić coś z tego raczy się porozumieć z Administracją która zlecenie wypełni.

Młody człowiek, kucharz z zawodu, Polak, lat 28 pozostający na posadzie w Niemczech od kilku lat, dla braku znajomości, poszukuje na tej drodze towarzyski życia. Warunki: Polka, nie przekroczony 25 rok życia, przyjemna powierzchowność i łagodny charakter. Posag zbyteczny. Listy opieczetowane i w podwójnych kopertach ze znakiem „Nostalgia“, z ewentualnem załączeniem fotografii, która w razie niekonweniencji zostanie zwróconą — przesyłać na ręce Redakcyi tego pisma.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Administracja przyjmuje zamówienia na odrobienie większych obiadów, balów, wesel itp., tak w miejscu jak i na prowincyi. Na żądanie, dostarcza prowizję kuchenną, pośredniczy w zakupach towarów oraz sprowadza je z zagranicy.

Każde zlecenie bywa wykonane sumiennie i ze znajomością rzeczy.

Zgłoszenia tak ustne jak i listowne — Lwów — Teatr, Koło literacko-artystyczne.

Zakład klimatyczny doktora Chramca w Zakopanem, poszukuje bardzo zdolnego kuchmistrza, obznajomionego z każdą gałęzią wykwinnej kuchni. Posada do objęcia po kawalersku. Reflektanci zechcą się zgłosić listownie wprost do zakładu lub za pośrednictwem Redakcyi.

Raki w każdej ilości który z dworów może nam dostarczyć? Możemy zrobić umowę sezonową. Oferty, co do ceny i terminów dostawy, prosimy przesyłać na ręce Administracji tego pisma.

Zajęcie Kozły, wszelką zwierzynę i dzikie ptactwo kupujemy. Zgłoszenia wprost do Redakcyi.

Kucharz żonaty, zdolny w swoim zawodzie, trzeźwy, lat 30, posiadający chlubne świadectwa większych domów — poszukuje posady na ordynaryę od 15 lu tego lub 1-go marca b. r. Łaskawe zgłoszenia pod literą N. N. Kucharz w Bucnowie p. Ostrów koło Tarnopola.

Kucharz kawaler z chlubnymi rekomendacjami poszukuje posady na pensję 18 złr. miesięcznie. Zgłoszenia pod S. S. w Administracji.

INSERATY.



HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.

Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1	zł. 30 ct.
1	„ „ z porzeczek	1	„ 10 „
1/2	„ puszka szparagów	1	„ 10 „
1/2	„ „ same główki	1	„ 20 „
1/4	„ „ groszku naj- pszego	—	„ 27 „
1/4	klgr. puszka groszku cu- krowego	—	„ 21 „
1/4	klgr. puszka fasolki ziel.	—	„ 17 „
1/4	„ „ flageolets	—	„ 24 „
1/4	klgr. puszka szpinaku	—	„ 27 „
1/4	„ „ pomidorów (purée)	—	„ 20 „
1/4	„ puszka grzybków	—	„ 20 „
1	I. sorta	—	„ 50 „
1/4	klgr. puszka grzybków	—	„ 34 „
1/4	„ II. sorta	—	„ 34 „
1/4	klgr. puszka champignons	—	„ 50 „

Zamawiać można w Administracji naszego pisma.

Cennik win własnej piwnicy.

Wina francuskie
(firmy A. de Luze & fils Bordeaux).

Białe.	
Graves supérieur — flaszka	1 zł. 30 ct.
„ „ pół flaszki	— „ 65 „
Czerwone.	
Château Pavil Margaux — flaszka	1 „ 40 „
„ „ pół flaszki	— „ 70 „
St. Julien supérieur — flaszka	1 „ 60 „
„ „ pół flaszki	— „ 80 „
Reńskie (C. Lauteren Sohn Mainz).	
Niersteiner Berg — flaszka	1 „ — „
„ „ pół flaszki	— „ — „
Hochheimer Berg 1893 w oryginalnych flaszkach, flaszka	2 „ 80 „
„ „ pół flaszki	1 „ 40 „
Hiszpańskie (J. Agreda Jerez).	
Sherry flaszka	2 „ 50 „
Austryackie (F. Leibenfrost Wien).	
Klosterneuburger Prälaten — flaszka	1 „ 10 „
„ „ pół flaszki	— „ 55 „
Gumpoldskirchner — flaszka	— „ 80 „
„ „ pół flaszki	— „ 40 „
Koniak francuski. (Dupont & Co Cognac).	
„ flaszka	3 „ 50 „
„ „ pół flaszki	1 „ 75 „

Ceny rozumieją się bez flaszki; w razie zatrzymania flaszek należy się dopłata 8 ct. od sztuki. Wysyłka także na prowincję.

„Przegląd Zakopiański“ tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzaskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stacyi klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.

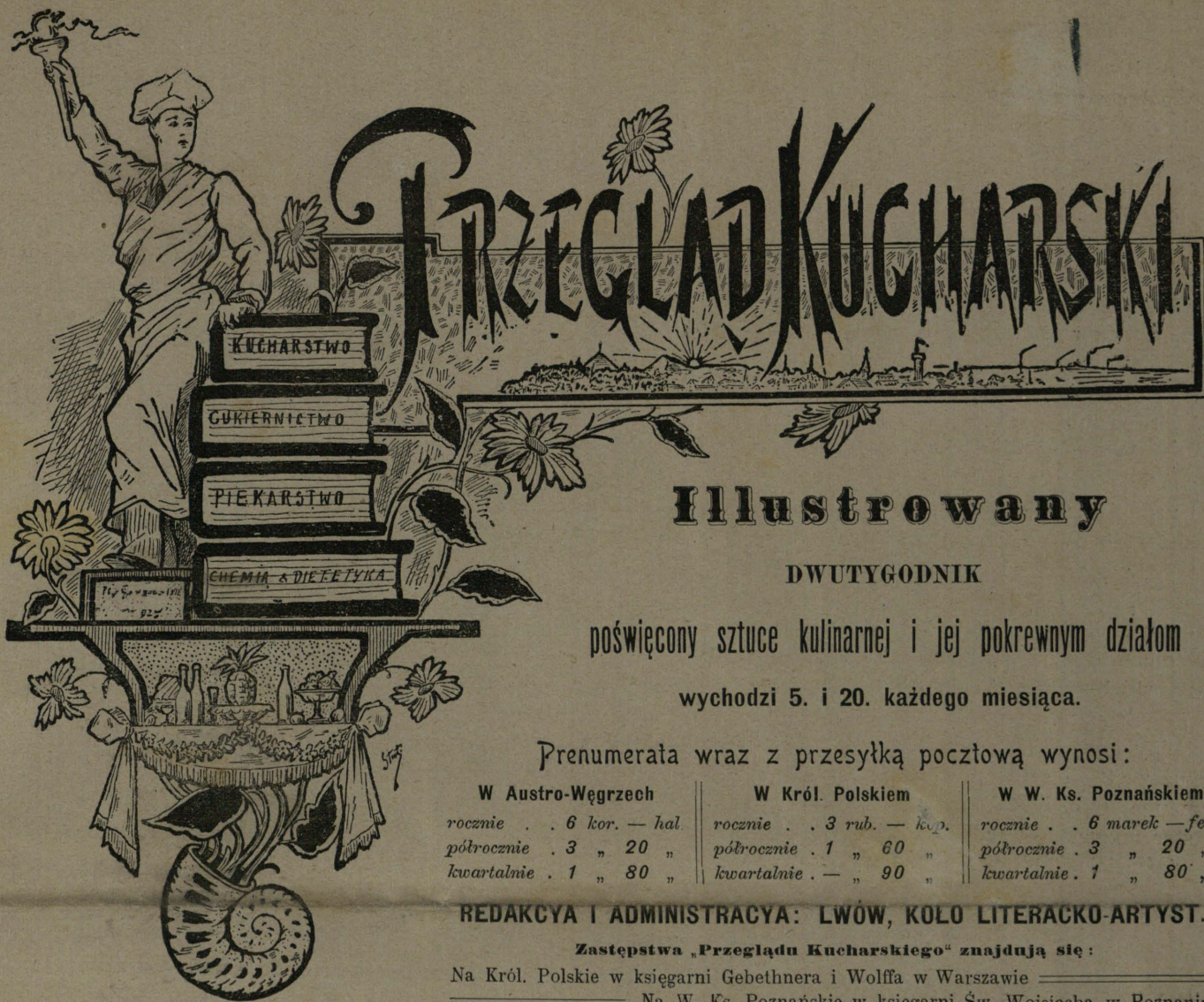
CUKIERNIA Józefa Reimann Praga, ul. Linhardzka 4.

poleca następujące produkty najlepszej jakości

MARMOLADY	
Morelowa jasna	klg. 75 ct.
Malinowa I-a	„ 75 „
Porzeczkowe (gelée) I-a	„ 75 „
Angielska (spezialität)	„ 60 „
Jabłkowa I-a	„ 40 „

oraz kompoty, galarety i soki.

Wysyłka w paczkach 5-ciokilowych brutto.



Illustrowany

DWUTYGODNIK

poświęcony sztuce kulinarnej i jej pokrewnym działom

wychodzi 5. i 20. każdego miesiąca.

Prenumerała wraz z przesyłką pocztową wynosi:

W Austro-Węgrzech	W Król. Polskiem	W W. Ks. Poznańskiem
rocznie . . 6 kor. — hal.	rocznie . . 3 rub. — kop.	rocznie . . 6 marek — fen.
półrocznie . 3 " 20 "	półrocznie . 1 " 60 "	półrocznie . 3 " 20 "
kwartalnie . 1 " 80 "	kwartalnie . — " 90 "	kwartalnie . 1 " 80 "

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego” znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie

Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu

Treść. Na drugiej półkuli. — Wspomnienie pośmiertne. — Kakao i różne jego rodzaje. — Oberżyna (po turecku, faszerowana, w klasie, po neapolitańsku). Pouding Crécy à la diplomate. — Słomki parmezanowe. — Crème au fromage. — Krokiety kasztanowe. — Kiełbaski z mózdzka. — Włoska kiszka czerwona. — Wiener-Würstchen. — Kiszka pasztetowa na sposób meklemburski. — Rozmaitości. — Obiad u Hr. D. Borkowskich. — Od Redakcyi. — Rycina: Obiad Towarzystwa żegluga. — W odcinku: Dawne obiady myśliwskie. — Ogłoszenia.

NA DRUGIEJ PÓŁKULI.

Szkice restauracyjne Nowego-Jorku.

Jedzenie i picie! To dla przeciętnego Amerykanina dwie tak odmienne czynności, że potrzebuje aż dwóch lokali, gdzie w jednym pożywienie, w drugim zaś li tylko trunki są sprzedawane. Wątpię czy w całej Ameryce znajduje się restauracja — w której do obiadu czy kolacji dostałby szklankę piwa lub wina; a przeciwnie — w t. zw. „salunie“, artykuły spożywcze chyba tylko dla wyłącznego domowników użytku są pod ręką. Dziwne zwyczaje, a tem dziwniejsze, że nie są dyktowane przez żadne paragrafy ustawy przemysłowej.

Purytanie, ci pierwsi osiedleńcy i pionierowie cywilizacyi, ludzie twardych zasad i silnej woli lecz silniejszego jeszcze wstrętu do spirytuosów — ci byli pierwszymi fundatorami restauracyi bez trunków.

Napływ innoplemieńców w ostatnim stuleciu już zastał ten uświęcony zwyczaj i żadną miarą nie można go było zreformować.

Do jakiego stopnia purytanie święci tryumf, dowodem fakt ten, że istnieją miejscowości, gdzie nawet przewóz alkoholu „transito“ jest ustawą wzbroniony. Ale gdzie przeskoczyć nie można, tam da się podleść. W takich miejscowościach, nawet małe dziecko wie o tem, że w każdej aptece dostanie tych palących kropli.

Widać, że wszędzie nietylko u nas, da się obejść ustawę, więc wyszynki, którym nie wolno sprzedawać jadło, obchodzą ją w ten sposób, że dają jadło darmo. „Free-Lunch“, owe na pozór miłosierdzie świadczone głodnym, jest niczem innem, tylko humbgiem.

Biskopt, kawałeczek sera, plasterek kiełbasy o palącej przyprawie — ofiarowane gratis — odbija się dziesięciokrotnie na skonsumowanych trunkach.

„Saloon“, olbrzymia sala urządzona na zwykłą restauracyjną modłę. Przy jednej ścianie bufet, czyli „Free-Lunch-Counter“, zastawiony półmiskami, pełnemi różnych przysmaków. Rodzaj i sposób przyrządzenia unormowane odpowiednio do gości, odwiedzających ten przybytek; jednak wszystko ślicznie dekorowane, bo obliczone na łakomstwo gości.

Główną rolę grają tu naturalnie „Sandwichs“, dwa cienkie plasterki chleba, przełożone mięsem, kiełbasą lub serem.

W czasie obiadu podają talerz rosółu lub zupy, zaś wieczorem, gdy robotnicy wracają do domów i wstępują „na jednego“, para kiełbasek z chrzanem służy do dyspozycji. Wszystko za darmo! Oprócz tego, pewna ilość półmisków z popularnemi potrawami, bywa stale i ciągle dopełnianą, jak sałaty, od kartoflanej aż do z homarów, „Boston-Beans“ (rodzaj jarzyny z białej, dużej fasoli), makaronów włoskich w różne sposoby, śledzi itp. przysmaki.

Pomimo taniości artykułów spożywczych, bo ładny kawałeczek mięsa surowego w Nowym Yorku już za 3—5 cents dostać można, a w danym sezonie pauper uliczny za 1 cents spożywa ostrygę lub plaster ananasa — jednak trzeba się dziwić, jak ten właściciel szynkowni może wyjść na swoje — wy-

dając tyle dziennie gratis. Wydatki na taki „Free-Lunch-Counter“ wynoszą wcale pokaźną sumę. Są interesa, gdzie dziennie 25 dolarów (100 koron) łoży właściciel na owe przekąski. Lecz widzieć, że na tem nie traci.

Jeść można tanio i względnie dobrze. Restauracje średniej klasy podają obiady od 25 cents (około 1 korony). Są nawet restauracje narodowościowe, gdzie w danym okręgu miasta grupują się zwykle jednoplemieńcy. I tak cały obszar Houston street i Second Avenue obsiedli Węgrzy. W potocznym języku mieszkańców zowią ten cały zakątek dzwicznie „Gullyasz-Avenue“. Dzielnica ta słynie z mnogiej ilości restauracji i taniości potraw.

Obiad, składający się z zupy, mięsa, jarzyny, kompotu i kawy dostanie tamże za 15 cents (około 60 halerzy). Chcąc lepiej zjeść a właściwiej drożej zapłacić, trzeba odwiedzić jedną z jadłodajni na „Second-Avenue“. Tam, chociaż także po węgiersku, jednak wcale przyzwoity obiadek spożyć można.

Biorąc na uwagę, charakter miasta na wskroś przemysłowy, gdzie mieszkańcy obojga płci pracują gorączkowo, nie mają czasu zajmować się domem i prowadzić kuchnię — nic dziwnego, że wszystkie restauracje i szynkownie są zawsze pełne; zaś właściciele tychże w krótkim czasie robią majątki.

S. K.

Śp. Lucyna Ćwierczakiewiczowa.

(Wspomnienie pośmiertne.)

We wtorek 26 bm. wieczorem po krótkich cierpieniach zmarła w Warszawie ś. p. Lucyna Ćwierczakiewiczowa, przeżywszy lat 72. Była to jedna z najpopularniejszych, najbardziej znanych osobistości w Warszawie. Nadzwyczajna ruchliwość życiowa, niepospolite znanstwo spraw **kucharskich, gospodarskich i modniarskich**, wreszcie dar zawiązywania i utrzymywania stosunków towarzyskich, zapewniły ś. p. Ćwierczakiewiczowej rozgłos i popularność, jakimi się cieszą zwykle tylko najwybitniejsze w społeczeństwie jednostki. Można powiedzieć, że nie było w Warszawie człowieka ze sfer inteligentnych, któryby nie miał sposobności zetknąć się bodaj na chwilę z tą energiczną, wymowną i ruchliwą staruszką. Cotygodniowe przyjęcia w jej salonie, w ostatnich czasach mniej uczęszczane, niegdyś należały do najbardziej urozmaiconych i ożywionych.

Ś. p. Ćwierczakiewiczowa, z Bachmanów, primo voto Staszewska, urodziła się w r. 1829

w Warszawie. Jakiś czas mieszkała na prowincyi, potem, powróciwszy do miasta rodzinnego, rozwinęła niezwykłą działalność na polu pisarstwa w dziale gospodarstwa kobiecego. Ogłosiła znaną książkę „**365 obiadów**“ (wyd. I w r. 1860, ogółem około 20 wydań), „**Kurs gospodarstwa dla kobiet**“, „**Poradnik porządku**“ (1879), „**Nauka robienia kwiatów**“ (1879), „**Przepisy konfitur, likierów, marynat, ciast i tp.**“ wyd. I w r. 1888. „**Kolęda**“ (kalendarz, wydawany od r. 1877). Przez lat 28, do r. 1804, była stałą współpracowniczką „**Bluszezu**“, potem do ostatnich chwil swego życia współpracowniczką „**Tygodnika Mód**“.

Ś. p. Ćwierczakiewiczowa chętnie też zabierała głos i w innych sprawach codziennych, będących na czasie. Zmarła niemal „na stanowisku“, w sobotę bowiem zachorowała przy robieniu korekty nowego wydania swej najpopularniejszej książki. Cześć jej pamięci!

Kakao i różne jego rodzaje.

Kakao, są to do bobu lub migdałów podobne ziarnka owocu, pochodzącego z drzewa, tego nazwiska (*Theobroma Cacao*), rosnącego w gorących krajach. Drzewo to wydaje owoc na kształt ogórka okrągło podługowaty, który z początku jest zielony, potem żółto-sinawy a nareszcie karmazynowo czerwony, bywa 6 cali długi, 3 cale gruby, pokryty szorstką, plamistą łupą i 10 wystającymi żebrami, zawiera w sobie czerwoniawy gąbczasty miąż, w którym w 5 rzędach znajduje się 25 do 40, a nawet 60 ziarn. Te niby migdały mają pod swą czarniawo-czerwoną łupką jądro, brunatnej barwy, przyjemnego, trochę gorzkawego wonnego smaku. Są drzewa w Indyach zachodnich i w Gujanie, co daleko mniejszy owoc rodzą, w którym się mieści tylko po 10 ziarn. Gdy owoc dojrzeje zupełnie, wtedy się rozpęka, a ziarna same wypadają. Chcąc kakao dłuższy czas przechować, należy go ochronić od wszelkiej wilgoci, bo łatwo pleśnieje; również suszenie i łagodne upieczenie chroni go od zepsucia, przy największej jednak troskliwości nie da się dłużej przechować, jak przez lat trzy.

Jest kilka gatunków kakao z których w handlu głównie znane są:

a) *Sokonusko* najlepszy ze wszystkich, ma wiele słodczy, pochodzi z Zjednoczonych Stanów Ameryki środkowej, lecz go rzadko przywożą. Dawniej używano go tylko na hiszpańskim dworze.

b) *Karakas*, bardzo dobry gatunek, z Wenezueli w południowej Ameryce. Ma duże kształtne ziarnka, podługowate, wypełnione, które grubszą mają

na sobie skórkę od innych gatunków, pokryte pyłkiem srebrzystej barwy, jądro czerwono-brunatne, dające się łatwo z łupiny wydobyć. Do niego wielce zbliżone jest *Marakaibo* także z Wenezueli i Santa Marta, z Nowej Grenady, które się jednak liczą do średnich gatunków.

Oberżyna.

Patłozany. — *Aubergine.* — *Melongéne.* — *Eierpflanze.* — *Eierfrucht.*

Delikatna to jarzyna i szkoda, że u nas tak mało rozpowszechniona. Ojczyzną jej jest południowa Ameryka, skąd przywędrowała do Włoch, zaś z tamtąd przeszczepiono ją i do nas, w zimniejsze strefy, lecz da się hodować tylko w inspektach lub odpowiednich cieplarniach jarzynnych.

Z kilkunastu gatunków oberżyny, u nas znane są tylko dwa, które różnią się kształtem owocu: owalny, wielkości jaja gęsiego, lub podługowaty, wielkości średnich ogórków.

Kolor pierwszych i drugich jest biały o fioletowej skórcie. Krzak 40–50 ctm wysokości, o dość dużych liściach koloru zielono-fioletowego. Kwitnie fioletowo; zaś owoc dojrzewa w pierwszych dniach sierpnia. Smak nadzwyczaj delikatny, z nieco goryczki, ale przyjemnej.

Inne gatunki różnią się tak kształtem jak i kolorem owocu. Wszystkie odcienia farb, aż do ciemno porpurowej, napotkać można, lecz nie wszystkie są też jadalnymi. Niektórych smak i zapach jest wprost

DAWNE OBIADY MYŚLIWSKIE.

(Pro memoriam naszym „Sonntagsjägerom”).

Gdy przebrzmiały strzały i huczne okrzyki we sołej drużyny myśliwskiej, rozpamiętywując wszystkie nasze zjazdy i polowania rok pańskiego 1900/1. mimowoli stanęły mi przed oczyma owe tradycyjne biesiady myśliwskie, jakie ongi wydawano na cześć myśliwców. — Dzisiejsze, chociaż stanowią istny koncert kulinarno gastronomiczny, lecz nie mają w swoim programie właściwej indywidualności aby je zwać myśliwskimi — Za dawnych czasów myśliwi czcili uroczystie według regulaminu łowieckiego dzień patrona myśliwych Śgo Huberta. Rankiem ks. kapelan *solenissime* odprawił Mszę Świętą, po której wiara ruszała na łowy, a po łowach na obiad sporządzony z zapasów kniei; a wszystkiego podawano po troje ku czci Śgo Huberta. — *Imprimis* dawano gorzałki: topolówkę z pączków, dębówkę także na pączkach i jałowcówkę, każda trzyletnia,

starannie sklarowana, a do nich trzy przyprawy: pieprz grubo tłuczony, borsucze sadło i dzięgiel miało mielony. *Item* dawano przekąski: ozory jelenie i kozle do chrzanu, marynowane, kozłą dzikie i serek z głuszcza, przekładany białymi truflami. Dalej barszcz: na dziku jeden, na zając drugi, na sarnie trzeci; wreszcie kolejno: główizna z dzika, nogi studzone i dzik na głogowym smaku; pasztety z kaczek dzikich, z małych ptaszków w kapuścianych liściach, z kwiczołów w gniazdach z rzepy: pieczone: jelen z grzybami, czomber sarni z rydzami i słonki; na wety — borówki, kalmus cukrzony i laskowe orzechy w miodzie smarzone.

Zamiast wina podawano trojaki miód: maliniak, dereniak i stary miód pszczoł leśnych, a wreszcie *ad latificandum* *Cor* ów tradycyjny, pokrzepiający i dodający animuszu biesiadnikom, krupnik myśliwski, koloru rubinowego, własnoręcznie przyrządzony przez gospodarza z wrzącej okowity, takiej co to proch spali, zaprawionej lipcowym miodem i sokiem żurawinowym. — Pomiędzy myśliwskimi podaniami krąży po dziś dzień następująca anegdotka o kru-

wstrętny. Zaliczają je wszystkie do rodzaju kartoflowatych sortując pod jedną rubrykę „Solanum“.

Niżej podane recepty nie są jedyne. Podawać tą jarzynę można w rozmaite sposoby, kombinując, n. b. logicznie, dowolnie.

Jeszcze jedna rzecz. Z pomiędzy tylu nazw, jakie ta jarzyna posiada, niewięcej rozpowszechnionymi są „Eierfrucht“ niemiecka i „Aubergine“ francuska. Ponieważ w języku kuchennym, przyjętą jest nomenklatura francuska, więc będę się trzymał tej nazwy.

Aubergine po turecku.

Odciać oba końce i wydrążyć. Połowę wydrążonego miążu usiekać z pieczoną skopowiną, dodać siekanej pietruszki, gulasowanej i siekanej cebulki i odgotowanego ryżu, to wszystko razem dobrze wymieszać, zaprawić do smaku solą i nieco cayenny. Tym farszem napełnić Aubergine i przez parę minut smarzyć w rozpalonym tłuszczu. Następnie wyjąć, dać do rondelka, zalać lekkim, dobrym pomidorowym sosem i dociągnąć w piecu do zupełnej miękkości. Podać razem z rądelkiem do stołu.

Aubergine faszerowana.

Owoc rozkrawać na pół i część wydrążyć, lekko posolić. Następnie odpiec w maśle i ściągnąć skórkę. Cokolwiek siekanej cebulki zasmażyć na maśle dodać siekanych szampionów, wydrążonych odpadków, kaparków, pietruszki zielonej, jednego sardela i cokolwiek tartego chleba; to wszystko połączyć mocnym sosem bulionowym. Ponakładać w wydrążone miejsca posypać tartą bułeczką, skropić masłem, pokładać w głęboką pokrywę na masło i w gorący piec, aby się zapiekły. Przy wydaniu zgłasować bulionowym sosem

Aubergine w klarze.

Obrany ze skórki owoc, krawać w plasterki grubości $\frac{1}{2}$ ctm. odciągnąć na osolonym rosole i dać na sito. Krótko przed wydaniem maczać w piwnym klarze i puszczać na gorącą oliwę, lub fryturę. Ułożyć piramidalnie na półmisku. Sos w sosyjkę, budionowy z dodaniem cytryny i cokolwiek węgierskiego wina.

Aubergine po neapolitańsku.

Obrany owoc pokrawać w plasterki i lekko posolić. Spudrowane mąką odsmarzać na maśle. Układać warstwami na półmisku i polewać sosem pomidorowym po wierzchu, również obciągnąć sosem, posypać parmezanem, tartą bułeczką, skropić oliwą lub masłem i zapiec w gorącym piecu.

Wł. Talarczyk — Iwno W. X. Poznań.



Przedruk wzbroniony.

Pouding Crécy à la diplomate. 250 gr. utartej na tarce, surowej marchwi carotki, gotować z pół fl. reńskiego wina, pół laską wanilii i 100 gr. cukru, do miękkości. 50 gr ryżu sparzyć, zalać pół flaszka wina i także odgotować do miękkości. Dwa całe

pniku: Gdy książę „panie kochanku“ który był zapalonym myśliwym, zabierał się do preparowania krupniku, zwykł mawiać:

— Nie dziwujcie się panowie-bracia, że mi „panie kochanku“ idzie jak z płatka. Za młodych lat praktykowałem (z biedy, panie kochanku) kuchmistrzostwo u pani Gałęckiej, a potem na wyspie Terefer, gdzie na ogonie wielorybim z Łopuskiem w awangardzie zajechał. — A któż wtedy gospodarstwa pilnował zapytywano? Nikt nie pilnował; taka też szła gospodarka, panie kochanku, że dziś muszę często gęsto od pana Woyniłłowicza, na skrypt czerwony złoty pożyczać.

Zwykle w owych czasach znajdowali się na takim obiedzie myśliwi-fryce, którym wyprawiano figla podczas obiadu, podsuwając umyślnie dla nich przyrządzone pieczone, z wilka lub lisa.

Skoro fryc tknął pieczeni, otwierano drzwi i okna a przez nie odzywało się przeraźliwe larum na rogach, któremu wtórowała w niebogłosey psiarnia przed dom spędzona.

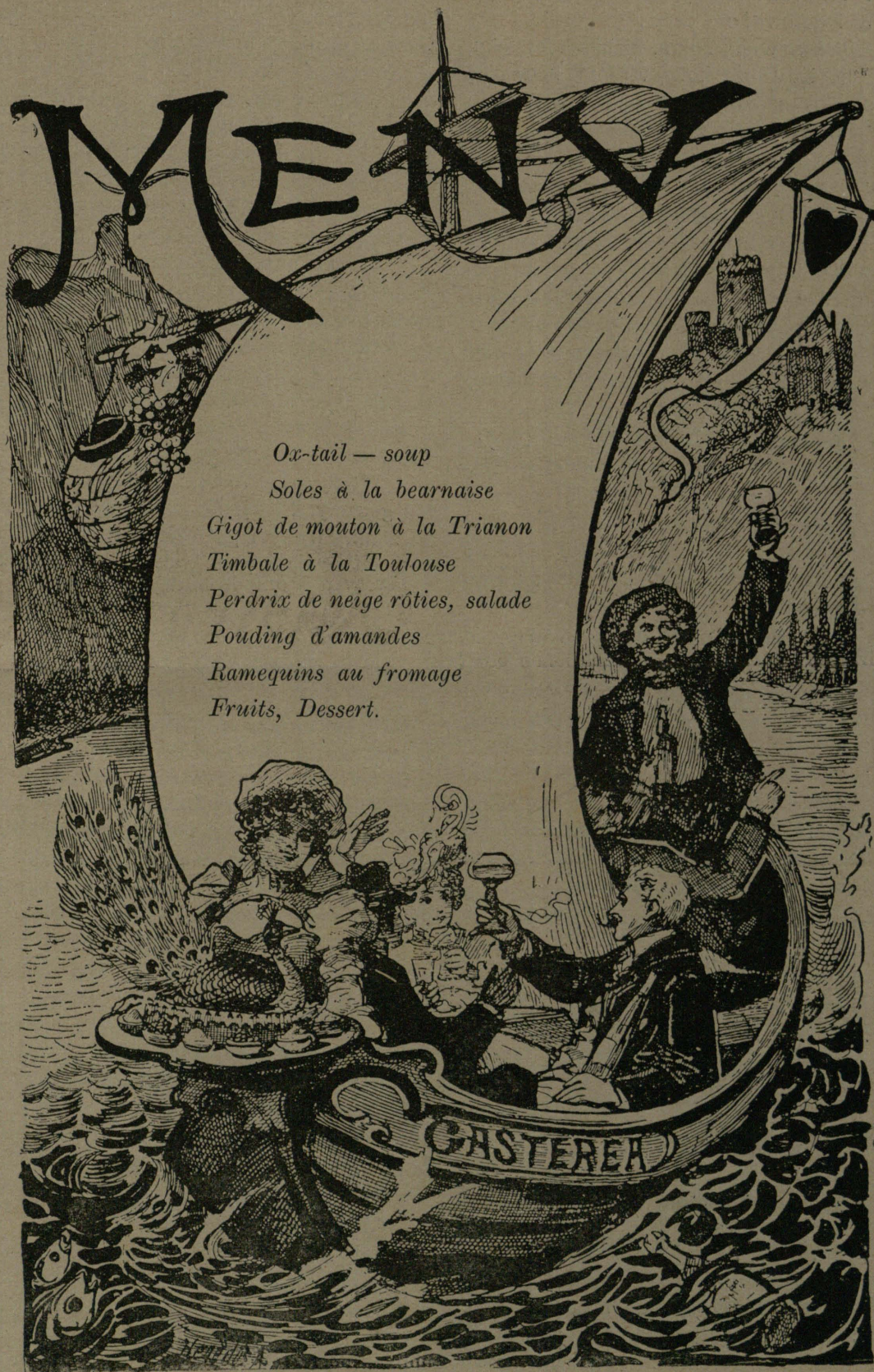
W pamiętnikach Schweinichen'a jest opis arcy-

ciekawego polowania, jakiego i w Nieświeżu pewno nigdy nie wyprawiano — który tu w całości przytaczam, gdyż wyjątkowo kto mógł sobie na to pozwolić.

W roku 1578, pan na Rosenbergu wyprawiał łowy, które 100,000 talarów kosztowały. Trwały tydzień; w dzień polowano, wieczorem ucztowano, odbywały się maskarady, tańce i inne zabawy. Przez ten tydzień zjedzono: jeleni 137, dzików 117, sarn 162, zajęcy 2.292 bażantów 470, głuszców, 276, kuropatw 3.910, kwiczołów 23.687, szynki 88, wołów 370, skopów 2.686, cieląt 1.579, jagniąt 421, świń 399, prosiąt 577, indyków 600, kapłonów 3.000, kur 12.887, kurcząt 2.500, gęsi 3.550, jaj 40.837, smalcu 117 centnarów, tłuszczów 39 beczek, pstrągów 5.960, łososi 167, szczupaków 1.844, karpi 15.800, ryb drobnych cebrów 478, węgorzy 314, sumów 37, ostryg beczek 5, marcypanów za 12,743 tal., pszenicy 26 ćwierceni, żyta 128, — a wypito: win rozmaitych 6.557 wiader, piwa 7.211 firlików. (firlik = 2 garncom.

Ant. Zarzycki.

Z NASZEGO ZBIORU KART OBIADOWYCH.



Ox-tail — soup
Soles à la bearnaise
Gigot de mouton à la Trianon
Timbale à la Toulouse
Perdrix de neige rôties, salade
Pouding d'amandes
Ramequins au fromage
Fruits, Dessert.

Obiad Towarzystwa żeglugi „Steam Ship Co Ltd. w Londynie 6. marca 1901.

jaja i 4 żółtka bić miotełką z $\frac{1}{4}$ l. śmietanki, zmieszać z marchwią i ryżem, dodać pół kieliszka koniaku, nieco smarzonej, siekanej skórki pomarańczowej, cykаты i rodzynków smyrneńskich — dać tę masę do formy i gotować na parze.

Szklanę białego wina, cukru, kieliszek koniaku, 3 żółtka, na koniec noża „Arrov-root“ i troszkę farby ze szpinaku zaparzyć na ogniu w rodzaju szoda i oblać tem wyrócony na półmisku budyń.

Słomki parmezanowe (Paillettes au parmesan). (W odpowiedzi panu J. W. w Poznaniu). Z 10 dk. mąki, 8 dk. masła, 6 łyżek kwaśnej śmietany, odpowiednią ilość soli, papryki i gałki muszkatołowej — ostrożnie zagnieść ciasto, rozwałkować cienko, posypać dość grubo tartym parmezanem, złożyć jak ciasto francuskie w kopertę, znów rozwałkować, posmarować jajkiem, posypać grubo parmezanem, ciąć w paseczki, zaokrągląć jak paluszki, kłaść na blachę i piec wolno.

Crème au fromage. 10 — 12 żółtek, 25 dk. masła zaparzyć na ogniu, ciągle bijąc miotełką. Następnie dodać 40 dk. parmezanu pół na pół z serem szwajcarskim, pianę z 3 białek i kilka łyżek bitej śmietany, cayenny i gałki muskat. Masę tę nakładać w małe porcelanowe talerzyki zw. „Cocottes“, i piec w średnio gorącym piecu.

Krokiety kasztanowe. 60 dk. tęgiego purée kasztanowego, wyrobić z cukrem, wanilią, 8 żółtkami i kawałkiem deserowego masła — i odstawić do wystygnięcia. Wyłożyć następnie na posypaną mąką stolnicę, wyrabiać kule wielkości włoskiego orzecha, zlekka spłaszczyć nożem, panirować w jajku i tartej bułeczce i w ostatniej chwili smarzyć w głębokim rozpalonym smalcu. Wybierać na bibułę, obsypać cukrem z zaniłą, ułożyć w piramidę, na złożonej serwecie — osobno podać sos morelowy.

Kielbaski z mózdzku. Dwa mózdzki cielęce oczyścić z błony i przetrzeć przez sito. 500 gr, chudej i 200 gramów tłustej wieprzowiny — posiekać drobno na surowo, dodać 5 surowo tartych cebul, 32 gr. soli, 15 gr. pieprzu — zmieszać to razem z mózdzkiem. Nadziewać baranie kiszeczki długości 15 centmt. gotować 10 minut w wodzie — wybierać do wody zimnej i po obeschnięciu przechować w chłodnym miejscu. Podają się jako garnitur do jarzyn.

Włoska kiszka czerwona. 6 kg. przerastałej wieprzowiny ugotować na pół surowo, posiekać drobno, dodać 220 gr. soli, 70 gr. tłuczonego pieprzu, 35 gr. gwoździków i 300 gr. krwi wieprzowej oraz $\frac{1}{2}$ litry silnego wina. Wymieszać dobrze, nadziewać kiszki, wkładać do rosołu i powoli gotować. Gdy po przekłuciu krew nie wychodzi — wybierać do zimnej wody i po wystudzeniu wieszać na kilka dni w dym. Po przewędzeniu — natrzeć każdą, kawałkiem płótna maczanym w oliwie i przechowywać w chłodnym miejscu.

„Wiener - Würstchen“. Z młodego wieprza wziąć 5 kg. chudego, $2\frac{1}{2}$ kg. podbrzusia i 1 kg. tłustego mięsa, dodać 50 dkgr. cielęciny — usiekać drobno — dać 167 gr. soli, 83 gr. tłuczonego, białego pieprzu, $\frac{1}{2}$ l. wody. Wymieszać należycie i nadziewać cienkie kielbaśnice. Kielbasa nie powinna więcej ważyć jak 150–200 gr. — po środku przekręcić, dzieląc tym sposobem na dwie części. Osuszone na przewiewnym miejscu — dać do komina na 48 godzin. Biorąc do użytku — włożyć na 5 minut do wrzącej wody i podawać z kapustą lub purée grochowym. Długo nie dadzą się przechować bo stają się suche.

Kiszka pasztetowa na sposób meklemburski. Wątróbkę wieprzową posiekać drobno i przetrzeć przez druszlak. Kawałek podbrzusia, ozór i nerki odgotować i po ostudzeniu pokrajać w drobną kostkę i zmieszać z przetartą wątróbką. Dodawszy do smaku soli, pieprzu, gwoździków, tymianku, majeranku i nieco pozłoty z rosołu wieprzowego — nadziewać kiszki wolno — aby nie popękały.

Włożyć do rosołu i gotować wolno przez $\frac{1}{2}$ pół godziny. Następnie, ostrożnie wyciągać, wkładać do zimnej wody i po wystudzeniu wybierać na serwetę do obeschnięcia, kraje się na zimno.

Rozmaitości.

Ciekawe. Na notatkę w poprzednim numerze, w rubryce „Sprawy Towarzystwa“, a wzywającą kolegów do bójkotowania niektórych rzeźników lwowskich i przemysłowców — zasypano nas formalnie protestami z usprawiedliwieniem się. Charakterystyczną cechą jest, że naraz taka ilość spraw gwałtownych — nie pozwalała tym panom przyczynić się do pomnożenia naszego funduszu zapomogowego. Ha! Panowie darujcie. Odwołać tego już się nie da! Kto i ile na tem ucierpi, chyba przekonujecie się pomalu.

Nasz konkurs. W następnym numerze podamy rubrykę utworów konkursowych, drukowanych do tychczas w naszym feletonie. W myśl warunków konkursu, Czytelnicy „Przeglądu Kucharskiego“ fungują jako jury i raczą przeglądać jeszcze raz wszystkie humoreski i w danej tabelce umieszczają swoje zdanie co do wyróżnienia i rozdania trzech nagród. Do tabelki dodamy jeszcze stosowne objaśnienie.

Zapotrzebowanie mleka i jaj w Berlinie. W roku 1900 mieszkańcy Berlina spótrzebowali następującą ilość jaj i mleka: 26,9 milionów kilogramów jaj; co równa się 7,2 mil. kóp; to jest o 0,3 mil. więcej jak roku 1899. Wartość tychże wynosi 21,9 milionów marek, czyli o 1,1 mil. więcej jak w r. 1899. Wedle spisu ludności z r. 1890 cyfra mieszkańców wynosiła 1,8 miliona, więc wypada na głowę przeciętnie 238,9 sztuk rocznie. Jaja egipskie

i greckie, które w r. 1899 zasypano targi berlińskie — w r. 1900 nie miały wcale pokupu i zaniechano je sprowadzać.

Mleka dostarczają handlarze, zamieszkali w Berlinie, którzy dzierżawią całe folwarki, a nawet całe prowincje. Mleko przychodzi wagonami i wprost z kolei rozwożą drobnym przekupniom i zakładom restauracyjnym. Konsumcy mleka w r. 1900 wynosili 185,5 milionów liter.

Z kroniki kulinarnej.

Obiad u Hr. Dunin-Borkowskich, — dla Delegatów Tow. Kred. Ziemińskiego.

Crème d' Orge à la Tirolienne.

Salmis de grives au nid.

Jambon garni à la Bohémienne — Sce à la Diable.

Filets de Chevreuil à la Reine Wilhelmina.

Dindon rôti — Salade — Compote.

Petits pois à l' anglaise.

Gâteau „Marie Luise“

Glace variées à la Cygne.

Dessert.

Od Redakcyi.

Pomimo naszej prośby o wczesne nadsyłanie prenumeraty — wielu jeszcze zalega pomimo, że wysłane numera przyjmują.

Nie chcemy nikogo posądzać o złą wolę — ale podobne postępowanie szkodzi wydawnictwu, które nie opiera się na żadnej subwencji ani zapomocy. Ten sposób popierania naszej sprawy chyba nie zasługuje na uznanie a co najdziwniejsza, że właśnie kuchmistrze, dla których to pismo wydaje się i w których obronie stajemy — ci właśnie systematycznie uprawiają ten proceder. Zaznaczamy jednak że tylko galicyjscy kuchmistrze nie mają nigdy czasu wysłać prenumeratę, gdy wcale pokazywałby zastęp kuchmistrzów Królestwa Polskiego i W. K. Poznańskiego pamiętać o nas i popierać w każdym kierunku. Nie chcielibyśmy nikogo przedstawiać w złym świetle — ale, nareszcie będziemy zmuszeni imiennie wezwać opieszale.

Redakcyi.

Kawiarnia X. w Krakowie. Przechowywanie z dnia na dzień czarnej kawy jest bardzo utrudnione a nawet niemożliwe. Kawę odgrzewaną poznać zaraz po jej, właściwym sobie smaku i zapachu i nie potrzeba na to być wcale znawcą i smakoszem. Wiemy jak zakłady cierpią na tem. Zapas gotowej kawy być musi, choć nie wiadomo jaka ilość. Często się zdarza, że 30—50 litrów czarnej kawy zostanie na drugi dzień — i chyba ją wylać, bo i służba tyle nie skonsument. Aby temu choć w części zara-

dzić wskazanem jest nie przechowywać kawy w naczyniu metalowem, które takowej udziela nieprzyjemnego zapachu. Następnie domieszać pewną ilość kawy świeżo zrobionej, chociaż smak i aromat nie będą tak dobre, jednak można ją jeszcze użyć. Naczynia kamienne lub porcelanowe są najodpowiedniejsze do tak szlachetnych trunków jak kawa i herbata.

WP. Hr. S. w W. Monselet jest to imię słynnego francuskiego pisarza. Nadzwyczajny znawca potraw, a nawet sposobu ich przyrządzania, nie lada czem zbyć się dawał na proszonych obiadach. Bali się go nie tylko kuchmistrze — ale i arystokracja, bo będąc na obiedzie, a coś nie było odpowiednio zrobione — krytykował w pismach, okraszając humorystyką.

Oprócz wielkiej ilości powieści i nowel — był autorem kilku dzieł kulinarnych: „Almanach des gourmands“, „Gourmet“, „Coisinerie poétique“, „Gastronomie“ i „Lettres gourmands“ — oto jego spuścizna literacko-kulinarna.

Wny A. M. w Nestarowcach. Coś się robi — w tych dniach napiszemy obszerniej.

Verta. Nic z tego.

Klocia. Do kosza.

Abonentowi z nad Bugu. Prosimy o manuskrypt. Stare papiery w ogóle mają wartość — a coś dopiero traktujące o sztuce kulinarnej z przed dwóch wieków.

Serdecznej przyjaciółce (?) Dziękujemy za tak gorące afekta. Obyśmy tylko zasłużyli na nie. Będziemy dokładali starań aby zadowolnić życzenia pani. Resztę w następnym numerze.

Ponieważ nikt nie nadesłał jeszcze rozwiązania łamigłówki z nr. 4 przeto zostawiamy takową jeszcze do rozwiązania. Jako nagrodę przeznaczamy dzieło zbiorowe p. t. „Dla powodzian“.

Przytem prosimy o poprawkę wyrazu Mazur na Maur bo i tu diablik drukarski musiał nam figla spłatać.

Upraszamy Szan. Czytelników o wyraźne zaznaczenie na przekazach „Administracya Przeglądu Kucharskiego, Lwów, Koło lit. artystyczne.“

Kompletne roczniki „Przeglądu kucharskiego“

są do nabycia pod następnymi warunkami:
z roku 1898 i 1899 oprawny 4 kor. broszurowany
3. 50 kor. z roku 1900 oprawny 7 kor. broszurowany 6 kór.

Nabywać można w Administracyi.

Drobne ogłoszenia.

Poszukuję kucharza z dobrymi świadectwami. Płaca 18 zł. miesięcznie i utrzymanie.

Zgłoszenia JWna Olga Wiktoria—Czudec.

Kucharz zdolny, obeznany z każdą gałęzią wymagań restauracyjnych; człowiek trzeźwy, znajdzie zaraz stałą posadę.

Adresować WP. Joseppi Jarosław-dworzec.

Masło deserowe poleca mleczarnia J. O. ks. Wład. Sapiehy po cenie 1 zł. 25 ct. za kilogram loco Oleszyce.

Kuchmistrz, z świadectwami pierwszorzędnymi domów poszukuje posady na ordynaryę lub po kawalersku. Łaskawe zgłoszenia pod A. M w Administracji.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Poszukuję uzdolnionego kucharza z dobrymi świadectwami i rekomendacjami, żonatego na pensję roczną 80 rubli. Ordynaryi korcy 15. — Mieszkanie, opał i garniec mleka dziennie. Od 1go kwietnia 1901 r.

Oferty i kopię świadectw proszę przysłać pod następującym adresem:

Królestwo Polskie

Gub: Kielecka

St. p: Proszowice

Bobin

JW. Augustowa hr. Łosiowa.

Zakład klimatyczny doktora Chramca w Zakopanem, poszukuje bardzo zdolnego kuchmistrza obznajomionego z każdą gałęzią wykwińskiej kuchni. Posada do objęcia po kawalersku.

Reflektanci zechcą się zgłosić listownie wprost do zakładu lub za pośrednictwem Redakcyi.

Raki w każdej ilości który z dworów może nam dostarczyć? Możemy zrobić umowę sezonową. Oferty, co do ceny i terminów dostawy, prosimy przysyłać na ręce Administracji tego pisma.

Zajęcie Kozły, wszelką zwierzynę i dzikie ptactwo kupujemy. Zgłoszenia wprost do Redakcyi.

Kucharz żonaty, zdolny w swoim zawodzie, trzeźwy, lat 30, posiadający chlubne świadectwa większych domów — poszukuje posady na ordynaryę od 15 lu tego lub 1-go marca b. r. Łaskawe zgłoszenia pod literą N. N. Kucharz w Bucio-wie p. Ostrów koło Tarnopola.

INSERTATY.**HODOWCA DROBIU**

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.

Do nabycia

1	klgr galarety z pigw.	1 zł. 30 ct.
1	" " z porzeczek	1 " 10 "
1/2	" puszkę szparagów	1 " 10 "
1/2	" " same główki	1 " 20 "
1/4	" " groszku najpszego	" 27 "
1/4	klgr. puszkę groszku cukrowego	" 21 "
1/4	klgr. puszkę fasolki ziel.	" 17 "
1/4	" " flageolets	" 24 "
1/4	klgr. puszkę szpinaku	" 27 "
1/4	" " pomidorów (purée)	" 20 "
1/4	" puszkę grzybków	" 50 "
1/4	I. sorta	" 50 "
1/4	klgr. puszkę grzybków	" 34 "
1/4	II. sorta	" 34 "
1/4	klgr. puszkę champignons	" 50 "

Zamawiać można w Administracji naszego pisma.

SKŁAD

wszelkich konserw krajowych w puszkach, szparagów, fasolki zielonej, champignons, grzybków, groszku cukrowego, wszelkie marmolady i kompoty, ma na składzie po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win i skład herbaty

Braci Poppow z Moskwy.

≡ Lwów, ulica Halicka 1. 3. ≡

Na post!

co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty w auspiku, śledzie łososiowe wędzone i marynowane

KAWIOR

grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą skutecznie.

„Przegląd Zakopiański”

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stacyi klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.

CUKIERNIA

Józefa

Reimann

Praga, ul. Linhardzka 4.

poleca następujące produkty najlepszej jakości

MARMOLADY

Morelowa jasna	klg.	75 ct.
Malinowa I-a	"	75 "
Porzeczkowe (gelée) I-a	"	75 "
Angielska (spezialität)	"	60 "
Jabłkowa I-a	"	40 "

oraz kompoty, galarety i soki.

Wysyłka w paczkach 5-ciokilowych brutto.



Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi:

W Austro-Węgrzech	W Król. Polskiem	W W. Ks. Poznańskiem
rocznie . . 6 kor. — hal.	rocznie . . 3 rub. — kop.	rocznie . . 6 marek — fen.
półrocznie . 3 " 20 "	półrocznie . 1 " 60 "	półrocznie . 3 " 20 "
kwartalnie . 1 " 80 "	kwartalnie . — " 90 "	kwartalnie . 1 " 80 "

REDAKCYA I ADMINISTRACYA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego” znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie

Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu

Treść. Szparagi. — Królik we Francji. — Gastronomia: Sznyce à la „Corporation”. — Włoskie zephirki. — Allumettes de fromage. — Katzenzungen. — Crème frite au gruyere. — Frykass z jagnięcia ze szparagami. — Oeufs pochés aux pointes d’asperges. — Rozmaitości. — Z humorystyki kulinarnej. — Od Redakcyi. — Ogłoszenia. — Fejleton: Sztuka kucharska i stół w ubiegłych stuleciach. — Rycina: Hors d’oeuvre russe en „Belle-Vue”.

SZPARAGI.

(STUDJUM WIOSENNE).

Miesiące trosk skończone! Z chwilą, gdy słońce wiosenne zbudzi delikatny korzonek szparaga i tenże ciekawy łebek wystawi na świat Boży — mamy już wiosnę. Zwiastun to pewny — zwłaszcza dla pracowników kuchni, którym zajęcia całodzienne nie dozwalają skąd inąd wyciągać wróżb o wiosnie.

Gdy pierwsza wiązka szparagów ukaże się na stole kuchennym, oko strzeli błyskiem radości, pierś z lubością wciąga miły aromat i rzecz dowiedziona że tę pierwszą wiązkę żaden kucharz nie odda do obierania pomocnikom. Trzeba tedy wejść tam; trzeba go widzieć z jaką lubością i troskliwością obiera on każdą delikatną łodygę — tego pierwszaka

nowalij jarzynowych. Ha! Tak na tym świecie! Jednym fiołki i kostyum wiosenny a nam szparagi i kurczęta, głoszą koniec zimowych dni.

Ojczyzną szparagów jest wschodnia Azja, gdzie po piaszczystych równinach rośnie dziko, a także po rosyjskich stepach, w Indyach, Anglii, Włoszech i południowej Francji. Już w czasach przedhistorycznych znane były Egipcjanom — a smakosze Rzymu delektowali się tym. specyałem już przed 18 setkami lat. — Metellus Pius, teść Pompejusza, wydając ucztę z okazji swego wstąpienia na urząd „Pontifex maximus” — raczył swych przyjaciół szparagami.

Pliniusz, w swojej „*Historia naturalis*“ podaje, że ta szlachetna jarzyna w ogrodach rzymskich jest uprawianą i określa ją jako najzdrowszą i najstrawniejszą z jarzyn. W ten sam sposób ocenia ją grecki Arystophanes. Także wielki Plato — był namiętym zjadaczem szparagów.

W dobie obecnej, nauka odkryła w tej roślinie „asparaginę“, t. j. lekko strawne i pożywne białko, a tem samem podniosła szparagi do wielkiego znaczenia w dziedzinie higienicznego odżywienia, zwłaszcza dla osób niedokrewnych.

Szparag najlepszy jest do jedzenia, gdy ugotowany w dniu zerwania. Zwłoka kilku dni — działa wiele na smak i aromat. Najszczęśliwsi są ci którzy mieszkając w miejscu kultury szparagów, mogą je świeże spożywać.

Wniesiony półmisek szparagów, napełnia cały pokój miłym aromatem, łechce podniebienie, swoim gorzko-słodkawym smakiem i zmusza największego hypochondryka do rozjaśnienia oblicza.

Najlepszy szparag powinien być zupełnie biały; a chcąc mieć takowe — należy je wycinać bardzo rano, jeszcze przed wschodem słońca. Szparag zaatakowany przez promienie słoneczne wytwarza rodzaj barwnika (*Chlorophyl*), który główkę szparaga zabarwia początkowo na różowo, następnie czerwono a nakoniec zielono. Stosownie do tych zmian, zmienia się i smak szparagów. Zielony szparag jest w smaku gorzkawy a jednak

kruchy i są smakosze którzy tylko takie zjadają.

Przy dłuższym zetknięciu z powietrzem szparagi dostają twardą skórę, która i w gotowaniu taką pozostaje. Chcąc się uchronić od tego, należy zaraz po wycięciu — o ile nie będą natychmiast użyte — obwijać w kilkoro złożoną, moką ścierkę i zakopać w wilgotny piasek, dobrze go ubiwszy.

Do gotowania, wiązać je w małe pęczki i wrzucać w lekko osoloną, wrzącą wodę i utworzoną szumowinę zebrać, gdyż takowa osiadając na szparagach — tworzy brzydką dekorację tychże. Nadmienić jeszcze muszę, że szparagi należy obierać a nie skrobać. W tym celu kładzie się szparag na lewą dłoń, główką ku palcom i nożykiem zcinać skóreczkę koregując jej grubość wielkim palcem prawej ręki. Cięcia powinny się zawsze zaczynać od główki.

W ogólności podają się szparagi z masłem klarowanym, bułeczką lub sosem holenderskim. Lecz po za tem istnieje taka ilość potraw samoistnych, lub tylko z dodatkiem szparagów, że możnaby o tem całe dzieło napisać. Co lepsze i łatwiejsze pomieściliśmy w tamtych trzech rocznikach „Przeglądu kucharzkiego“; obecnie częściowo uzupełnimy ten dział.

Z powodu swej nadzwyczajnej dobroci i własności leczniczych szparagów, długo przemysłowano nad tem, w jaki by sposób udało się przechować na zimę. Z postępem chemii, konserwowanie owoców i jarzyn

Sztuka kucharska i stół w ubiegłych stuleciach.

Antoni Zarzycki.

Wedle świadectw kronikarzy i starych rękopisów zachowanych w archiwach, mamy dowód, że do smacznego jadła i picia już w epoce Piastowskiej przywiązywano cenę. — Kuchnia była obfita i na owe wielkiej prostoty obyczaje bardzo wykwinęta; wszelkiego rodzaju zwierzyny, dostarczały knieje, a rzeki i jeziora ryb; więc na stołach była wielka obfitość wszelkiego pokarmu, gotowanego i pieczonego. Płody zagraniczne długo nie znane były. — Napojem zwykłym przy ucztach był miód, potem przy udoskonaleniu wyrobu piwo. „U Bolesława Chrobrego“ pisze Maciejowski (*Polska aż do pierwszej połowy XVII wieku Tom 1 str. 158*) codziennie czterdzieści zastawiano stołów, które bławatem, *pallia extensa* nakrywali komornicy. Ptasznicy i łowczowie królewscy pod dostatkiem dostarczali mięsa, a przy jedzeniu i piciu doglądali porządku stolnicy i podczaszowie. Na

stołach królewskich stawiano mięsiwa różne, zwierzynę, pierzaste ptactwo, tudzież ryby w miskach i półmiskach złotych, srebrnych, nalewając w rogi i puchary piwo, miód i wino... A kiedy Ottona III-go wypadło mu w Gnieźnie przyjmować, po trzy kroć nowy sprzęt stołowy złoty i srebrny cesarzowi i otaczającym go panom rozdawano. Przy ucztach od najdawniejszych czasów, pleć piękna, przeplatała siedzenia z mężczyznami; później to dopiero nastąpiło szczególnie od początku XVII wieku, że damy siadały jednym szeregiem na przeciw mężczyzn. Gdy przy uczcie podniesiono puchary, i podchmielona szlachta, z estymą zdejmowała niewiastom i dziewczkom trzewiki, by z nich pić zdrowie *próżności* (tak bowiem nasi przodkowie nazywali pleć piękną) kobiety ustami dotykały brzegu puchara, lub napiwszy się nieco, resztę wylewały na talerz.“

Nie wiele szczegółów do uczt weselnych pozostawiła nam przeszłość po sobie. Ustawa Kazimierza Wielkiego w Sandomierzu 1236 roku wydana, okazuje wielki zbytek wczasie wesel

przybrało realniejsze kształty i umożliwia miłośnikom szparagów, mieć tę delikatną jarzynkę w czasach snu natury.

W lot powstały fabryki, zajmujące się specjalnie konserwowaniem szparagów. Fabryki Brunświku jakoteż i kultura tamtejsza, długi czas prym wiodły w handlu światowym szparagów; — lecz z czasem, wskutek rywalizacji handlowej i przemysłowej przestały dominować jako jedyne.

Obecnie, galicyjskie szparagi, fabryki w Lubiczu królewskiej nie ustępują w niczem zagranicznemu, chyba różnicą w cenach, bo są o wiele tańsze.

Na zakończenie artykułu przypominę Czytelnikom o międzynarodowym regulaminie, zowiącym profanacją, używanie do ryb i szparagów... noża.

K.

KRÓLIK WE FRANCJI.

Baron Manteuffel podaje ze swojej podróży po Francji, niektóre ciekawe i zajmujące szczegóły dotyczące się królików. — „Zaraz po przybyciu do Paryża, piszę, udałem się na wędrowkę, aby osobiwo ści miasta zwiedzić. Długi spacer ranny znużył mnie ogromnie, a około południa żołądek domagał się zaspokojenia. Szukając napisu „restauracya“ dostrzegłem olbrzymi napis: „Duval“. Nazwisko to nie było mi obce, utkwiło mi w pamięci przy przeglądaniu

przewodnika po Paryżu, w którym pod tytułem „restauration“ znalazłem małą wzmiankę: „W Paryżu znajduje się około 130 restauracji należących do jednego właściciela Mr. Duvala, gdzie można dobrze i tanio zjeść“. Kazałem sobie podać spis potraw i zdziwiłem się niemało ujrawszy całą stronicę zadrukowaną napisem: „Lapin“ a zatem potrawy z królika w najrozmaitszej formie przygotowane. Najpierw wybrałem jak każdy wiedeńczyk czyni zupełne i to t. „Ragout z królików“ (Kaninchen-Ragout suppe), którą podano mi nie na talerzach jak zwykle tylko w szklance z małą łyżeczką. Zdumiony byłem z początku z takiego sposobu podania, ale rozglądając się do koła, zauważyłem ku wielkiemu memu zadowoleniu obok siebie starszą już pannę, która z prawdziwym apetytem i lubością taką zupełną zjadała.

Po spożyciu tej zupy, która była tak gęstą, iż trzeba było ją formalnie żuć, kazałem sobie podać pikantną potrawę t. Lapin á la Vinaigrette, następnie jakąś pieczeń króliczą a wreszcie leguminę składającą się z ciasta pieczonego i nadzianego haché z królików. Zawołałem płacić. Kelnerka podała mi następujący rachunek: 1 zupa 10 centimów, 1 królik á la Vinaigrette 40 cent. 1 pieczeń królicza 50 cent. 1 legumina 20 cent. 2 serwetki 10 cent. suma 1 frank. 30 cent. (według naszej waluty około 70 ct.).

Na drugi dzień spotkałem się przypadkowo ze znajomym krajanem, który od kilku lat przebywał w Paryżu i opowiedziałem mu o restauracji Duvala, poczem tenże zrobił mi propozycję zwiedzenia w południe jednej z wielkich kuchni króliczych, na co też z radością się zgodziłem. Weszliśmy do niskiego, długiego sklepionego pokoju, przy wejściu

bogatych mieszczan krakowskich którą król ten chciał pohamować; dla tego dozwala zapraszać tylko 90 osób a 30 mis z potrawami, do każdej misy po trzy osoby, niepoliczając w to panien, księży i obcych nie posiadających prawa miejskiego w Krakowie.

Każdy z zaproszonych winien był złożyć za siebie panu młodemu, albo jego dróżbie 2 grosze ówczesne, a żona lub gospodyni, drugie dwa; każda zaś panna grosz jeden. Pięć dań a nie więcej ma być na weselu.

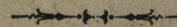
Magistrat Lwowski podobną wydał ustawę w 1383 roku ograniczając liczbę osób na wesele zaproszonych do 16, a cztery potraw; dozwolił mieć dla okazałości dwóch strzelców a nie więcej, pod karą czterech grzywien. W pierwiastkowych wiekach uczty weselne we wszystkich stanach z jednakowymi zwyczajami były obchodzone jako w narodzie jedнопlemionym, dopóty, dopóki zbytek i cudzoziemczyzna większych różnic nie wycisnęła między ludem a szlachtą.

„Po ślubie (W. A. Maciejowski opisując

w wyższych stanach wesela) następowała uczta szumna i huczna, tak, że czasem wyprawione wesele zniszczyło nie raz grafa i księcia“. Ciastem weselnem, uprzywilejowaniem do tego obrzędu były kołaczki i marcypany — które wnoszono ze śpiewami i oracyami, i uderzano w próg komnaty laską ceremonialną skoro się ukazały. Gdy czas uczty nadchodził goście umywali ręce i zasiadali na ławach za długimi stołami. Państwo młodzi zwykle siedzieli na czele stołu, a reszta gości w około; następnie wnoszono potrawy: rosół, kury, zwierzynę z korzeniem, jarzynę pieczystą i wety; marszałek z białą laską towarzyszył każdemu daniu, a muzyka brzmiała przez całą ucztę“.

W wieku XIII są już wzmiankowane korzenne przyprawy: pieprze, imbir, cynamon, muszkatołowe gałki, anyż, szafran, kmin które dodawały potrawom smaku. Cukier zastępował miód powszechnie aż do roku 1410 (w roku tem po raz pierwszy sprowadzono do polski cukier). Za przysmaki były w użyciu: konfitury

otrzymaliśmy za jednego franka markę uprawniającą nas do wzięcia udziału w obiedzie, otrzymaliśmy zupę, rodzaj gulaszu z królika i pieczeń z królika. Wogóle było suto i wszystkie potrawy bardzo dobrze przyrządzone. Widząc, że się bardzo królikami interesuję, przedstawił mnie mój znajomy właścicielowi kuchni, który nam szczegółowo opowiedział o swoim interesie i oświadczył, że spotrzebowuje dziennie 2.000—3.000 królików i że jego dostawcy dziennie obowiązani są kontraktowo każdy dostarczyć mu 100—300 królików. Prosiłem gospodarza o nazwisko jednego z jego dostawców, chciałem bowiem zwiedzić tegoż hodowlę królików, właściciel sam nawet bardzo chętnie oświadczył gotowość zaprowadzenia nas do takiej krolikarni w pobliżu Paryża się znajdującej. Koleją żelazną pojechaliśmy do Bois des Colombes tj. do miejsca zamieszkania jednego z dostawców, który mieszkał w zwyczajnym domku wiejskim. Przed wejściem do niego zauważyliśmy dwa długie niskie zabudowania, zw. królikarniami. Rzeczywiście niezwykle to były stajenki królicze. Beczki podobne do naszych beczek z nafty stały ułożone w rzędach jedne obok drugich i jedna na drugiej. Rzędów takich naliczyłem cztery; w tych beczkach były pomieszczone królice. Każda beczka była w połowie rozdzielona deskami na dwie części (na t. z. legowisko i miejsce do karmienia). W tem miejscu znajdowało się około 600 beczek z tyloma rozplodowcami królikami. W drugim obszernym budynku pomieszczone były również w beczkach rozplodniki samce, nie oddzielone jak poprzednio samice — tylko razem, w ten sposób, że na jednego rozplodnika wypadało 10 samic. Beczki nie zawierały przedziałek z deszczulek tylko z przodu opatrzone były drzwiczkami z łąt. Tutaj znajdowały się również stajenki dla młodzieży i zakład tuczenia królików. Młode króliki znajdowały się również w beczkach do połowy deszczulkami zagrodzonych ściśle według daty urodzenia uporządkowane, i stąd też zabierano dziennie materyał żywy na sprzedaż. Sztuki opasowe (wyłącznie trzebione samce) były pomieszczone w skrzyniach bardzo wąskich i ciasnych. Dozorowaniem tych zwierząt zajmowali się chłopcy w wieku lat 15-tu, którzy podczas karmienia z koszyka w lecie zieleninę (paszę zieloną) w zimie zaś buraki królikom po porządku jako karm podają. Jako podściółkę używa się torf. Żywienie, które się 3 razy dziennie przeprowadza, trwa jak mnie poinformowano całą godzinę. Ten hodowca produkuje rocznie około 30.000 królików, karm ma ze swoich własnych gruntów. Jeżeli wartość jednego królika wynosiłaby tylko 1 franka, to roczny dochód przedstawiał się w wysokości 30.000 franków. Wychodowane sztuki powstają z krzyżowania królików średnich belgijskich z francuskimi (normandzkimi, lotaryńskimi), które dochodzą do 4—5 kilo wagi. Na sprzedaż idą sztuki ważące 2—3 kilo. Właściciel restauracji opowiedział nam dalej, że Francja około 100 milionów sztuk królików produkuje. Na paryskich targach sprzedaje się dziennie około 10.000 sztuk. Kraje jak Belgia i Anglia produkują znacznie więcej i tak eksportuje Belgia do Anglii tygodniowo około 300.000 sztuk; sam Londyn zużywa dziennie 75.000 sztuk i tam właśnie są niektóre królikarnie, które dziennie do 1.200 sztuk królików dostarczają.



z cynamonu, kardamonu, anyżu, pastylki różne, rodzyнки, daktyle, migdały i pierniki. Miody lepsze sprowadzano z Rygi. Sześć beczek starego wytrawnego miodu rygskiego kosztowały osiem grzywien.

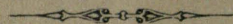
Mikołaj Rej z Nagłowic w dziele swoim p. t. *Żywot człowieka poczciwego* wydany u Macieja Wierzbity w Krakowie w roku 1568 tak opisuje stół: „Patrzajże zasię na koszt, a na dziwną utratę wymyślnych potraw naszych, jeśliż to nie jest wielka przyczyna niepobożnego żywota naszego. Przypatrz się jeno owym dziwacznyim półmiskom a sprośnym wymysłom świata dzisiejszego. Patrz na owe rozmaite przysmaki, co je saporzy zowią, a prawda saporzy, bo chłop po nich sapie ożarłszy się... Patrzeż na potrząski rozliczne, patrz na pozłotki, na farby, na malowania dziwne, a snadźby ich mógł nie zwać potrawami, ale obrazki jakiemi malowaniami. Ano na jednej desce baran pozłocisty, na drugiej lew, na innej kur, na trzeciej pani jaka ubrana. Więc dęby z żółędziami, więc z różami pozłocistymi, więc z rozmaitemi kwiat-

kami zewsząd osadzonemi. Więc pozłoty roliczne, one kury pozłociste, one orły, one zające, a potrawa pośrodku za dyabła stoi, ona zaprzała a sliska, dalekoby lepsza i smaczniejsza była kiedyby ją z polewanego garnka ciepło na półmisk wyłożyli“.

„Druga zasię będzie z pozłocistemi uszyma, co jeszcze w piątek wrzała, to ją aż w niedzielę postawiono. Druga też z chleba a z migdałów a z klejem ulepiona, to też od kilku dni będzie stała. Nuż jeśli piecyste będzie, to też czekają towarzystwa, jedno wyschnie niż się drugie upiecze. Będzie li też wyborna pieczenia, to zwierzchu jako skorupa, a w środku mógłby nią jastrzębia nakarmić“.

Powyższy opis wytwornego stołu w połowie XVI-go wieku ukazują nam tę różnicę od dzisiejszego że więcej liczono na pokaz i wspaniałość nakrycia i zastawy stołu jak na smak potraw.

(Dokończenie nastąpi).





Przedruk wzbroniony.

Sznyeły à la „Corporation“. (Nowość) Kawałek polędwicy wołowej rozbić na grubość palca, posolić i popieprzyć i natrzeć siekanymi szampionami. Taki sam kawałek wieprzowiny, rozbić także, posolić

kwadrans. Po należytem spienieniu, dodać 125 gr. mąki i 2 łyżki essencji różannej i dobrze wyrobić. Z tej masy, za pomocą tutki papierowej lub łyżeczki układać, na smarowaną woskiem blachę, okrągłe lub podługne kupki, wielkości orzecha i wstawić na 6 godzin do cieplarni. Po upływie tego czasu dać w wolny piec do obrumienienia.

Allumettes de fromage. (Paluszki serowe). Z 25 dk. masła deserowego, 25 dk. mąki i 25 dk. sera tartego, pół na pół parmezanu i „Chester“, odrobiny soli, papryki i gałki muscat. — zagnieść ciasto i odstawić na zimno. Wyrabiać zwyczajnym

Model z międzynarodowej wystawy kucharskiej w Frankfurcie nad Menem.



Hors d'oeuvre russe en „Belle-Vue“.

i posypać drobno siekaną cebulką. Podobnie postępować z cielęciną i baraniną, z tą różnicą, że cielęcy sznyeły posypać kaparkami, zaś barani natrzeć musztardą. Wszystkie te sznyeły nałożyć jeden na drugim, przekładając płatkami słoniny, zwinąć w rulonik i piec ostro — często polewając. Na wydaniu krajać w poprzeczne plastry, ugarniować jarzynami i podać w asystencji sosu bulionowego.

Włoskie zephirki. 175 gr. miękkiego cukru, sianego przez muślin, ucierać z 2—3 białkami przez

sposobem paluszki, układać na blachę i piec do złotawego koloru. Podają się gorące.

Niemieckie „Katzenzungen“. 9 białek ubić na tęgą pianę. Bić ciągle, dodając po trochu 30 dk. miękkiego cukru i nieco wanilli. Na ostatek domieszać ostrożnie $\frac{1}{4}$ l. dobrze ubitej śmietanki i 30 dk. najpiękniejszej mąki. Za pomocą tutki papierowej tresować na smarowaną woskiem blachę, ciastka i piec w średniej gorącości piecu (125 stopni)

Jeszcze gorące podcina się nożem z blachy.

Crème frite au gruyère. (W odpowiedzi Sz. Prenumeratorce z Jasionki). Z $\frac{1}{2}$ l. kwaśnej śmietany, 6 żółtek, maki ile przyjmie — zaparzyć na bardzo gęsty bechamel. Dodać doń $\frac{1}{4}$ l. tartego parmezanu, soli, cayenny, $\frac{1}{2}$ łyżki „maggi“, wyrabiać kopystką dobrze i wyłożyć na blachę, na smarowany masłem papier — rozciągając gładko na 1 cm. grubo i wstawić na lód. Po stężeniu, krajać w kwadraciki lub wyciskać austcherem, maczać w jajku i bułeczce i zostawić na lodzie do wydania. Krótco przed wydaniem, smarzyć na rozpalonym smalcu lub maśle, ułożyć na serwecie, ugarнировать smarzoną pietruszczką, którą w ostatniej chwili skrapia się kilku kroplami „maggi“.

Frikassz jagnięcia ze szparagami. Łopatkę z jagnięcia, oraz kark z pierwszymi kostkami kotle-
tów krajać w kawałki i raz zagotować na wodzie. Wodę odlać, mięso zalać dobrą konsumą, $\frac{1}{2}$ fl. białego wina, 2 cebule, 1 liść bobkowy, kilka ziarn pieprzu, 2 pore, seler i soli i gotować do miękkości. Na tym smaku zaciągnąć dobry, biały sos, zależenować śmietanką i 4 żółtkami, zaostriżyć cytryną i odrobiną papryki i dać doń powyższą baraninę, przesypując główkami szparagów. Zagotować i wyłożyć na półmisek, garnirując po bokach całymi szparagami.

Oeufs pochés aux pointes d'asperges. Potrzebną ilość jaj odgotować „pochés“ i ułożyć na odsmarzone grzaneckie z bułki. Groszek szparagowy, tj. same główki i miękkie części łodygi skrajając w groszek, odgotować do miękkości, zaprawić świeżym masłem i odrobiną sosu białego, ułożyć piramidalnie na półmisku, na około ugarнировать jajami, które należy skropić gładem bulionowym i podać.



Przeciw margarynie występują w Ameryce coraz natarczywiej producenci masła i zniewalają rząd do środków ochronnych, utrudniających sprzedaż tejże jako surogatu omasty. Dzieje się to nietylko dla powstrzymania zabójczej konkurencji, którą margaryna czyni produkcji nabiału, ale także w obronie zdrowia ludności, która margaryny jako omastę używa. Już w r. 1886 uczyniono w tym kierunku krok, podwyższając podatek od produkcji margaryny. Gdy to jednak nie wiele pomogło, przygotowanym został bill, wymagający jeszcze uchwały senatu, mocą któ-

rego podniesionym został pięciokrotnie dotychczasowy podatek na margarynę, która jest barwioną, tak-
ażebym do żółtawego masła była najbardziej podobną. Zniżono natychmiast podatek od margaryny surowej, która do innych niekonsumcyjnych celów jest przeznaczoną. W ten sposób zostanie publiczność choć do pewnego stopnia od szalbierczego podsuwania margaryny zamiast masła chronioną, bo margaryna na żółtawo zabarwiona stanie się tak drogą, a może i droższą niż masło. Kto mimo to zechce taniej margaryny jako omasty używać, to będzie przynajmniej wiedział, kupuje margarynę, nie masło.

U nas, gdzie już i wiejskie baby puszcza się na szalbiercze przymieszki margaryny do masła, byłoby także jakieś surowsze zarządzenia policyjne i podatkowe potrzebnymi, aby stanąć w obronie zdrowia i strzedz od wyzysku.

Dobrze wiedzieć. Wypadki spieczenia lub oparzenia często są na porządku dziennym, zwłaszcza wszystkim pracownikom kuchni aż nadto znane. Podajemy tu pojedynczy środek leczenia, który natychmiast łagodzi ból i nie dopuszcza tworzeniu się pęcherzy — jeśli dość wcześnie zastosowanym zostanie.

Uskrobać kawałek zwykłego, szarego mydła i rozrobić wodą na gęstą masę, którą nasmarowuje się na lniany płatek i przykładą na miejsce oparzone. Przy bardzo silnych oparzeniach dodać do masy trochę arniki. Ból ustaje natychmiast, w razie gdyby się powtórzył, należy tylko okład odnowić.

Wystawa sztuki kucharskiej i artykułów spożywczych odbywa się obecnie w Paryżu, tj. od 13 do 22 kwietnia. Wystawę otworzył protektor tejże p. minister handlu w „Jardin des Tuilleries“ jako 18-tą z rzędu.

Po otrzymaniu szczegółowych relacji od naszego korespondenta, nie omieszkamy zaznajomić naszych Czytelników z najnowszymi wynalazkami z tej dziedziny wiedzy.

Źle się bawicie! W poniedziałek 15 bm. odbyło się w Stowarzyszeniu kuchmistrzów „Wspólne święcone“. Otóż znalazły się jednostki, które mając jakoweś osobiste urazy, szukały aż tak uroczystej chwili, aby te animozye wzajemnie wyładować; przytem padły wyrazy, dla których ani miejsce ani pora nie były wcale odpowiednie, zwłaszcza w obecności pań. Sądzymy, że lokalności Stowarzyszenia nie są stosownem miejscem do tego rodzaju popisów, wystawiających odpowiednie świadectwo tym panom — a żywimy nadzieję, że coś podobnego w przyszłości się nie powtórzy. Nie chcemy imienia ostrzegać tych panów, ale w ostateczności będziemy zmuszeni.

Panowie! Źle się bawicie!...

Wszystkim zapytującym o Wystawę kucharską we Lwowie, odpowiadamy na tem miejscu, że myśl rzucona, projekt w wypracowaniu i chcemy ją urządzić w czasie karnawału, tj. w styczniu lub lutym

jako miesiącach najodpowiedniejszych na nasze stosunki i tego rodzaju ekspozycje. Porozumiewać się i zgłaszać okazy należy w Redakcyi usnie lub pi-semnie, abyśmy mogli wszystkie działy stosownie obsadzić. W wystawie wezmą udział wszystkie polskie fabryki artykułów spożywczych, oraz gospodarstwa wiejskie. Do współudziału zaprosimy Kolegów z Królestwa Polskiego i z W. Ks. Poznańskiego. Zaczynamy obmyślać!

P. T. Prenumeratorów kwartalnych upraszamy o odnowienie prenumeraty na kwartał bieżący.

Nasz konkurs. Wszystkich Czytelników upraszamy o zwrot kartek z oceną utworów konkursowych których rubrykę podaliśmy w Nrze 6. Przypominamy że ostateczny termin kończy się 1 maja.

Z humorystyki kulinarnej.

Sceptycy.

Gość). „Kelner”. Gość woła oburzony, gniewny,
Ten kapłan, coś mi się zdaje niepewny
Nie wierzę w jego dobroć i przy świecy.
(Kelner). „Kto dziś w co wieży! Wszyscyśmy sceptycy”.

Fałszywy włos.

„Znowu włos w żupie” woła mąż.
Zona się na to śmieje w głos,
Mówiąc: „Czemuż się gniewasz wciąż
To tylko jest... fałszywy włos”.



„Turystce” w Abbazyi. Entuzjazm pani dla włoskiej kuchni, da się tem tłumaczyć, że w tamtych stronach mają doskonałą prowizję — i, jak zwykle, po większych hotelach i zakładach restauracyjnych pracują kuchmistrze Francuzi.

Dzieła kucharskie, włoskie — radzimy następujące:

Negri... Il cuciniere italiano
Rossi... Cucina di famiglia

Cialardi... Prattato di cucina, pasticceria moderna
„Prattatello di cucina per le famiglie
„Cucina borghese semplice et economica”.
„Emmie”. Zwykle używa się do marynowania mięs tylko sól, cukier i saletra. W miejscowościach gdzie woda jest bardzo twardą, dodaje się sody i to w ilości 1 grama na litr wody. Soda czyni wodę miększą czyli innemi słowy, rozkłada związki chemiczne wapna i magnezyi.

„Warszawiakowi”. Klasyczną receptę robienia kawy podaje Justus v. Liebig; opiewa ona tak: Kawa miele się krótko przed użyciem i nie bardzo mialko. Odpowiednią ilość wody, z $\frac{1}{3}$ częścią kawy wstawić na ogień i gotować 10 minut. Następnie wsypać pozostałą kawę, w tej chwili zdjąć z ognia, przykryć i zostawić w spokoju 10 minut. Następnie zamieszać i na powierzchnii zebrana kawa opadnie na spód. Po ustaniu się nalewać do filiżanek — cedzenie jest zbędnem.

Wny Ant. Zarzycki w Masłowicach. Udzielamy Panu absolucję... na czas nieograniczony. Dobra wola jest dla nas najlepszą zapłatą. O wspomniany artykuł prosimy.

Wna Olga Wiktorowa — Załuż. Numer z 5 i 20 marca wysłaliśmy razem pod jedną opaską, zaś z 5 kwietnia w swoim czasie. Dlaczego Szan. Pani takowych nie otrzymała, chyba tamtejsza poczta wytłumaczyć potrafi. W razie powtórzenia się czegoś podobnego proszę nas uwiadomić, a my już na to poradzimy. Żądane numera wyślemy powtórnie.

JW. Hr. Wodzicka — Olejów. Na szparagi cenę będziemy mogli oznaczyć później — normując je do cen miejscowych.

Wny L. K. — Wiedeń. „Drukowanych” wysłać nie możemy. Zabrał je K... z. Czy kuchnia „Jockey-Clubu”? Prosimy donieść.

JW. Krzysztofowiczowa — Załucze. Za życzliwą a pochlebną ocenę naszej pracy dziękujemy. Co do kolorowania lodów pistacyowych, to radzimy sprrowadzić sobie flaśeczkę „bretonu zielonego”. Jest to barwik roślinny zupełnie wolny od szkodliwych substancji. Kilka kropel tego płynu nada odpowiedni kolor bez uszczerbku dla smaku.

„Fin de Sicileist’ce” we Lwowie. Prosimy do Redakcyi w godzinach południowych. Wechód główny starego teatru, schody prawe.

Klekotce. Czy otrzymano i jaki skutek? Prosimy o recenzje świąteczne; mogą być i prozą.

Kompletne roczniki „Przeglądu kucharskiego”

są do nabycia pod następnymi warunkami:
z roku 1898 i 1899 oprawny 4 kor. broszurowany
3. 50 kor. z roku 1900 oprawny 7 kor. broszu-
wany 6 kor.

Nabywać można w Administracyi.

Drobne ogłoszenia.

Młody kucharz, kawaler znajdzie umieszczenie w obywatelskim domu na wsi. Oferty, wraz z podaniem warunków nadsyłać.

JWna H. Szymanowska
Żukocim p. Korszów
k. Kołomyji.

Kamienica nowa, jednopiętrowa, narożna z balkonem za 10.000 złr. do sprzedania. Gotówką potrzebna 6.500 złr.

Bliższa wiadomość pod lit. J. B. w Administracji tego pisma

Zakład wodoleczniczy w Salsowie obok Złoczowa podaje niniejszem do wiadomości, że w tymże zakładzie jest do objęcia od 1-go czerwca br. restauracja wraz z bufetem ogrodowym.

Bliższych wyjaśnień udziela pisemnie lub ustnie Zarząd.

Poszukuje się kucharza żonatego na ordynaryę i 150 złr. rocznego wynagrodzenia. Jako warunek stawia się doświadczenie w fabrykacji bulionów.

Zgłoszenia pod A. M. w Administracji.

Poszukuje się kucharza lub kucharki dla menażery oficerskiej c. i k. pułku dragonów Nr. 1. w Stanisławowie, który podejmie się dostarczać na własny rachunek wikt, t. j. obiadu i kolacji za stałą płacą uiszczoną przez stołownika w menażery.

Ilość stałych stołowników wynosi w przybliżeniu 15 do 20 osób.

Z powodu przesiedlenia się pułku w lipcu br. do Łańcuta — menażery oficerska będzie musiała być również do Łańcuta przeniesioną i prowadzoną pod tymi samymi warunkami — a koszta tego przeniesienia poniesie pułk.

Oferty wnosić należy do Prowiantury pułku.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Raki w każdej ilości który z dworów może nam dostarczyć? Możemy zrobić umowę sezonową. Oferty, co do ceny i terminów dostawy, prosimy przesyłać na ręce Administracji tego pisma.

INSERATY.



HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.

Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1 zł. 30 et.
1	" " z porzeczek	1 " 10 "
1 1/2	" puszka szparagów	1 " 10 "
1 1/2	" " same główki	1 " 20 "
1/4	" " groszku naj- pszego	" 27 "
1/4	klgr. puszka groszku eu- krowego	" 21 "
1/4	klgr. puszka fasolki ziel.	" 17 "
1/4	" " flageolets	" 24 "
1/4	klgr. puszka szpinaku	" 27 "
1/4	" " pomidorów (purée)	" 20 "
1/4	" puszka grzybków I. sorta	" 50 "
1/4	klgr. puszka grzybków II. sorta	" 34 "
1/4	klgr. puszka champignons	" 50 "

Zamawiać można w Administracji naszego pisma.

335 Recept

pieczenia ciast drożdżowych, tortów, ciastek, robienia lodów, likierów i t. d. — przez autorkę praktycznej kuchni —

Różę Makarewiczową

do nabycia w Księgarniach lub u autorki
Lwów ul. Cicha 1. 1.

Cena 2 Korony, z wysyłką 2 Korony 40 hal.

Dla pp. Kuchmistrzów miejscowych.

Niniejszem zawiadamiam Szan. pp. Kolegów, że prowadzę **wyrab mięsa** wołowego, cielęciny, baraniny i wieprzowiny. Znając z doświadczenia wymogi pp. Kolegów co do poszczególnych części mięsa — mojem staraniem będzie — wszelkie żądania wypełnić

O łaskawe zaszczycenie mię swem zaufaniem uprzejmie proszę.

Z poważaniem

JAN WNUK

plac Bernardyński 1. 12.

„Przegląd Zakopiański“

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalańskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stałej klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.

SKŁAD

wszelkich konserw krajowych w puszkach, szparagów, fasolki zielonej, champignons, grzybków, groszku cukrowego, wszelkie marmolady i kompoty, ma na składzie

po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win

i skład herbaty

Braci Poppow z Moskwy.

Lwów, ulica Halicka 1. 3.

Co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty w auspiku, śledzie łososiowe wędzone i marynowane.

KAWIOR

grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą skutecznie.



PRZEGŁAD KUCHARSKI

Ilustrowany

DWUTYGODNIK

poświęcony sztuce kulinarnej i jej pokrewnym działom

wychodzi 5. i 20. każdego miesiąca.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi:

W Austro-Węgrzech	W Król. Polskiem	W W. Ks. Poznańskiem
rocznie . . 6 kor. — hal.	rocznie . . 3 rub. — kop.	rocznie . . 6 marek — fen.
półrocznie . 3 " 20 "	półrocznie . 1 " 60 "	półrocznie . 3 " 20 "
kwartalnie . 1 " 80 "	kwartalnie . — " 90 "	kwartalnie . 1 " 80 "

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego” znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie

Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu.

Treść. „Hurut”. — Wystawa kucharska w Belgradzie. — Urban Dubois. — Gastronomia: Bâtons au fromage. — Zrazy „Pichelsteinerowskie”. — Jaja sadzone na szynce. — Strudel z szynką. — Plombier orzechowy. — Murzynki. — Od Redakcyi. — Logograf. — Szarady. — Ogłoszenia. Fejleton: Sztuka kucharska i stół w ubiegłych stuleciach. — Rycina: Urban Dubois.

„CHURUT”

Ormiański ser, zw. „churut”, stanowi bardzo cenny artykuł do podprawiania wielu zup, jak barszczu, rosółu itp., da się wreszcie użyć sam przez się do przyrządzenia smacznej zupy z ryżem, lub w braku tegoż z krupami z tatarskiej lub prosa.

Do wyrobu tego sera trzeba przedewszystkiem używać zupełnie czystych, najlepiej wcale nieużywanych naczyń, bo w przeciwnym razie nabiera ser nie miłego smaku. Kto wyrobem tego sera częściej trudnić się zamierza, powinien naczynia, raz do wyrobu „churut” użyte i na przyszłość tylko do tegoż celu przeznaczyć, wymywając je jak najstaranniej po każdym użyciu.

„Churut” bywa wyrabiany z mleka krowiego. Niezbierane świeże mleko słodkie praży się jak zwy-

kle na ogniu, a gdy czynność ta zostanie ukończoną, odstawia się mleko na bok, by zupełnie ostygło. Następnie dodaje się na każde cztery garnce mleka słodkiego 1½ litra dobrze kwaśnej śmietany, mieszając ją dokładnie z mlekiem zapomocą kołotewki. Mięszaninę poddaje się teraz kwaśnieniu tak długo, by cała masa jak najbardziej skwaśniała i silnie kwaśny smak posiadała. Trwa to kilka dni, w ciągu których całą masę kołotewką często mięszać należy. Po należytem skwaśnieniu przedstawia masa gęstość maślanki, zaś w smaku jest kwaśną jak ocet.

Teraz wybiera się delikatniejsze liście pietruszki, oraz kilka listków estragonu i seleru, siecze takowe bardzo drobno i miesza ze skwaśniałem mlekiem. W braku astraganu i seleru można na samych liściach

pietruszki poprzestać, której siecze się tyle, by mięszanina jej z mlekiem utworzyła gęstwę, zdolną do utrzymania przez kilka chwil łyżki w stojącym położeniu. Całą masę gotuje się następnie w naczyniu kamiennem, ciągle łyżką mieszając, by masy nie przepalić, a gotuje się tak długo, aż utworzy się gęstwa, przydatna do wyrobu gomółek, poczem odstawia garnek od ognia i urabia gomółki, albo w rękach, albo w odpowiednich foremkach. Wyrobite gomółki układa się wreszcie na suchej desce i podaje suszeniu w miejscu suchem i przewiewnem tak długo, dopóki zupełnie nie stwardnieją. W ciągu tego czasu należy je jednak strzedz od wpływu słońca, który dla gomółek jest szkodliwy. Gdy zupełnie wyschną, przechowuje się je w suchym miejscu, najlepiej w woreczkach, robionych ze sznurków.

Chcąc suche gomółki użyć do jedzenia należy je w pierw utrzyć na tarku, następnie mięszać z pewną ilością śmietany kwaśnej, wreszcie zagotować z barszczem, rosołem itd. Roztarte gomółki mogą być wszakże i bez śmietany z barszczem, rosołem lub ryżem albo krupami na samej wodzie zagotowane, jednakże ze śmietaną przyrządzony „churut“ jest znacznie smaczniejszy.



Wystawa kucharska w Belgradzie.

Serbia, ten do niedawna zapoznany kraik, kulturą swoją i cywilizacyjnym rozmachem, zaczyna iść o lepsze z państwami o pierwszorzędnem znaczeniu. Czem się to dzieje, nie nasza rzecz rozstrzygać; zaznaczyć jednak musimy, że za lat kilkanaście, humanitarnymi urządzeniami swemi, stanie na wysokości zadania i kto wie, czy nie na jednym, nam wzorować się przyjdzie.

Miarą probierczą, cywilizacyjnych postępów ludów, są wystawy; czy to ogólne, czy też jakich poszczególnych działów. — Każda wystawa, chociażby i nieudana, to znaczy zamknięta deficytem kasowym, przynosi nieobliczalne korzyści dla przemysłu krajowego, działa dodatnio na handel eksportowy — koniec kocem jest najlepszym środkiem insercyjnym dla zbywających produktów. To są wystawy o podkładzie handlowym.

Ale naród, który porywa się na przedstawienie światu swoich urządzeń humanitarnych, który obok gorączki pieniężnej i cyfr szeregu widzi i czuje potrzebę pracy nad sobą samym: naród — szczyczący się takim nabytkiem kulturowym, jak dobro ludzkości, taki naród może spokojnie spoglądać w przyszłość, bo jest politycznie dojrzałym.

Pierwszą wystawą, jaką się Serbia światu zaprodukuje, będzie wystawa dla sztuki kucharskiej, arty-

Sztuka kucharska i stół w ubiegłych stuleciach.

Antoni Zarzycki.

(Dokończenie)

W upłynionych wiekach do pierwszej połowy niemal naszego stulecia, nie znano innych u nas naczyń stołowych i zastawy jak ze złota i srebra w zamożniejszych domach, w uboższych zaś z cyny słynne wyroby z Gdańska sprowadzane, lub z miedzi jak: czary i misy wewnątrz pobielane. W każdym zamku, pałacu magnata, lub nawet zamożniejszym dworze ziemiańskim w jadalnej sali, stał ogromny kredens, przepełniony złotymi i srebrnymi naczyniami. Oddzielny dworzanin znany z wierności, był strażnikiem tego domowego skarbu i nosił właściwą nazwę kredencierza. Wystawny kredens taki należał do inwentarza, jak się wyrażano, rodzinnego, i przechodził ze spadkiem całego majątku na następców. Przez wiek XVI, XVII, i XVIII wysadzono się na zastawy stołu, bo to wskazywało dostatek i zamożność domu.

U Kazanowskich, w połowie XVII-go wieku, kredens był obliczony na kilka milionów złotych ówczesnych, a Francuzi, którzy nam jego opis zostawili, olśnieni przepychem wyrobu naczyń

i ich wartością, przyznali, że na dworze królów swoich nie podobnego nie widzieli. W wieku jednak XVIII już tylko słabe ślady dawnego bogactwa po rodzinach ziemiańskich zostały, dziś szczegółowe zabytki jako osobliwość starożytności dawnych kredensów oglądamy.

Wiele szczegółów o stole i sztuce kucharskiej VII wieku dowiedzieć się można z dzieła p. t. Compendium Ferculorum, albo Zebranie potraw, przez Vrozonego Stanisława Czernieckiego, J.K.M. sekretarza, a Jaśnie Wielmożnego Jego Mości Pána Aleksandra Michała Hrabie na Wiśniczu y Jarosławiu Lubomirskiego, wojewody krakowskiego, sandomierskiego, zatorskiego, niepołomskiego, lubaczewskiego, ryckiego etc. starosty: kuchmistrza, Ad Usum Publicum napisane w Krakowie, w drukarni Jerzego y Mikołaja Schedlów, J. K. M. Typ.: Roku Pańskiego 1682". Format tego dzieła kwadratowy in octavo, kart nieliczbowych 4 i stronice 96. Druk z wyjątkiem tytułu, przedmiotów i nagłówek — gocki. Na obrocie karty tytułowej znajduje się połączony klejnot: Sreniawa i topór, oraz panegiryk sześciowerszowy, poczem następują poświęcenie dzieła księżnie na Osolinie Helenie Tekli Lubomirskiej, wojewodzinie krakowskiej. Dział kulinarny podzielony na trzy seciny:

kułów spożywczych i higieny. Otwartą zostanie 12. maja, w wynajętych na ten cel lokalnościach, koło pałacu królewskiego w Belgradzie. Protektorat objęła królowa Draga, zaś pomoc pieniężną i wszelkie ułatwienia ofiarowuje Rząd. Dyrektorem wystawy mianowano ze strony Rządu p. Roberta W. E. Kulkę, zaś wiceprezydentem „jury“ p. Stefana Tyuresitę, prezesa serbskiego stowarzyszenia dziennikarzy i właściciela dziennika „Belgradzkie Nowiny“. Podział poszczególnych grup i klas wystawy jest następujący:

Grupa I. Odżywianie.

Klasa 1. Świeże mięsiwo, ptactwo dzicyzna, ryby rzeczne i morskie, skorupiaki jadalne, konserwy mięsne, wędliny, wszelkiego rodzaju kiełbase. Ryby marynowane i wędzone, różnorodne konserwy rybne. Mleko i wyroby mleczarskie, jaja, masła, sery i t. d. Chleb i pieczywa stołowe, pieczywka luksusowe i wyroby cukiernicze. Cukier, wyroby z cukru i konfitury. Kawa, czekolada, herbata i kakao. Owoce, jarzyny, tak świeże, jak i konserwowane i suszone. Mąka, krupy, grysiki. Wytwory chemii spożywczej, surrogaty produkcji naturalnej i sztucznej.

Klasa 2. Wina wszelkich rodzajów. Wina musujące, piwa i napoje fermentowane. Likiery, koniak, rum i wódki. Wody mineralne, naturalne i sztuczne. Oliwa stołowa, soki owocowe, limoniady, octy wszelkich gatunków i essencje.

Grupa II. Kucharstwo.

Klasa 3. Potrawy różnorodne, tak gotowe jakoteż na poły wykonane.

Klasa 4. Potrawy roślinne (wegetarianizm). Odżywianie chorych. Zapotrzebowanie i żywienie armii.

Klasa 5. Kuchnie i przybory kuchenne dla wszelkich rodzajów opatu. Urządzenie jadalń, kuchni i piwnic. Wyroby porcelanowe, szklane, emaliowane, i metalowe. Dekoracje stołów. Bielizna stołowa i kuchenna.

Grupa III. Pielęgnowanie zdrowia.

Klasa 6. Wszelkie artykuły służące do pielęgnowania zdrowia. Preparaty dietetyczne i sztuczne żywienie dzieci. Urządzenia Wohlfahrta dla chorych i zdrowych ludzi. Środki ochronne przeciw wypadkom dla dzieci i dorosłych.

Klasa 6. Inwentarz szkolny i przyrządy naukowe.

Grupa IV. Literatura.

Dzieła traktujące o prowadzeniu domu, naukowe i wychowawcze. Dzieła kulinarne i pokrewnych działów. Fachowe publikacje, plany i ilustracje instytutów wychowawczych, zakładów gastronomicznych, kuchni wszelkich kategorii itp.

Oto jest ogólny pogląd na wystawę, której przeprowadzają świetne powodzenie, a która potrwa dni piętnaście.

Relf.



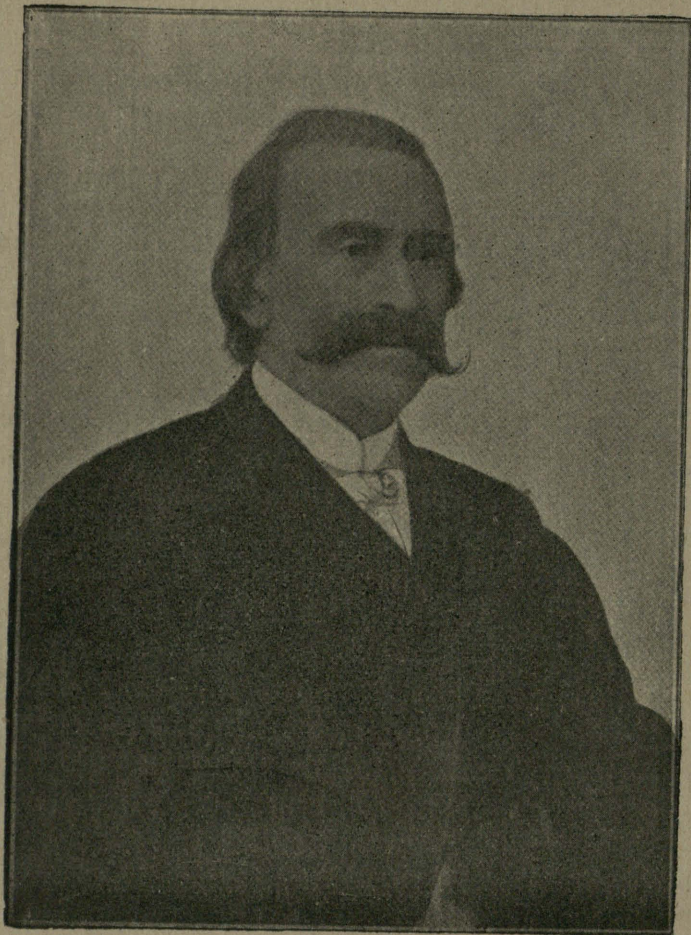
mięsne, rybne i mleczne, w każdym sto potraw i z addytamentem i jednym sekretem kuchmistrzowskim; pierwszy sekret polega na ugotowaniu całego kapłona w butelce, drugi ma za przedmiot szczupaka: smarzone-warzone-pieczonego. Najosobliwszy jest sekret trzeci który nawet do historii medycyny wciągnąć by należało t. j. polewka z dukatem i perłą.

Mamy tu spis służby ówczesnej stołowej: marszałkowie, rotmistrzowie, krajczowie, oratorowie, kuchmistrze, kredencerze, pilnowacze do niezbiierania ze stołu potraw, do dawania krajczym, do czytania gości z rejestru, muzycy, trębacz, szyposze, surmacz, dobosz, piechota na warty i do noszenia potraw z oficerami, wreszcie zamiatacz przed tańcem. Wylicza dalej Czerniecki długi szereg sprzętów i naczyń spiżarnianych i kuchennych, zwierzęta domowe i łowne, potrzeby domowe i ogrodowe, konfekty różne, wety cukrowe, tudzież korzenie, do których załączył ostrygi, szoldry, (?) i ozory wędzone, salcesony, mortatelle, opłatki aptekarskie i złoto malarskie. Rozprawia także szeroko o „powinnościach kuchmistrzowskich“ takie np. rady dając: „kucharz ma być ochędofny, z czupryną albo głową wyczesaną, z ogoloną twarzą, rękami umytemi, paznokciami oberzno-

nemi, opasany fartuchem białym, trzeźwy, nie swarliwy, pokorny, chyży, smak dobrze rozumiejący, condimenta albo potrzeby do potraw dobrze znający, a nadewszystko wszystkim usługujący“.

Marya Ludwika gdy do Polski wjeżdżała — stół jej w Gdańsku zdobiły 3 piramidy cukrowe, jaśniejące złotymi farbami, ozdobione figurami, alegorycznymi orłami, tudzież napisami. Przyniesione półmiski krajczy podawał monarchini, a talerz i serwetę obwinęte w pokryciu z karmazynowego atlasu. Odziany był w opończę ceremonialną z materji jedwabnej ognistego koloru, w złote kwiaty, podbitą sobolami — przed nim był stos talerzy srebrnych wyślaczanych, nim je podał królowej, ocierał każdy kawałkiem chleba, którym ust dotknawszy rzucał go w kosz srebrny, u nóg postawiony. Potrawy były wywarzone w korzeniach i szafranie, dwie tylko z francuzka przyprawione kuropatwy, królowej były do smaku.

Gdy się dania skończyły, zdjęto pierwszy obrus, pod którym był drugi z atlasu karmazynowego potem trzeci z siatki złotej, srebrnej i jedwabnej w kwiatki wyszywany, a na koniec biały znowu, okryto go piramidami cukrowymi lecz mniejszemi, po uczcie jedno i drugie oddano pażiom na łup. Wety były ze stu złocistych tac



Urbain Dubois.

15 marca b. r. zmarł w Nizzie Urbain Dubois, długoletni szef kuchni cesarza Niemiec, Wilhelma I. i słynny autor dzieł kulinarnych.

W r. 1856 wyszło z druku pierwsze jego dzieło wydane nadzwyczaj ozdobnie, z mnogą ilością ilustracji p. t.: „*La cuisine classique*” i dedykowane królowi Prus, Wilhelmowi I. Bezpośrednio po tem został zaangażowany na szefa kuchni na dworze berlińskim, gdzie przez lat 30 ten urząd sprawował. — W tym okresie czasu, jego duch twórczy wzbogacił literaturę kulinarną dziełami pomnikowej wartości, jak: „*La cuisine artistique*“, *études de l'école moderne* (2 tomy), „*La pâtisserie d'aujourd'hui, école des jeunes pâtissiers*“; „*La cuisine d'aujourd'hui*“; „*Cuisine de tous les pays, études cosmopolites*“; „*École des cuisiniers*“; „*Nouvelle cuisine bourgeoise*” i w. i.

Zmarł w 84 roku życia.



pełnych konfitur, kandytów i wszelkiego rodzaju cukrów w pięciu rzędach ustawionych, kosztował ich również tak jak potraw, krajczy. — Wieczera była u królowej, same panny usługiwały. — Dziwiła wszystkich zręczność polek: ta co krajała z szczególniejszym dopełniała to wdziękiem.

Za króla Władysława IV. gdy kanclerz wielki koronny Ossoliński bankietował po domowemu wiedząc, że królestwo z Bożej łaski ma wszystkiego obfitość i dostatek, tak dalece że może w bankietach bez wszelkich obcych zapraw i kordymentów cudzoziemskich się obejść, na pewny dowód i dokument ten sławny i zacny senator pokazał tego sposób i podał maniérę. Umyślnie na to znacznych wielu panów i wielu posłów zagranicznych na ten czas będących, na taki zaprosiwszy bankiet, na nim tak wszystkich uraczył, że nie tylko z ukontentowaniem ale też i podziwieniem pomienionych gości. Zastawiono gęsto stoły, okryto swojską domową zwierzyną, dziką, ziemną, powietrzną i wodną na wiele razy dawania: rosółami, pieczystem, duszonem, z rozmaitemi inwencyjami potrawy, z soporami, pasztetami i ciastkami, które zaprawiano zamiast szafranem przedniemi krokoszami. Do podlewy soku wiśniowego zażywano, zamiast migdałów i pinolów, orzechami różnemi

zasypywano, na miejsce rodzyneków suchemi wiśniami i innymi fruktami, z przednim miodem, zamiast cukru przysmarzonemi, zamiast cytryn, cedrów, limonii, jabłka przednie w talarki i kostki krajane, bez kanoru miodami potocznemi słodzone, zamiast pieprzu i imbiru; chrzanu, gorzycy i musztardy dodawano, zamiast oliwek i kaparów, grzybami suchemi siekanemi i świerzemi okrywano; zamiast octu winnego, miodowego zażywano. Co się tyczy napojów; były różne piwa: wareckie, łowickie, końskowolskie, drzewieckie, brzezińskie, odrzywolskie i gielniowskie, miody także i lipce z różnych miejsc w kraju, zamiast włoskiego wina, maliniaki znakomite, były i wina polskie z sandomierskiego województwa białe i czerwone, jednym słowem było wszystko co się rodzi i znajduje w kraju. Szkoda że ten piękny przykład nie miał później naśladowców. Kuchnia polska przechodziła stopniowo w swoim rozwoju różne fazy, lecz zachowała swoją narodową cechę, chociaż w wieku XIX zaczęła się przekształcać wedle zasady francuskiej, ale zastosowała się do klimatu i właściwych płodów krajowych, wreszcie do pierwotnego smaku słowiańskiego.

Pisałem w Czarnocyłach w Król. Polskiem.



Przedruk wzbroniony.

Bâtons au fromage. 120 gr. świeżego masła ucierać do spienienia, dodając po trochu 240 gr. tartego, szwajcarskiego sera, 100 gr. tartego parmezanu, 240 gr. najładniejszej mąki przennej, nieco, soli papryki i 3 łyżki wody — wyrabiać masę należycie i rozciągnąć ją na blachę, rozwałkując ją na 1 cm. grubo. Pokrajać nożem w cieniutkie paluszki, smarować jajkiem i piec wolno. Podaje się gorące.

Zrazy „Pichelsteinerowskie“. Pojedyncza a nader smaczna ta potrawa bywa czasem jedynym pokarmem leśników i myśliwych, przebywających po kilka tygodni w głębokich lasach Pichelsteinu. I ztąd ta nazwa; sposób sporządzania jest następujący:

W tymbalową formę, z szczelnie zachodzącą pokrywą, układać warstwami plastry mięsa wołowego wielkości 5-cio koronówki, lekko rozbite, osolone i opieprzone — przekładając plasterkami surowych kartosli, selera, pietruszki i marchwi, oraz przesypując suto cebulą siekaną, na słonince zrumienioną. Zamknąć szczelnie formę, wstawić w wrzącą wodę i gotować przez 4 godziny.

Jeszcze praktyczniej jest, użyć zamiast formy, rondelki srebrne lub niklowe, w jakich podają się zwykle potrawy i tak podać do stołu, nie odkrywając wcale, aż dopiero przy stole. Aromat wydobywający się po otwarciu pokrywy jest tak silnym, że nawet wegetarianina zmusiłby do skosztowania tego specyału.

Jaja sadzone na szynce. (W odpowiedzi p. Adamczakowi w Jasionowie). Jest to danie przystawkowe, czyli pasztecikowe, jak u nas zowią, które dowolnie można kombinować i ręczę, że z dziesięciu kucharzy — każdy inaczej poda.

1) Srebrny półmisek wysmarować masłem i ułożyć nań kilka plasterków gotowanej szynki. Na to wybić ostrożnie potrzebną ilość jaj w całości, posolić, posypać grubo parmezanem, skropić masłem i wstawić do ostrego pieca, aby się jaja lekko ścięły. Nadmieniam przytem, że jest to danie przeważnie restauracyjne a więc porcyowe: bo na więcej osób, plastry szynki utrudniałyby branie każde poszczególne jajo.

2) Potrzebną ilość grzaneczek z bułki (licząc 2 na osobę) odsmarzyć na maśle, nałożyć dość wysoko siekaną szynką, związaną nieco białego, gęstego sosu. Tyleż jaj, puścić na głęboki wrzątek (pochés) i gdy się białko ściągnie, wybierać na sito, obrócić, układać na grzaneczki, posypać każde grubo parme-

zanem i podać dobrym sosem bulionowym. Robi się w ostatniej chwili aby było wszystko gorące.

Strudel z szynką. Rozpuścić kawałek masła w pół kwarterce ciepłej wody, rozbić z tem 2 całe jaja, zmieszać z kwartą mąki i wyrobić na pulchne ciasto, dobrze odstające od rąk i stolnicy. Nagrzać misę i nakryć nim ciasto na kwadrans aby spulchniało. Skoro się trochę podniesie, rozesać obrus na dużym stole, poprzążyć mąką, położyć ciasto, wypłaszczyć wałkiem trochę i rozciągnąć rękoma jak najcieniej, żeby było przezroczyste jak muslin, posmarować topionem masłem, rozbić 2 jaja w kwarterce śmietany, polać na ciasto, posypać pokrajaną drobniutko w kostkę ugotowaną szynką, i drobno pokrajaną świeżą słoninką, zwinąć wzdłuż, potem w krąg, włożyć do wysmarowanego i wysypanego sucharkiem rondla czy pokrywy, skropić z wierzchu obficie masłem i wstawić do pieca.

Plombier orzechowy. (W odpowiedzi WP. E. N. w Łuce) Najłatwiejszy sposób robienia plombieru orzechowego jest następujący: $\frac{1}{2}$ kg. obranych orzechów laskowych lub włoskich, zrumienić lekko w piecu i po zupełnym ostudzeniu przepuścić przez maszynkę do tarcia, 1 litrę dobrej kremowej śmietanki ubić na tęgą pianę, dodać orzechy, $\frac{1}{2}$ kg. miękkiego cukru (cukier można zredukować do woli) dać do puszek i opakować w lód i sól. Po dwóch godzinach mrożenie jest dobry.

Murzynki robią się w różne sposoby, których wymienić od razu niepodobna. Podajemy tu jeden najłatwiejszy i wypróbowany sposób: 50 dk. cukru (przez muslin sianego) 375 gr. mąki ($\frac{1}{3}$ tej ilości mąki ryżowej) 14 żółtek, z 14 białek tego ubita pianą. Żółtka z cukrem ucierać do zpienienia, domieszać ostrożnie pianę i mąkę — nakładać do papierowej tutki i szprycować na wyłożoną papierem blachę. Piec wolno a potem maczać w pomadce czekoladowej.



Nasz konkurs. Z przyczyny, że prawie większa połowa odbiorców naszego pisma nie nadesłała nam oceny utworów konkursowych, zostawiamy jeszcze na pewien czas nie rozstrzygniętą kwestję przyznania nagród. Publikacja nastąpi stanowczo nieodwołalnie w Nrze 11 z dnia 5. czerwca.

Więc upraszamy o jak najliczniejszy współudział w tej pracy i sądem swoim przyczynić się do wyróżnienia i nagrodzenia utworów, odpowiednio do ich wartości.

Zaznaczamy przytem, że podpisy nie będą wymieniane i tylko wstawi się ogólną cyfrę.

Ślub. W sobotę 11 maja odbędzie się w Sienawie, w kościele paraf. obrz. łac. obrzęd zaślubin kolegi naszego i członka Stowarzyszenia p. Piotra Żubickiego, kuchmistrza JE Książąt Czartoryskich z Wiązownicy, — z panną Stanisławą Buczek.

Młodej parze „Szczęść Boże!“

Sól krajowa w opakowaniu. Wydział krajowy jest w pełni rokowań o dostawę mocnych kartoników na opakowanie soli kuchennej. Sól kamienna z Wieliczki i Bochni, biała i zielonkawa, sprzedawana w stanie miażdżym, a używana tylko w zachodniej części kraju, miewa w handlach nieraz najgorsze dla zdrowia domieszki, bo i wapno i gips i piasek, a nawet śmiecie. Sprzedawana zaś w Galicji wschodniej warzonka w topkach, rzucana przy transporcie w mokrą i brudną słomę, przychodzi do sklepów poprostu oblepiona błotem, a nadto poobtłukiwana do tego stopnia, że nieraz na kilogramie brak w topce 30 i więcej dekagramów. Temu wszystkiemu ma więc być zaradzone i to niebawem. Topki otrzymają kartonowe opakowanie, na którym będzie podana wyraźnie waga i cena. Tak samo opakowaną też będzie kamienna sól mielona. Ceny opakowanej soli nie będą bynajmniej podwyższone.

Kury niosące kolorowe jaja. Amerykanie na wszystko mają sposób! Pewnemu farmerowi z Kansas, Lirpowi, słynnemu hodowcy drobiu, udało się wynaleść sposób, ażeby kury na święta Wielkanocne niosły jaja kolorowe. W tygodniku „Magazin for elevation of chicken“ objaśnił on, w jaki sposób przyszedł na tę myśl. Przypomniawszy sobie, iż indyjscy hodowcy kur dla zwiększenia produkcji jaj, powiększenia ich żółtka i ściemnienia jego koloru, mieszają kurom do pokarmu tłuczone skorupki gotowanych raków. Połączył więc szereg barwników roślinnych, których ekstrakt przygotowany na sposób indyjski, dodawał do przygotowanego dla kur karmu jak *Ginistra germanica*, *Gentiana verne* i *Sambuccus*. Taką mieszaninę dawał kurom i już po trzech dniach kury niosły jaja ogromne, w skorupkach o ślicznych barwach i połysku. Jaja podobne na rynkach Chicago, San Francisco i New Yorku przed świętami Wielkanocnymi cieszą się ogromnem powodzeniem, a obecnie otwarto w New Yorku specjalny ich skład.

Import angielski. Produkcja drobiu w Anglii jest tak niedostateczną, że gdyby z jakiegokolwiek bądź przyczyny zamknięto jej dowóz z kontynentu — sztukę kury czy kaczki płaconoby tam na wagę złota. Rozpatrując tamtejszą, cłową statystykę wierzyć się nie chce wysokości cyfr dostarczanego towaru. W roku 1900 sama Francja dowiozła 600.000, a Włochy 800.000 indyków. W czasie świąt Bożego

narodzenia, francuski departament Sarthe wysłał do Londynu 150.000 gęsi — zaś w całym roku Francja wysłała prawie milion tych ptaków.

W roku 1898, Anglia zapłaciła za jaja 90 milionów franków. Na czele dostawców jaj stoi Rosya, która także ogromną ilość kur dostawia na targi angielskie. W roku 1897, dostawcy rosyjscy zarobili na czysto 9 milionów franków. Jeżeli się zważy przeciętną cenę kury, w Rosyi 16 kopiejek — to wywóz 27 i pół miliona sztuk, po opłaceniu transportu i żywienia da z łatwością powyższy zarobek.

Kuchnia indyjska w.... Londynie. Na przedmieściu Londynu, niejaki ms. A Tourner urządził rodzaj indyjskiej restauracji, gdzie różni kupcy interesanci oraz studenci przebywający w Londynie mogą pożywić się swymi rodzimymi potrawami — co jak ogólnie wiadomo wpływa dodatnio na nostalgia. Gwar jaki panuje podczas pory obiadowej czyni złudzenie jakbyśmy się znajdowali w Simli, Kalkucie lub Bombaju. Ekscentryczni Anglicy, uczyniają także uczęszczać na owe obiady — a arystokracja tamtejsza zamawia sobie niektóre potrawy z odnośnieniem do domu. Koniec końcem, pomysły Tournera robi niezłe interesa.

Nasz korespondent, który z ciekawości a apokryfik z obowiązku uczestniczył raz w takim obiedzie — tak go nam opisuje:

„Do potraw dają taką ilość korzeni, że zdaje ci się jakby cały handel towarów kolonialnych po trochu dodano. Mięsa wołowego nie używają wcale; kury i inny drób oraz jagnięta cieszą się za to wielką popularnością. Na pierwszy ogień podano nam „karhi“, gęstą zupę z purée grochowego, z niemożliwą ilością imbiru, cayenny i rozmaitych ziół. Nastąpił rodzaj Entrée z kurcząt i ryżu zwany „pulao“ z całemi kawałkami cynamonu, ziarnkami pieprzu i gwoździaków. Do tego dodano „podina di chuttri“.

Test to rodzaj sosu z mięty, bitej w morderstwie.

Wniesiono „Korma“, rodzaj ragout z krawędzi w kostkę udźca baraniego z korzeniami, podobnie jak „pulao“ tylko z tą różnicą, że korzenie dodane są w stanie sproszkowanym, oraz z dodatkiem pewnego rodzaju sera, spreparowanego z mleka, kwasu cytrynowego i „tamarindi“ — rodzaju pomidorów. Potem podano „Kaftas“, składające się z rodzaju „haché“ mięsnego, w formie kul smarzonego.

Tak dosiagnęliśmy do „dopiyzah“ albo rozmaitych „goshts“, tj. jarzyn, których w Europie nie znają, a do których należą „alu“, „gobi“, „muther“, „shalgam“, „palak“, oraz „takari“, „kichri“ itp. przysmaki, których rodzaj i sposób przyrządzenia, europejskiemu podniebieniu nie przedstawia żadnej wartości.

Gdy taką litanię ostro korzennych potraw spożyło się — słodkie leguminy oczekuje się z niecierpliwością. Na karcie stoi „Bodam“ i „phirni“ i przekonałem się, że są wcale dobre. Zwłaszcza ta druga

składająca się z mielonego i w mleku gotowanego ryżu, z zapachem różannym, migdałami i siekaną piśtacyą. Podają na zimno. Dania te kończą i tak przydługi obiad — po niem zaś, jako pamiątka, pozostało mi trzydniowe, wściekłe pragnienie“.



Wny Adamczak w Jasionowie. Grzybów dostać można w zarządzie dóbr — Ustyanowa p. Ustrzyki Dolne. Ztamtąd nam oferowano. Przepis w numerze.

Wny Andrychowski - Myszkowo. W. K. Poznańskie. — Odpowiedź przesłał listownie, pomimo że w księdze naszych prenumeratorów Pańskie nazwisko nie figuruje.

JWny Jordan w Brzezinkach. Sprawę królików przesłał do Redakeyi „Hodowcy drobiu“ we Lwowie — Kochanowskiego 33, która jako kompetentna w tych sprawach udzieli wprost dalszych informacji i wskazówek.

T. S. — Prenumerator w Krakowie. Na anonimy z zasady nie odpowiadamy. Sprawę kongresu kuchmistrzów niemieckich powtórzyliśmy za innemi pismami i obowiązkiem naszym jest informować ogół kuchmistrzów o sprawach światowych naszego fachu. Nie jesteśmy pismem lokalnem i żaden zdrowo myślący kolega nie weźmie nam tego za złe. Co do powtórzenia artykułu, to najpoważniejszemu pismu codziennemu diablík drukarski figla wypłatać może. O kwestyi zawiązania „cechu“ w Krakowie tamtejszy komitet powinien był nas uwiadomić, względnie zaprosić do wzięcia udziału — a przynajmniej ogłosić w „Przeglądzie Kucharskim“ albo dać Redakeyi jakąkolwiek wskazówkę. Na tem polemikę zamykamy.

Tosca. Facecye, łaskawa Pani; „Przegląd Kucharski“ ma ważniejsze zadanie jak bawić się w wzajemne adoracye.

Autorom wierszy: „Mój pierwszy obiad“, „Z krainy głodu“, „Komiśny chleb“, „Co jedzą w Zakopanem“, — utwory panów drukowane nie będą.

Logogryf.

Całość ze sześciu sylab złożona,
W niej dla każdego jest inna strona,
U wszystkich prawie — radość przynosi,
Kochanek czulej — czucia swe głósie
Poeta od niej czerpi natchnienie,
Starzec w niej widzi swe odmłodnienie,

Kucharz gdy tylko, woń jej poczuje,
Żadna konserwa mu nie smakuje,
I w zachwyceniu zaczyna marzyć,
Idyllę pieścić — kurczęta smarzyć...
Jest to jak haszysz, co cuda czyni,
Lecz ma zagadka, do końca płynie.
Więc trzy sylaby pociągnij długo,
Masz głos do konia, co orze w pługu,
Wstecz dwie końcowe i wróć z powrotem,
Jest imię świętej — a możesz potem,
Wziąć czwartą z trzecią i iść do końca
Będiesz mieć drzewo, które bez słońca,
Wśród ostrej zimy w cudnej zieleni,
Strojne i szatę swoją nie zmieni.
Dwie początkowe i dwie końcowe
Wydadzą nektar co kręci głowy,
I jeszcze jedno z tego wypadnie
Lecz to zostawmy tym; kto niezgadnie.

Klekotka.

Szara da I.

Pierwsze wraz z drugim jest w ścianie — płocie,
A na okręcie klęskę przynosi,
Trzecia wspaniał z drugim mówi o kocie
Gdy go mysz w łapkach o życie prosi.

Całość specjalnej wymaga grzedy
Wtedy się w śliczne kiście uzbraja
Wypuszcza zdrowe soczyste pędy
Lecz trwa najdłużej do końca maja.

Ida.

Szara da II.

Są okolice gdzie pierwszą zgłoszą
Parobka mienią. Drugie i trzecie,
Lubią nadzwyczaj strukturę włoską,
Choć i na drzewie gnieźdzą się w lesie,
Całość owoce — słodkie różowe,
Dobre w przeróbce — wyborne świeże
Wcenne soczyste i bardzo zdrowe
Byle spożywać je w pewnej mierze.

Ida.

Za trafne rozwiązanie powyższych trzech szarad, przeznacza redakcyja dzieło zbiorowe wydane staraniem „Koła lit. artyst.“ p. t. „Dla powodzian“.

Osoby wygrywający zechcą nadesłać 60 halerzy na opłatę przesyłki.

Kompletne roczniki „Przeglądu kucharskiego“

są do nabycia pod następującymi warunkami:
z roku 1898 i 1899 oprawny 4 kor. broszurowany
3.50 kor. z roku 1900 oprawny 7 kor. broszurowany 6 kor.

Nabywać można w Administracyi.

Drobne ogłoszenia.

Młody kucharz, kawaler znajdzie umieszczenie w obywatelskim domu na wsi. Oferty, wraz z podaniem warunków nadsyłać.

JWna H. Szymanowska
Żukocim p. Korszów
k. Kołomyji.

Kamienica nowa, jednopiętrowa, narożna z balkonem za 10.000 złr. do sprzedania. Gotówką potrzebna 6.500 złr.

Bliższa wiadomość pod lit. J. B. w Administracji tego pisma

Zakład wodolecznicy w Sasso wie obok Złoczowa podaje niniejszem do wiadomości, że w tymże zakładzie jest do objęcia od 1-go czerwca br. restauracja wraz z bufetem ogrodowym.

Bliższych wyjaśnień udziela pisemnie lub ustnie Zarząd.

Poszukuje się kucharza żonatego na ordynaryę i 150 złr. rocznego wynagrodzenia. Jako warunek stawia się doświadczenie w fabrykacji bulionów.

Zgłoszenia pod A. M. w Administracji.

Poszukuje się kucharza lub kucharki dla menaży oficerskiej c. i k. pułku dragonów Nr. 1. w Stanisławowie, który podejmie się dostarczać na własny rachunek wikt, t. j. obiadu i kolacji za stałą płacą uiszczaną przez stołownika w menaży.

Ilość stałych stołowników wynosi w przybliżeniu 15 do 20 osób.

Z powodu przesiedlenia się pułku w lipcu br. do Łańcuta — menaż oficerska będzie musiała być również do Łańcuta przeniesioną i prowadzoną pod tymi samymi warunkami — a koszta tego przeniesienia poniesie pułk.

Oferty wnosić należy do Prowiantury pułku.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Raki w każdej ilości który z dworów może nam dostarczyć? Możemy zrobić umowę sezonową. Oferty, co do ceny i terminów dostawy, prosimy przesyłać na ręce Administracji tego pisma.

INSERATY.



HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.

Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1	zł. 30	ct.
1	" " z porzeczek	1	" 10	"
1 1/2	" puszka szparagów	1	" 10	"
1 1/2	" " same główki	1	" 20	"
1 1/4	" " groszku naj- pszego		" 27	"
1/4	klgr. puszka groszku cu- krowego		" 21	"
1/4	klgr. puszka fasolki ziel.		" 17	"
1/4	" " flageolets		" 24	"
1/4	klgr. puszka szpinaku		" 27	"
1/4	" " pomidorów (purée)		" 20	"
1/4	" puszka grzybków		" 50	"
1/4	klgr. puszka grzybków		" 34	"
1/4	klgr. puszka champignons		" 50	"

Zamawiać można w Administracji naszego pisma.

SKŁAD

wszelkich konserw krajowych w puszkach, szparagów, fasolki zielonej, champignons, grzybków, groszku cukrowego, wszelkie marmolady i kompoty, ma na składzie

po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win

i skład herbaty

Braci Poppow z Moskwy.

== Lwów, ulica Halicka 1. 3. ==

Co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty w auspiku, śledzie łososiowe wędzone i marynowane.

ZAWIOM

grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą skutecznie.

335 Recept

pieczenia ciast drożdżowych, tortów, ciastek, robienia lodów, likierów i t. d.

— przez autorkę praktycznej kuchni —

Różę Makarewiczową

do nabycia w Księgarniach lub u autorki
Lwów ul. Cicha 1. 1.

Cena 2 Korony, z wysyłką 2 Korony 40 hal.

Dla pp. Kuchmistrzów miejscowych.

Niniejszem zawiadamiam Szan. pp. Kolegów, że prowadzę **wyrab mięsa** wołowego, cielęciny, baraniny i wieprzowiny. Znając z doświadczenia wymogi pp. Kolegów co do poszczególnych części mięsa — mojem staraniem będzie — wszelkie żądania wypełnić

O łaskawe zaszczycenie mię swem zaufaniem uprzejmie proszę.

Z poważaniem

JAN WNUK

plac Bernardyński 1. 12.

„Przegląd Zakopiański“

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stacyi klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.

PRZEGŁAD KUCHARSKI

Illustrowany

DWUTYGODNIK

poświęcony sztuce kulinarnej i jej pokrewnym działom

wychodzi 5. i 20. każdego miesiąca.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi:

W Austro-Węgrzech		W Król. Polskiem		W W. Ks. Poznańskiem	
rocznie . . .	6 kor. — hal.	rocznie . . .	3 rub. — kop.	rocznie . . .	6 marek — fen.
półrocznie . .	3 " 20 "	półrocznie . .	1 " 60 "	półrocznie . .	3 " 20 "
kwartalnie . .	1 " 80 "	kwartalnie . .	" 90 "	kwartalnie . .	1 " 80 "

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego” znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie

Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu.

Treść. Szlachetne jarzyny wiosny. — Konfitury kwiatowe. — Gastronomia: Zupa z mózdku. — Zupa ragout. — Jaja na sposób Edisona. — Jaja wiosenne. — Kluseczki kartoflane. — Fondue à la Brillat Savarin. — Naleśnik bawarski. — Chłodnik z poziomek. — Szparagi zielone. — Rozmaitości. — Korespondencje Redakcyi. — Rozwiązania zagadek. — Feljton: Zgłodniałi — Secesyjonistyczne modele srebra stołowego ilustracya Secesyjon. Ogłoszenia.

Szlachetne jarzyny wiosny.



Wiosna! Pierś z rozkoszą wciąga wiosenne tchnienie pól, ogrodów i lasów. Spiew ptactwa budzi jakoweś lepsze uczucia — myśl jaśniej buja — stajesz się mimo woli doskonalszym i bliżej Boga a to wszystko zdziałała wiosna, królestwo Flory i Pomony; i nie masz najzajadlejszego anti-wegeteryanina, któryby na widok szparaga-olbrzymia nie odrzucił najsoczystszy kawałek roastboeufu.

Szparag, ten główny przedstawiciel jarzyn wiosennych wart jest tego, aby go wyróżniano z pomiędzy wszystkich potraw; lecz czy on lepszym jest z bułeczką w maśle rumienioną, czy

w sosie maślanym, zwanym holenderski, albo też jako obecnie rozpowszechniająca się nowość, w świeżutkiej oliwie i soku cytryny maczany — kwestya ta od wielu lat rozstrzygana, ostatecznego rozwiązania doczekać się nie może.

Do jakiej zaciekleści w tym kierunku prowadzi różnica zdań francuskich smakoszy, dobitnie ilustruje następujące zdarzenie:

Słynny pisarz francuski Bernard le Bovier de Fontenelle i jego przyjaciel, sekretarz Akademii franc. Abbé Dubos, byli wielkimi miłośnikami szparagów. Pewnego razu otrzymali w prezencie wiązkę olbrzymich tych nowalij i rozpoczęto debatę, jak je kazać przyrządzić. Gdy pierwszy będąc amatorem szparagów ze sosem, usilnie domagał się podania

ich w ten sposób — drugi, jako wyrozumiały, chociaż je jadał tylko z rumianą bułeczką, podał projekt przyrządzenia ich w oba sposoby. Zgodzono się na to i w pewnej pierwszorzędnej restauracji oddano do spreparowania. Podano na-przód z masłem i bułeczką. Po zjedzeniu ich, Abbé Dubos został tknięty paraliżem i gdy służba zajęła się ratowaniem, deFontenelle zrywa się z krzesła, otwiera drzwi, wiodące do ubikacji kuchennych i woła wielkim głosem: *Toutes les asperges à la sauce!*¹⁴

Nieraz próbowano, przez sztuczną hodowlę, otrzymać w innej porze tą szlachetną jarzynę, ale trudne i kosztowne to zadanie. W październiku 1896 r. udało się dwóm znakomitym ogrodnikom w Carpentras we Francji, otrzymać świeże szparagi, które podczas pobytu Monarchy rosyjskiego zostały podane na obiedzie galowym w pałacu elizejskim 6. października. Każda wiązanka, zawierająca 30 ładnych, grubych sztuk, kosztowała 90 franków, czyli każda sztuka 3 franki. Biorąc na uwagę, że 200-tu biesiadników, biorących udział w tym obiedzie, oczekiwało na ten smakołyk — można sobie przedstawić sumę, jaka zaciężyła w rachunkach gospodarskich pani Prezydentowej za same szparagi.

Francja jest prawdziwym Eldoradem dla hodowli jarzyn. Jej południowa część jest jednym, ogromnym treibhausem, którego najlepsze pro-

dukta na wszystkie strony świata a przeważnie rynki paryskie, się rozchodzą.

Że robią już sałatę ze szparagów — nie zdziwi to żadnego z mistrzów kulinarnej sztuki — ale gdy wam oświadczę, że z tej delikatnej jarzynki fabrykują... papier... — to chyba mi nikt nie uwierzy. A jednak tak jest. Ameryka, ta najmłodsza, ale i najruchliwsza część świata, swoimi wynalazkami zawstydza nas, starych weteranów postępu i wiedzy. Mianowicie, odkryto tamże, że łodygi szparagów zawierają cellulozę, która się nadaje do fabrykacji papieru i.. cel uświęca środki!

Szlachetną jarzyną wiosenną jest karczoch, który u nas czem raz szersze zastosowanie i hodowlę znajduje. Ojczyzną tego kołczastego dziecięcia są okolice Morza Śródziemnego a właściwie Sycylia. Także w Ziemi Świętej, zwłaszcza między Nazaretem a Tyberias, całe łany korczochów, rosnących dziko, oglądać można i jak głosi podanie, rosnących tam na rozkaz Boży. Co za ciekawość wiodła człowieka do skosztowania tego odstręczającego bodziaka, trudno dociec. Koniec końcem dzięki tej ciekawości, delektujemy się dziś specyjałem, obgryzując mięsiste listki kołczego kielicha aż do mącznego rdzenia, który w porze jesiennej na świeżo, zaś przez całą zimę w konserwie, daje nam szlachetną jarzynę.

Ogród dożów w Wenecji pierwszy wprowadził u siebie kulturę karczochów, w 1473 i od-

Zgłodniałi.

Szkic z wojny francusko-niemieckiej.

Dwa pułki spotkały się na równinie wieczorem po bitwie pod Recherac.

Pierwszy rozłożył się obozem pułk Pikardyjczyków. Żołnierze ustawili broń w kozły i siedzieli lub leżeli milcząc. Przygniotła ich wielka troska: zabrakło im kul, zabrakło prochu, nie mieli także chleba.

Okolice była spustoszona, zniszczona płomieniem wojny. Domy opuszczone, podwórza puste, stodoły spalone. Nawet żdźbła zboża wdeptane w ziemię, tuliły się trwożliwie, nie śmiąc wychylić się na świat

Ani chleba, ani prochu, ani kul! Skrwawione nogi odmawiały posłuszeństwa.

O sto sążni dalej rozlegały się wesołe śpiewy ochotników Gouffier. Był to pułk, złożony z młodych rekrutów, którym kazano iść w tylnej straży, aby nauczili się maszerować, stać równo w szeregu i powąchali prochu.

Wszyscy wyszli prosto z objęć mateczynnych, ubrani porządnie, weseli i rzeźcy. Nie wiedzieli jeszcze, co to jest wojna. Jedli i pili z apetytem.

Wiatr od ich obozu niósł do drugiego śmiech i okrzyki wesołe, zapach jarzyn, mięsa i wina...

— Wartoby pójść zabrać im obiad — mruknął jeden z wiarusów.

Sierżant wzruszył ramionami, spuścił głowę i rzekł:

— To dzieci! Niech jedzą z Bogiem!..

Słowa te usłyszał przechodzący pułkownik i odezwał się do żołnierzy:

— Dajcie im pokój, koledzy. Nie trzeba, aby ktoś mógł powiedzieć, że stara Pikardya żywi się kosztem rekrutów. Zresztą żywność i posiłki już nadchodzą.

— Aby tylko nadeszły!

— Na święty nigdy... — mruknął doboż Bommella.

Sierżant zaśmiał się głośno. To dało hasło do ogólnego śmiechu. O głodzie zapomnieli. Tu i owdzie odezwały się wesołe piosnki, zadymity krótkie fajeczki...

— Moi ludzie uspokoili się... — mówił półkownik, siedząc w namiocie z oficerami.

Wszedł ordynans i podał pułkownikowi papier. Pułkownik przeczytał i rzekł:

— Panowie! rozkaz od marszałka de Coigny. Mamy iść forsownym marszem do Fryburga. Nieprzyjaciel się zbliża. Każcie panowie związać obóz i być na pogotowiu.

Wiadomość z jednego obozu dostała się do

tań rozpowszechniły się szybko po całej Italii. Francja rozpoczęła hodowlę dopiero z początkiem XVI stulecia; zaś Anglia dopiero za panowania króla Henryka VIII.

Nazwa „karczoch” jest pochodzenia arabskiego i we wszystkich prawie językach posiada podobne brzmienie, n. b. odpowiednio do narodowości i drogi pochodzenia zmodyfikowane. Arabi zowią „harsjef” albo „charsjof”. Hiszpanie przerobili na „alcarchofa”, zaś Portugalczycy na „alcahofra”. Włosi wyrażają różnie; pierwszą nazwą była „carcioffo” i przez lenistwo skrócili na „articiocco” sfery inteligentne zrobili z tego „articiocco”, z kąd Francja przerobiła swoje „artichaut”. Dziwnym sposobem, nazwa ta powędrowała z powrotem na wschód i zaaklimatyzowała się między ludem arabskim na „ardhi-schauki”.

W szeregu tych szlachetnie urodzonych, staje z nieśmiałością wielką nasz kochany groszek. Te małe, zielone ziarenka, zbite w strączku, zna każdy — tak z wyglądu jak i ze smaku — tak samo na patrycyuszowskim talerzu, z zaprawą słodką lub po angielsku, jak i w brudnych łapach zamorusanego chłopaka wiejskiego — stanowią one delicye — rozkosz dla podniebienia. A jednak przesłość jego jest bardzo ciekawą.

Anglik pewien, czyniąc poszukiwania w piramidach egipskich, znalazł między mumiami urnę kamienną. Urnę tą, hermetycznie zamkniętą,

opieczętowano i w starannem opakowaniu przesłano muzeum brytyjskiemu.

Po otwarciu wazy, znaleziono szczątki ubrań, ozdób i t. p. rzeczy a między tem kilkanaście ziarn zboża i tyleż grochu. Ponieważ przenicę już nieraz znachodzono i po kilku tysiącach lat powoływano napowrót do życia — nie budziła ona wielkiego zaciekawienia. Natomiast te kilka złotych, okrągłych, stwardniałych ziarn zainteresowało świat uczony i postanowiono czynić próby z zasadzeniem. W tym celu rozdano osobom zajmującym najwybitniejsze stanowiska przy dworze, jako w dowód łaski. Arystokratyczni posiadacze tych ziarn przedhistorycznych rozpoczęli próbę, na własną rękę, bez pomocy ogrodników i ziarna pogniły. Zostało jeszcze trzy ziarenka, z którymi, ale, po nieudanej próbie, zwrócono się do fachowego ogrodnika Mr. Grimstone w Highgate. Po trzydziestu dniach jego troskliwej pielęgnacji, jedna, jedyna wątła roślinka wychyliła się ze skrzyneczki ziemnej. Radość ogólna! Cały kraj zainteresował się tym faktem i śledził bacznie rozwój tej rośliny. Biedny Mr. Grimstone dzień i noc męczył się około pielęgnacji, gryząc się i martwiąc gdyż tu w grę wchodził jego honor. Owocem tego było dziewiętnaście olbrzymich strączków cukrowego grochu i zupełne posiwienie jego wskrzesiciela. Następny rok przyniósł już plon obfity.

Już w księgach Homera znajdujemy zmianę

drugiego. Młodzi żołnierze zrywali się, biegli tłumnie do parku Pikardyi, — chcieli bowiem jeszcze pożegnać wiarusów.

Pikardyjczycy stanęli gotowi do wymarszu, otoczeni przez ochotników. Żadnemu nie przyszło na myśl prosić o chleb.

Niektórzy chwiali się na nogach, osłabieni głodem, inni siadali, trzymając się za puste brzuchy. Większość wyglądała przerażająco; pokręceni, usta zapychali żwirem lub ziemią; z odrętwiałych palców wypadała broń.

A wszyscy żartowali i kpili.

Stary sierżant, gryząc pasek, opowiadał rekrutom o oblężeniu Furnes i o dzielnym Mirepoix, który sam jeden wziął do niewoli dwa bataliony Prusaków. Inny mówił o gonitwie za zającem pod gradem kul nieprzyjacielskich pułku kambrezyjskiego.

Niektórzy na postawionych na ziemię bębnach grali w kości. Zrobiła się wieża Babel; zmieszwały się pułki, uniformy, — syci z głodnymi.

Oficerowie, uzbrojeni w trzciny, napróżno starali się przyprowadzić ich do porządku. Uchylając się przed razami, zatrzymywali się, tłoczyli do namiotów, parci ciekawością zobaczenia przygotowań wiarusów, jadących na bitwę.

Droga z obozu do obozu, oświetlona pochodniami, roiła się biegnącymi tam i z powrotem.

Teraz znów stara Pikardya odwiedzała rekrutów Gouffier.

Taki zgiełk i wrzawa trwały przeszło godzinę, Wreszcie pułki rozdzieliły się. Pikardya poszła na prawo, ochotnicy zostali na lewo. Pochodnie pogasły. Wszystko ucichło. Na niebie zaczęło świtać.

Pikardyjczycy, ustawieni w szeregi, z bronią na ramieniu, ruszyli na bitwę.

Szli oni z pustymi brzuchami, jak wczoraj, jak onegdaj.

Szli z paradą, przy dźwiękach muzyki.

Po dwóch godzinach marszu zagrział sygnal:

— Stój!

Pułk zatrzymał się.

Na spienionym koniu, pokryty kurzawą nadjechał porucznik z pułku Gouffier.

— Panie pułkowniku! Pan wie, co się działo dzisiaj nocy. Obadwa pułki pobratały się. Żołnierze...

— Dobrze zrobili! — przerwał pułkownik.

— Odwiedzali się wzajemnie, a dziś rano okazało się, że nasze furgony... są opróżnione.

Pułkownik zbladł. Był to żołnierz, co dbał o honor pułku.

o grochu pod nazwą „*Erebinthos*“; zaś Wirgiliusz zowie go „*Ervum*“. I z tych wyrazów Anglosasi nadali mu nazwę „*earfe*“.

Henryk Heine uwiecznił go w poezji następującym czterowierszem:

„Es giebt hieniden Brot genug
Für alle Menschenkinder,
Und Rosen und Myrrhen und Schönheit
und Luft
Und Zuckererbsen nicht minder“.

Relf.

Konfitury kwiatowe.

przez panią M. K.

W pewnym miejscu kąpielowem poznałam się z wytworną Georgijanką córką księcia, która ulubione łakocie przyrządzając białymi swemi rączkami, wtajemniczyła mnie w ten kunszt wytworny i uchyliła zasłonę z słodyczy jakie pod nazwą „tureckich“ jadłam chętnie bez zrozumienia jednak jak powstają.

Fiołkowy cukier. Z świeżo zerwanych fiołków obrywa się same listeczki i rozgniata łyżką porcelanową. — Późem daje się w salaterkę lub słoik porcelanowy na palec grubo, cukru sianego — nakłada równo ową masę fiołkową przysypuje

cukrem i znów daje masę aż do wierzchu (cukier powinien być na wierzchu) nakrywa i stawia w chłodnym miejscu. Nazajutrz robi się syrop z czystego cukru — daje ów fioletowy bez listków snarzy razem i wlewa do naczyń oliwą wysmarowanych; krając potem w trójkąty. Przechowywać trzeba w szczelnym pudełku.

Bombony z bzu. Białe kwiatki bzu parzą się cedzą i miesza się ten sok z powidełkiem z bzu przed rokiem zrobionem dodaje cukru i smaży. Gdy gęsta, sypie się masę na formę cukierkową i kraje w kwadraty.

Morszela cukierki. Cukier, wodę różaną i z kwiatu pomarańczowego gotuje się razem. Nim się masę zdejmie z ognia daje się zielone (Waldmeister) bławatki i liście z róży, można dodać soku i skórki cytrynowej.

Waldmeister w spirytusie naciągnięty daje pyszne cukierki.

Różane bombony. Pewną ilość listków róży bez środeczków sparza się ukropem — sok ten zlewa i dodawszy równą ilość soku z agrestu smaży biorąc na 1 litr soku 1½ kg. cukru aż do gęstości. Późem szybko wylewa się na blachę oliwą posmarowaną i kraje w kawałki.



— Więc to kradzież...?

Porucznik pochylił głowę.

W milczeniu, krok za krokiem, jechali przed szeregi. Przed pułkownikiem stały te same widma, co wczoraj. Czoła pochylone, szczęki zaciśnięte, wzrok zmęczony, rozpaczliwy. Na wszystkich twarzach głód pieczęć wycisnął.

Pułkownik spojrzał na porucznika.

— Więc powiadasz pan, że wasze furgony...

— Nasze furgony, panie pułkowniku, są doszczętnie okradzione. Mam zaszczyt prosić pana o polecenie zrewidowania tornistrów...

— Panie poruczniku — mówił zimno pułkownik — z takimi rzeczami nie ma żartów. Spójrz pan na tych ludzi... Powstrzymują się zaledwie...

Pikardyjczycy słuchali. Nikt nie zaszemrał. Jak na dany sygnał zatrzymali się, tak stali dotąd. Dobosze trzymali jeszcze pałki w górze.

— Co zginęło? Co wzięli moi żołnierze? Jarzyny? Ryż?

— Nie.

— Mięso?

— Nie.

— Wino?

— Nie.

— Więc co u dyabła? Chleb?

— Pan się myli, panie pułkowniku, pańscy żołnierze nie ruszyli chleba...

— Więc co?

— Ale wzięli dziesięć tysięcy funtów prochu i wszystkie worki z kulami.

W oczach pułkownika mignęła błyskawica. Spojrzał na porucznika tak, że tenże się cofnął..

I dumny z żołnierzy, co mogąc zaspokoić głód straszny, zamiast chleba, wybrali przed bitwą proch i kule, zawołał grzmiącym głosem:

— Idziemy na obiad do Fryburga! A teraz, żołnierze, wasz pułkownik chce wam oddać honory... Naprzód, marsz!

Dobosze uderzyli w bębny.

Teraz z oczu żołnierzy strzelały błyskawice. Szli krokiem pewnym, poważnym, a pułkownik ich hrabia de Quelen, sire de Châteaueux, pan na Maison de Foix, Choiseul Bourgonne i Vauguyon stał nieruchomy, salutując szablą, dopóki nie przeszedł przed nim głodny, błądy lecz dumny, ostatni żołnierz Pikardy.

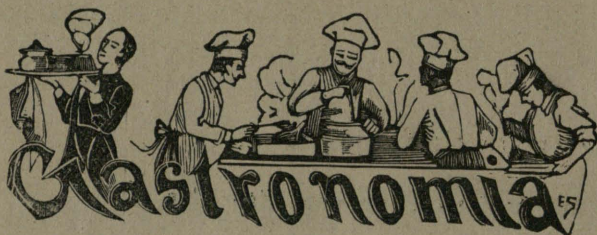


Secessjonistyczne modele srebra stołowego
pomysłu i wykonania nadwornego jubilera berlińskiego Eugeniusza Schröder.



Dla każdego, poszczególnego rodzaju potraw inny rodzaj nakrycia. Zamiast dawnych, rżniętych, ciężkich trzonków tak łyżek jak nożów i widelców, widzimy eleganckie, celujące lekkością wykonania przy których rękojeście mają bogaty ornament, wypukło-cyzelowany (Relief) w secesjonistyczne kwiaty. — Powyższa rycina przedstawia garnitur cyzelowany w kwiat fuksyi.





Przedruk wzbroniony.

Zupa z mózdzku, w odpowiedzi „Podolance“). Nie wiemy dokładnie o co rzecz chodzi? Czy szan. Podolanka życzy sobie receptę na zupę z mózdzku, czy na zupę z mózgiem, t. zw. „ragout“, podajemy jedną i drugą:

Spienić łyżkę masła z łyżką mąki, uważając, aby nie zrumienić, dodać obrany z błonki i na surowo przez sito przetarty mózdzek cielęcy, zaparzyć chwilę, rozprowadzić dobrym rosółem z drobiu lub cielęciny, zagotować i przed wydaniem zaciągnąć żółtkiem, rozbitem z łyżką śmietanki. Jako garnitur dają się szatkować jarzynki, w maśle duszone i następujące pulpeciki: połowę ugotowanego mózgu przetrzeć przez sito, rozetrzeć w misce łyżkę masła z 3 żółtkami, dodać mózdzek, soli i pieprzu, garść tartej bułki, pianę z trzech białek i siekanego koperku — brać łyżką małe kluseczki, puszczać na wrzątek i po zagotowaniu wybierać łyżką druszlakową do wazy i zalać wrzącą zupą. Prop. osób 4.

Zupa „ragout“. Zwykłą, białą zasmażkę rozprowadzić dobrym rosółem w odpowiedniej proporcji, aby była zawieszista, wcisnąć soku cytryny i gotować wolno — zbierając pilnie gromadzące się na powierzchni szumowiny i tłuszcz. Przed wydaniem, rozbić 6 żółtek z kwaterką śmietanki, wmięszać szybko do zupy i nie zagotowując lać do wazy — do której wchodzi następujące ingrediencye.

Mózg w kostkę krajany, amoretka, gotowane białe mięso drobitu, cielęciny, kilka szatkowanych szampionów, makaron włoski, knédliki z delikatnego farszu z kur i t. p. ingrediencye.

Jaja na sposób Edisona. Nowość! (*Oeufs en cuisses à la Edison*). Małe kapsle papierowe wyłożyć delikatnym farszem z kur, w środek ułożyć plasterek pasztetu, na to jajo gubione (*pochés*), przykryć farszem i piec wolno w średnim piecu tak, aby się tylko farsz ściągnął. Na wydaniu pogłasować bulionem i ubrać truflą lub szampionami.

Jaja wiosenne. (*Oeufs à la printanière* — nowość). Potrzebną ilość średniej wielkości pomidorów oczyścić starannie, pościąć wierzchy, wydrążyć i namarynować w soli, pieprzu, i soku cytryny. Po kilku godzinach ułożyć w okrąg na okrągłym półmisku, w każdy pomidor włożyć jajko 5-cio minutowe, które ostrożnie obciągnąć tęgim majonezem. Do środka dać sałatę ze szparagów zaprawioną pikant.

Kluseczki kartoflane. (W odpowiedzi JWP. Hr. Dzied. w Jaś.) 20 dużych, mącznych kartofel

obrać i utrzeć na tarce. Masę tę należy przepłukać — zlewając wodę do naczynia, zaś miąż wycisnąć w serwecie i zagotować z $\frac{1}{4}$ l. wrzącego mleka. Po ostudzeniu dodać 2 całe jaja, pozostały osad z wody, którą się tarte kartofle płukało i z 4 bułek drobno krajane i w maśle rumienione grzaneczki. Wyłożyć na stolnicę, robić grubości palca wałeczki, krajać odpowiedniej długości kluski i puszczać na wrzącą i osoloną wodę. Gotować 30 minut; następnie wybierać i oblać masłem z rumienioną bułeczką. Jest to bardzo dobry sposób i w Galicyi prawie nieznany.

Fondue à la Brillat Savarin. 12 całych jaj, 4 jaj wagi tartego parmesanu, 12 łyżek mleka, 2 jaja wagi świeżego masła, nieco soli i białego pieprzu — bić na wolnym ogniu do zgęstnienia. Następnie nakładać do porcelanowych foremek zw. „cocotte“ dać na dwie minuty do ostrego pieca i natychmiast podawać.

Naleśnik bawarski. $\frac{1}{2}$ l. słodkiego niezbieranego mleka zagotować w rondelku z łyżką cukru i obtartą skórkę jednej cytryny. Podczas gotowania wsypać 65 gr. mąki, szybko mieszając, aby grudek nie było; gdy ciasto od rondla odstaje, troszkę posolić, dodać 3 żółtką, łyżkę soku cytrynowego i pianę 3 białek. Wymieszać lekko i wylewać na rozpaloną patelnię jak zwykle smarzą się naleśniki. Smarzyć z obu stron i podać do soku.

Chłodnik z poziomek. 2 litry świeżych poziomek przepasować przez sito. Otrzymany sok rozbić z litrą dobrej śmietany, wcisnąć 1 cytrynę, dosypać $\frac{1}{2}$ kl. cukru, zagotować i wstawić do lodu. Gdyby okazała się za kwaśna powyższa zupa, dosypać jeszcze miążkiego cukru. Osobno podają się małe biskopcziki, albo sucharki w kostkę krajane.

Szparagi zielone. (*Asperges vertes*). Zielone łodygi szparagów poobierać skrajając w kawałeczki 1 ctmr. długie, lecz tylko górne części od łebka. Ogotować w solonej wodzie, dać na masło do rondelka, dodać soli, cukru i gałki muskat. postawić na blachę, niech chwilę się dęstują. Podlać następnie 2 łyżek sosu białego, $\frac{1}{2}$ szklanki reńskiego wina i dać do srebrnego rondelka, dekorując jajami „*pochés*“ na grzaneczkach.

Rozmaitości.

Przypominamy Szanownym Czytelnikom o nadsyłaniu nam oceny humoresek konkursowych wedle załączonego w nrze 5 szematu. Ostateczny termin kończy się 5 czerwca.

Najnowszy sposób rozpoznawania masła. Prof. msr. Coy w Princaton, w stanie New-Yersey w Ameryce posiada laboratorium do badania środków żywności. Pewnego dnia przyniesiono mu próbki masła celem zbadania, czy nie ma w niem margaryny. Następnego dnia znalazł osiem tych próbek nadjedzone przez myszy — dwie zaś wcale nie

naruszone. Przy bliższym badaniu pokazało się, że owe dwie próbki były zaprawiane margaryną. Msr. Coy powtórzył tę próbę na noc następną i nastąpił taki sam rezultat. Pokazuje się, że myszy doskonale umieją odróżnić masło prawdziwe od margarynowego.

Fryderyk Wielki i wróble. Wogóle rolnicy nie lubią wróbli, gdyż im robią znaczne szkody w polu i stodołach, ogrodnicy zaś nienawidzą ich za to, że im objadają wiśnie na drzewach — chociaż dowiedziona jest rzeczą, że te są niczem w porównaniu z wielką usługą, jaką wróble oddają ogrodowi i rolnictwu, niszcząc niezliczoną ilość gąsienic, chrząszczy i innych szkodliwych owadów.

Otóż objadanie drzew z wiśni, groziło wróblom zupełną ich zagładą w Prusach, między 1640 a 1688 r. za panowania Fryderyka Wielkiego Elektora brandenburskiego, założyciela dzisiejszego królestwa pruskiego, który tak dalece lubił ten owoc, że wiśnie musiały być podawane na stół królewski codzień przez rok cały. Zdarzyło się jednak, że ich pewnego razu zabrakło, a gdy król surowo za to zgromił swych ogrodników, całą winę złożyli oni na biedne wróbelki, że im wiśnie objadły na drzewach. Rozgniewany Fryderyk Wielki rozkazał tępić te ptaszęta i za każdą główkę wróbla przeznaczył pieniężną nagrodę. I wkrótce też prawie wytępiono wróble, lecz za to w kilka lat później nie było w Berlinie nietylko wiśni ale i innych owoców, bo rozmnożone liszki wszystko pożarły.

W tym właśnie czasie pewnego dnia Fryderyk Wielki jedząc wiśnie sprowadzone z Francji, znalazł na talerzu, na którym mu je podano, następującą prośbę:

Najjaśniejszy Panie!

Wprowadzony w błąd przez niesłuszne oskarżenie ogrodników pańskich, osądziłeś nas jakoby winowajców i skazałeś na śmierć lub wygnanie z kraju, a mimo to masz obecnie mniej, a niekiedy zupełnie nie masz wiśni, które tak namiętnie lubisz.

Pozwól nam, Najjaśniejszy panie, powrócić do naszych starych drzew, do tych naszych odwiecznych kolebek, a niezawodnie stół królewski pokryje się smaczными owocami, i nie prześladow nas za objadanie drzew. Niech ta mała część owoców, którą co rok zjadamy, będzie uważaną na udzieloną nagrodę za usługi które wyświadczamy ogrodnikom, gdyż więcej wart dobry zbiór bez kilku wiśni, od zupełnego ich braku lub nieurodzaju. Jeżeli podzielisz nasze zdanie, Najjaśniejszy panie, to rzeknij słowo, a my zaraz na lekkich skrzydłach naszych przylecimy do twoich ogrodów.

(Podpisał) Stary Wróbel, wygnaniec.

Jakoteż po przeczytaniu tej dowcipnej prośby, Fryderyk Wielki, zrozumiał swój błąd — pojednał się z wróblami, i od tego czasu rząd pruski nie tylko zabronił je tępić, ale nawet rozciągnął opiekę nad nimi, podobnie jak i w innych krajach oświeconych.

Korespondencje Redakcji.

JWna Wilma Hr. Reyowa w Psarach. Obecnie prenumerata zapłacona do 31/12 1901.

JWna Hr. Bielska w Rychcicach. Niniejszem potwierdzamy odbiór 9 koron jako przedpłatę do 30/6 1901.

Wny Adolf Morawiecki. Kraków, Hotel Saski. Numera wyślemy zawsze regularnie. Żądane załączamy.

JWny Podlewski w Chomiakówce. Spis rzeczy wkrótce będzie gotów — wysłamy. Równocześnie załączamy żądany numer 7.

JWna C. Gutowska, Suchodoły, Król. Polskie. Przepraszamy! Przez pomyłkę że się rozchodzi o korony umieściliśmy cyfrę 6.

Wny Małazzyński, Stanisławów. Kartę z przypomnieniem posłałismy nawet osobom wysoko stojącym w hierarchii społecznej, a przecież nikt się o to nie obraził. Zechciej Wpnie zrozumieć, że Administracja mając do opłacenia druk, papier, pocztę, ryciny i t. p. — a nie będąc przez nikogo subwencyonowaną — poniekąd zmuszoną jest przypomnieć się swoim odbiorcom o te kilka koron. My opłacamy wszystko zaraz i to słono i sądzymy, że Wpan krok nasz wytłumaczy odmiennie.

JOśw. Ks. Świdrygiello w Błoniach. Różnica między „parfaits“ a „plombier“ jest następująca: Na plombier bita śmietanka zaprawia się danym smakiem wprost, nakłada do formy i mrozi; zaś na „parafaits“ daną zaprawę czyli smak redukuje się do zaprawy na lody o względnym stopniu zawartości cukru, mrozi w puszcze jak lody i dopiero dodaje bitą śmietankę i mrozi powtórnie.

Wny Józef Penar w Odrzechowej. Rozwiązanie trafne, ale cóż kiedy w księdze naszych Prenumeratorów Wpan wcale nie figurujesz.

„Podolance“. Dziękujemy za życzliwe słowa uznania. Przepis w dziale „gastronomia“.

Wny J. Charnik, Kraków. Małe nieporozumienie — przepraszamy. Rzecz się przedstawia tak jak szanowny Pan w swoim liście pisze.

JWielm. Gromnicka w Laskowcach. Żądane „menu“ przesłaliśmy wkrótce listownie. Nawal pracy i chwilowa nieobecność redaktora nie pozwoliły nam prędzej to skutecznie. Zresztą mamy prawie miesiąc czasu.

Rozwiązanie Szarad Nr. 9.

Logogryf.

Wio — anna — sosna — wino — wina

Wiosna

Szarada I.

Szpara — igra = Szparagi.

Szarada II.

Trus — kawki = Truskawki.

Trafne rozwiązanie nadesłali WW. PP. Michał Dębski ze Lwowa, — Antoni Zarzycki z Masłowie (Król. Pol.), — Dr. Zygmunt Kostkiewicz z Czarnego Dunajca, Wład. Kijowski z Tuligłówna.

Nagrodę przez losowanie otrzymał Wny Dr. Kostkiewicz z Czarnego Dunajca.

Drobne ogłoszenia.

Porzeczek i agrestu większą ilość ma do zbycia dwór Putiałyńce poczta w miejscu. Bliższa umowa o cenę i czas dostawy tamże.

Czytelnia Polska w Białej ma do wydzierżawienia każdej chwili, w budynku swoim restaurację z koncesją na wyszynk trunków.

Reflektanci zechcą wnieść swoje oferty na ręce Wydziału Czytelnia.

Młody kucharz, kawaler znajduje umieszczenie w obywatelskim domu na wsi. Oferty, wraz z podaniem warunków nadsyłać. JWna H. Szymanowska Żukocim p. Korszów k. Kołomyji.

Zakład wodoleczniczy w Salsowie obok Złoczowa podaje niniejszem do wiadomości, że w tymże zakładzie jest do objęcia od 1-go czerwca br. restauracja wraz z bufetem ogrodowym.

Bliższych wyjaśnień udziela pisemnie lub ustnie Zarząd.

Poszukuje się kucharza lub kucharki dla menaży oficerskiej c. i k. pułku dragonów Nr. 1. w Stanisławowie, który podejmie się dostarczać na własny rachunek wikt, t. j. obiadu i kolacyi za stałą płacą uiszczaną przez stołownika w menaży.

Ilość stałych stołowników wynosi w przybliżeniu 15 do 20 osób.

Z powodu przesiedlenia się pułku w lipcu br. do Łańcuta — menaż oficerska będzie musiała być również do Łańcuta przeniesioną i prowadzoną pod tymi samymi warunkami — a kosztu tego przeniesienia poniesie pułk.

Oferty wnosić należy do Prowiantury pułku.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Raki w każdej ilości który z dworów może nam dostarczyć? Możemy zrobić umowę sezonową. Oferty, co do ceny i terminów dostawy, prosimy przesyłać na ręce Administracji tego pisma.

INSERATY.

HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.

Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1	zł. 30 ct.
1	" " z porzeczek	1	" 10 "
1/2	" puszka szparagów	1	" 10 "
1/2	" " same główki	1	" 20 "
1/4	" " groszku najpszego	—	" 27 "
1/4	klgr. puszka groszku cukrowego	—	" 21 "
1/4	klgr. puszka fasolki ziel.	—	" 17 "
1/4	" " flageolets	—	" 24 "
1/4	klgr. puszka szpinaku	—	" 27 "
1/4	" " pomidorów (purée)	—	" 20 "
1/4	" puszka grzybków	—	" 50 "
1	I. sorta	—	" 50 "
1/4	klgr. puszka grzybków	—	" 34 "
1/4	klgr. puszka hampignons	—	" 50 "

Zamawiać można w Administracji naszego pisma

335 Recept

pieczenia ciast drożdżowych, tortów, ciastek, robienia lodów, likierów i t. d.

— przez autorkę praktycznej kuchni —

Różę Makarewiczową

do nabycia w Księgarniach lub u autorki
Lwów ul. Cicha 1. 1.

Cena 2 Korony, z wysyłką 2 Korony 40 hal.

Dla pp. Kuchmistrzów miejscowych.

Niniejszem zawiadamiam Szan. pp. Kolegów, że prowadzę **wyrab mięsa** wołowego, cielęciny, baraniny i wieprzowiny. Znając z doświadczenia wymogi pp. Kolegów co do poszczególnych części mięsa — mojem staraniem będzie — wszelkie żądania wypełnić

O łaskawe zaszczepienie mię swem zaufaniem uprzejmie proszę.

Z poważaniem

JAN WNUK

plac Bernardyński 1. 12.

„Przegląd Zakopiański“

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stacyi klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.

SKŁAD

wszelkich konserw krajowych w puszkach, szparagów, fasolki zielonej, champignons, grzybków, groszku cukrowego, wszelkie marmolady i kompoty, ma na składzie

po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win i skład herbaty

Braci Poppow z Moskwy.

== Lwów, ulica Halicka 1. 3. ==

Co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty w auspiku, śledzie łososiowe wędzone i marynowane.

KAWIOB
grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą skutecznia.



poświęcony sztuce kulinarnej i jej pokrewnym działom

wychodzi 5. i 20. każdego miesiąca.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi:

W Austro-Węgrzech	W Król. Polskiem	W W. Ks. Poznańskiem
rocznie . . 6 kor. — hał.	rocznie . . 3 rub. — kop.	rocznie . . 6 marek — fen
półrocznie . 3 " 20 "	półrocznie . 1 " 60 "	półrocznie . 3 " 20 "
kwartalnie . 1 " 80 "	kwartalnie . — " 90 "	kwartalnie . 1 " 80 "

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego” znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie

Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu.

Treść: Ustawa margarynowa. — Gastronomia: Konserwowanie. — Szparagi. — Agrest. — Róża. — Truskawki i poziomki. — Groszek zielony. — Konserwowanie szyjek rakowych. — Oellbrod. — Kanapki norwęgskie. — Budyń z czereśni. — Jaja zapiekane ze szparagami. — Zupa wątrobianą. — Fanchonettes au parmesan. — Hamburgski „Mandelpuffer”. — Muss ze szynki. — Budyń grysikowy z poziomkami. — Korespondencye Redakcyi. — Nasz konkurs. — Zabytki przeszłości (rycina). — Feljton: Śledź. — Ogłoszenia.

Ustawa margarynowa.

Dnia 3. z. m. uchwaloną została w Izbie posłów Rady państwa ustawa margarynowa. Cel jej jest dwojaki: uchronić ludność w kierunku zdrowotnym od fałszowanego masła i podsuwania jej margaryny za masło, a powtórę, wziąć w opiekę produkcję nabiału, która podkopywana jest przez wytwory sztuczne, oszukańczo zamiast masła krowiego sprzedawane.

Wytwarzanie margaryny datuje się od r. 1869. Na polecenie Napolena III., który pragnął mieć dla uboższej ludności sztuczną omastę zamiast coraz droższego masła, zajął się chemik francuski Mège-Mouriés wytworzeniem surogatu masła z bydlęcego łożu. Wytworzył też margarynę, która wkrótce stała się artykułem przemysłu fabrycznego i weszła w użycie jako sztuczne masło.

Postępowanie pierwotne przy fabrykacyi margaryny było następujące. Odcięty, przy biciu bydła, świeży łój wołowy dostawał się w lodzie do fabryki, gdzie go przedewszystkiem wypłukiwano starannie w wodzie, celem usunięcia krwi i wszelkiej nieczystości. Potem dostawał się łój do maszyn specjalnych, mających na celu zniszczenie tkanek przez jak najdokładniejsze rozmiżdżenie. Rozdrobniony w ten sposób inateryał dostawał się następnie do zamkniętego, przyrządem do mieszania zaopatrzonoego kotła, który wypełniała woda, tak, że topił się tu co najwyżej przy 45°C. Stopiony w ten sposób łój gromadził się na wierzchu, do płaskich naczyń blaszanych i chłodzono do 25°C, przyczem krzepły już inne części składowe łożu, t. j. stearyna i palmityna, a czysta, najbardziej składem i wy-

glądem do masła zbliżona część łoju t. zw. oleomargaryna, mogła być przy tej temperaturze zapomocą prasowania ze stygnącego łoju wyciskana. Stearyna i palmityna szły na wyrób świec, odłączona zaś oleomargaryna używana była jako surogat do wyrobu sztucznego masła. Mieszano ją z czwartą częścią surowego mleka, wprowadzano do masłnic beczkowych i postępowano dalej tak samo, jak ze śmietaną i masłem wydobywanem ze śmietany, tj. płukano w wodzie, gnieciono, solono i nadawano taki sam kształt jak masłu zwyczajnemu, zaś dla koloru odpowiadającego wiosennej barwie masła, dodawano barwniku kurkumy oraz olejku kumarynowego i innych eterów, naśladowujących naturalny aromat świeżego masła.

Przy takim, bardzo starannem postępowaniu, otrzymuje się sztuczne masło, nie wiele różniące się od naturalnego i nie mogące szkodzić zdrowiu, gdyż jest w niem przedewszystkiem ten sam niemal tłuszcz bydlęcy, który się i w mleku krowiem zbiera. Ale dla zysku zaczęto fabrykację margaryny wkrótce przyspieszać i psuć. Przedewszystkiem przy wytapianiu łoju podnoszono ciepłość na 54 do 60° C i prasowano coraz silniej, aby zyskiwać jak najwięcej surogatu. Zamiast 20% uzyskiwano do 50% oleomargaryny, która nie była czystą i równie topliwą jak masło, bo mieściła w sobie twardsze składniki łoju. Nastąpiło tedy domieszywanie olejów, jak sezamowego, oliwy i t. d., aby materyałowi nadać właściwą konsystencję. Zresztą używano do wytapiania nie tylko całkiem świeżego łoju wołowego, lecz także

tłuszczów już nie świeżych sprowadzanych z Ameryki, Australii i t. p. Zresztą uzyskaną z nich margarynę mieszano w rozmaitym stopniu z masłem prawdziwem, zabarwiano, zaprawiano sztucznymi środkami aromatycznymi — jednym słowem zaczęto obrzydliwe fałszerstwo i zarzucono targi wstrętnymi suragatami masła, które musiały być uznane za szkodliwe zdrowiu.

Wkroczyły tu więc ciała ustawodawcze w obronie zdrowia i tak powstały w różnych krajach ustawy, ograniczające sprzedaż margaryny i fabrykację sztucznych masel. W Niemczech została ustawa taka w r. 1897 wydana, obecnie zaś uchwalono ją w Austrii.

Treść ustawy o margarynie, przyjętej przez wiedeńską Izbę posłów, jest następująca: Za margarynę tłuszcz margarynowy lub ser margarynowy uważać należy wytwory, które zawierają tłuszcz, nie pochodzący wyłącznie z mleka. Za sztuczny tłuszcz kuchenny uważać należy wytwory, podobne do smalcu świńskiego, których zawartości jednak ostatni nie stanowi.

Wszystkie te wyroby mogą znajdować się w handlu tylko pod nazwą, odpowiadającą ich rzeczywistym właściwościom i wartości. Mieszanie masła z margaryną, oleomargaryną, smalcem margarynowym i innymi tłuszczami, nie jest dozwolone. Mleka można używać do przymieszki, ale w ilości nie większej, aniżeli ważą mieszane z niem tłuszcze z mleka wyrabiane.

Ażeby rozpoznawalność margaryny, smalcu margarynowego, olemargaryny i sera margaryno-

Ś L E D Ź

napisał

K a z e t.

Rój młodzieży otaczał ją na każdym balu. I nie dziw: młoda, bardzo bogata! Jedynaczka, niepodzielna dziedziczka całego klucza (nie tego od bramy), o którym i dziwo, fenomen! — ani bank hipoteczny, ani żaden inny zakład kredytowy dotychczas nie wiedział.

Byłem i ja także stale w orszaku tej złotej róży, z której tyłu trutniów miało widoczną ochotę prócz bardzo ponętnej, rozkosznej słodyczy miłości, nierównie trudniejszą do zdobycia saczyć słodycz lubego farniente, słodycz niezmaconego troską o jutro żywota Epikura, która taka zasobna żonka chudemu pachotkowi dać może. Poczucie własnej godności mówiło mi jednak, że ja do rzędu tych trutniów nie należałem. Majątku nie posiadam, ale mam stanowisko niezależne i nigdy przez myśl mi nie przeszło poświęcić swą wolność kawalerską dla złotych kajdan małżeństwa. Ożenić się — na to zgoda, pragnąłem szczerze mieć przy boku kobietę wybraną

sercem, bardzo drogą, tę, co potrafi „być naszych chwil osłodą czasem, ich ozdobą“. Ale rychlej byłbym się zgodził zaślubić emancypantkę, feministkę, gąskę, niż złożył głowę pod stopy rozkapryszonej bogatej grymaśnicy. A taką właśnie mogła się stać Irena. Mówię „mogła“, bo to dopiero był materyał na żonę. Irena podobała mi się, ach, bo też i było czem oczy nakarmić. Po co słów — kiedy w opisie kochanej kobiety, bezstronnym być nie podobna. Irena — to Mignon, to kieszonkowe wydanie Milońskiej. Gdy wśród najbardziej ożywionej rozmowy Renia zwróciła ku mnie klasyczny swój profil, zdawało mi się że mam przed sobą cudną kameę i zapatrzonej w nią urywałem nie raz pośrodku zdania.

— Dlaczego pan milczy? — pytała wtedy Renia.

— Patrzę i podziwiam.

— Prawda, że jestem piękna! — mówiła podnosząc główkę, dumnie mierząc mnie przy tem wzrokiem królowej, który licznych adoratorów przykuwał do jej rydwanu.

Na mnie ta pewność siebie działała wprost przeciwnie.

— Nie dała mi pani dokończyć — odrzekłem

wego ułatwić, winny być te produkty mieszane ze składnikiem, nie wpływającym na ich kolor i inne właściwości.

W lokalach, w których przyrządza się, przechowuje lub opakuje masło, albo inne tłuszcze mleczne, nie wolno wyrabiać, przechowywać lub opakowywać margaryny i pokrewnych produktów. To samo odnosi się do lokalów, w których wyrabia się lub przechowuje ser zwyczajny. Wyjątek stanowią tylko drobne handle, sprzedające powyższe produkty w małych ilościach. Mogą one utrzymywać w tym samym lokalu produkty mleczne obok margarynowych, jednak te ostatnie muszą być przechowywane osobno, w naczyniach, skrzyniach lub szafach, na których ma być umieszczony wyraźny, w oczy wpadający, niezamazany napis: „margaryna“, „smalec margarynowy“, „oleomargaryna“ i t. p. Nadto ma być na samym towarze uwidoczniona wyraźnem pismem firma fabrykanta. Towar w wadze ponad 3 klg. ma być przed oddaniem go do handlu zaopatrzony urzędowo zarejestrowaną plombą.

Inne postanowienia odnoszą się do kontroli i kar. Kara za przekroczenie tej ustawy może stopniować się aż do trzech miesięcy aresztu lub 2000 koron grzywny, a leży w kompetencji sądów powiatowych. Wspomnieć wreszcie wypada o §. 14 ustawy, według którego sprzedaż masła, nie zawierającego odpowiedniej ilości tłuszczu lub zawierającego więcej wody albo substancji słonych, niż oznaczono, może być zakazana.



Przedruk wzbroniony.

Konserwowanie. (W odpowiedzi JWP. hr. Ty-szkiewiczowej w Weryni). Żądane przepisy konserwowania umieszczaliśmy systematycznie w poprzednich rocznikach, więc sądziliśmy że powtarzanie zbyteczne. Obecnie, czyniąc zadość życzeniu JWPani, jakoteż w nadziei, że wiele nowych prenumeratorów zechcą skorzystać z tych przepisów wznowimy ten dział — n. b. prostując niektóre wady i stosując najnowsze ulepszenia.

Otóż co do owoców, konieczną rzeczą jest zachować w pamięci, te dwa warunki, to jest: nadzwyczajna czystość, tak naczyń, narzędzi, miejsca, gdzie się smarzy, jakoteż osoby, która ten proceder odbywa, a na ostatek samychże owoców, czystość i świeżość. Drugim warunkiem jest sposób gotowania cukru i miara lub waga onegoż. — Co do jarzyn zaś, — także warunkowa czystość i blanżowanie, czyli parzenie ich na wodzie miękkiej, a nigdy źródlanej, która zawierając wiele mineralnych składników — wywołuje różne kombinacje w połączeniu z cukrem i kwasem owocu. Do obydwóch działów zaś, najpraktyczniejszą rzeczą jest smarzenie czy gotowanie w naczyniach niepobielanych to jest

patrząc jej zimno w oczy — podziwiam, jak mogła matka natura wyrządzić pani takiego figla darząc ją przy ładnych zresztą rysach, tak nieproporcjonalnie dużemi ustami. Miała istotnie trochę za duże usta, ale tak rozchyleniem do złudzenia naśladujące róże, takie ponętne, tyle obiecujące rozkoszy i jakby tylko do pocałunków stworzone, że więcej jeszcze dodawały jej czaru.

Rozmowa ta toczyła się w ostatki. Wtorek na balu w domu rodziców Reni, gdzie tyle razy tańczyliśmy w tym karnawale, gdzie — wyznaję to zupełnie szczerze — pokochałem tę kapryśną dziewczynę całym sercem. Renia była mi wzajemną; wiedziałem o tem, choć starała się dobrze ukrywać swe uczucia.

Otoczona rojem adonisów, którzy czekali na jej słówko, na jedno skinienie, pojąć nie mogła, jak śmiałem być w tej regule wyjątkiem. Byłem grzeczny, ale nie nadskakujący. Za zgubionym wachlarzem, chustką, karnecikiem nie rozbijałem się bezskutecznie godzinami po sali, nie wytańcowywałem starych, pietruszkujących pań — wskazanych przez nią w gronie jej znajomych, nie wychylałem nigdy na jej rozkaz duszkiem napełnionego czystym Tokajem roztruchanu, słowem, nie ulegałem w niczem

jej kaprysom. Wiedziałem, że ją to do żywego drażniło.

I tym razem po tak ostrej krytyce jej ustek zmarszczyła brwi i zerwała się na równe nogi wołając:

— Panie Mieczysławie, Ludwiku, Zygmuncie proszę no do mnie.

Przybiegli, ażeby jak wierne pieski służyć swej pani.

— Co? co takiego? królowo nasza?! — posypały się pytania.

— Wzywam panów na sąd — pan Karliński (dotychczas nazywała mię zawsze Witołdem) śmiertelnie mnie dotknął. Wyobraźcie sobie panowie, powiedział mi mniej, ni więcej tylko: że mam usta od ucha do ucha.

— A to skandal! to horrendum! to zgroza! — wołano chórem — tego pani stanowczo przebaczyć nie powinna.

— Panie Karliński, między nami wszystko skończone! — rzekła dumnie.

(Dokończenie nastąpi).

w mosiężnych rondlach, umyślnie zastosowanych do tego celu, albo miedzianych bez pobiału.

Chcąc zaś uchronić jakąkolwiek konfiturę od cukrzenia, dodaje się, przy końcu każdego smażenia, odrobinę syropu kartoflanego w proporcji na 1 klg. cukru, łyżeczkę syropu.

Bardzo dobrym środkiem konserwującym jest kwas salicylowy, który chroni tak owoce jak i jarzynę od fermentacji i niszczy wszelkie grzyby pleśniowe.

Roztwór ten przyrządza się następująco: 5 gr. kwasku salicylowego zalewa się $\frac{1}{4}$ litr wody i zagotowuje. Po ostaniu się — płyn zlewa się do flaszeczki i przechowuje — zaś osad znów można zalać i zagotować.

Daje się go w bardzo małej ilości, na garniec płynu, łyżeczkę od kawy.

Całkiem naturalnie, że wszelkie środki nie zapobiegają psuciu się, jeśli naczynia do przechowania będą źle opatrzone i dadzą dostęp powietrzu.

Szparagi. Delikatna ta jarzynka daje się bardzo dobrze przechowywać kilka lat nawet, w puszkach blaszanych lub słojach, szczelnie zamkniętych. Ładne grube i zupełnie białe szparagi, oczyścić, powiązać w małe pęczki i odblanżerować na wodzie. Z łup i odrzuconych szparagów wygotować potrzebną ilość smaku, odrobinę osolić i zimnym zalewać, ułożone w puszkach szparagi. Dać zalutować (ale tylko na kalafonię) włożyć do dużego naczynia, zalać wodą i gotować przez 2 godziny. Następnie odstawić z tą wodą na bok i po wystygnięciu wyciągać. Trzymać w suchej piwnicy.

Agrest. Chcąc mieć ładny, zielony agrest, trzeba poświęcić trochę czasu na jego odrobienie. Wydrelowany agrest wrzucać do zimnej deszczówki w niepobielonym rądlu miedzianym. Wstawić na ogień i trzymać aż do silnego zagrzania, nie dozwolewszy się zagotować. Zestawić, wybrać do przegotowanej wody z lodem; gdy przestygnie, wodę zmienić, dodać lodu i w tym samym rondlu co się parzyło, wynieść do lodowni. Na drugi dzień zagotować syrop biorąc 1 klg. cukru na kilogram owocu i zupełnie zimnym zalać odcedzony agrest.

W następnym dniu syrop zlać, dodać $\frac{1}{4}$ klg. cukru na kilogram owocu i zagotować, szumując i zalać ciepłym owoc. Na czwarty dzień znów postąpić tak samo, lecz już gorącym zalać. W dniu piątym tak samo, ale owoc wrzucić na gotujący się syrop ze świeżego cukru, biorąc 2 kilgr. na kilogram owocu, wygotować szumując do potrzebnej gęstości, agrest wrzucić doń i gotować jak wszystkie konfitury.

Pozostały syrop używa się do jakichkolwiek powidełek.

Róża. Starannie oczyszczone listki róży dać do miski kamiennej i wsypać miałkiego cukru, równej

wagi. Wygniatać rękoma aż do jej zwiędnięcia. Z takiej samej ilości cukru zagotować gęsty syrop, dać doń różę i smarzyć do potrzebnej gęstości, (próbując na deseczce, czy pełna kropla stanie). Dla przywrócenia napowrót koloru, wcisnąć soku cytrynowego.

Truskawki i poziomki. Jagody, po starannem obraniu z szypulek i listków, opłukać spieszenie i obesuszyć; dać do wazy lub miski i zalać lekkim syropem. Po 24 godzinach, syrop zlać, gotować do należytej gęstości i na wolnym ogniu przez 4—5 minut pozostawić w niem jagody, ciągle szumując. Po 48 godzinach powtarzamy tak samo i po wystygnięciu dawać do słoików.

Groszek zielony. Młody cukrowy groszek wysuszyć i sparzyć na wrzącej deszczówce. Z łupek odgotować potrzebną do zalewania, ilość smaku i odcedzony groszek, po nasypaniu go do puszek, zalać tym smakiem, zalutować (na kalafonię) starannie, dać do rondla, zalać zimną wodą i gotować 1 godzinę.

Konserwowanie szyjek rakowych. Krótко odgotowane raki, poobierać szyjki i oczyścić z żyłki czarnej. Układać szczelnie w wysokie słoiki zalać czystą destylowaną wodą, którą się do smaku osala i mięsza z roztworem kwasu salicylowego. Obwiązać silnie pęcherzem i gotować jak kompoty, przez 20 minut.

Można je także konserwować w soli — ale wtedy nie nadają się do każdej potrawy — chyba po długim moczeniu.

Oellebrod (zupa duńska z chleba i piwa). Kawałek chleba razowego, czerstwego pokrajać w kawałki i namoczyć na kilka godzin w wodzie. Następnie wodę zlać, zaś chleb wstawić na ogień i gotować — dolewając po trochu lekkiego piwa (na 6 osób 2 butelki). Po upływie trzech kwadransy gotowania precedzić, dodać do smaku cukru i wydać. Powinna być dość gęsta. Osobno podaje się świeża, kwaśna śmietana, którą sobie każdy podług upodobania do zupy dolewa.

Kanapki norweskiskie (*Croûtes à la norvégienne*). Potrzebną ilość okrągłych grzaneczek o 1 cm grubości a $4\frac{1}{2}$ cm średnicy — odsmarzyć na maśle i jeszcze gorące smarować świeżym masłem, zmieszanym z angielską musztardą (w proszku). Ułożyć na nie filety pikantnych śledzików, zwanych *Appetit-Sylt*, na to plasterki gotowanego na twardo jaja i na to dopiero rulonik serdelka, który napełnia się kaparami. Wszystko obrzucić drobno siekanym auspiem i podać na zimno.

Budyń z czeresień (*Pouding de cerisses*). 25 dk. świeżego masła, tyleż miałkiego cukru i 15 żółtek

ucierać do spienienia. Następnie dodać 25 gr. tartej czekolady, 150 gr. tartych migdałów, 100 gr. skropionej rumem tartą bułki, 25 dk. drelowanych czeresień, troszkę cynamonu, a na ostatek tęgą pianę z 15 białek. Wymieszać lekko i nałożyć do wysmarowanej masłem, cylindrowej formy. Osobno daje się *chateau* z wina, ale z czerwonego, które robi się tak samo jak z białego.

Jaja zapiekane ze szparagami (*Oeufs au gratin à la comtesse*). Potrzebną ilość jaj, licząc po 2 na osobę, wrzucić na wrzątek i gotować 5 minut. Mieć przygotowaną wodę z lodem, wybierać do niej jaja i po ostudzeniu obierać ostrożnie. Ułożyć w okrąg na półmisku, na odsmarzanych i lekko drażonych grzaneczkach z bułki, dać do środka odgotowane i dobrze osączone główki szparagów, to wszystko obciągać gęstym sosem śmietanowym (*bechamel*), posypać grubo parmezanem, skropić dobrze masłem i dać do ostrego pieca dla obrumienienia.

Zupa wątrobianą. Wątrobkę cielęcą namoczyć na kilka godzin w słodkim mleku; pokrajać w cienkie plastry, posolić, popieprzyć i odsmarzyć obustronnie na maśle. Posiekać ją drobno i razem z siekaną pietruszką zieloną i drobną cebulką zasmażyć na maśle, dodać kilka łyżek mąki, spienić i zalać trzema litrami dobrego rosółu. Gotować wolno, ciągle szumując i po zupełnem oczyszczeniu z szumowin i tłuszczu przecedzić przez gęste sito; jeszcze raz zagotować i zaciągnąć kilku żółtkami ze śmietanką. Do niej podają się grzanki z białego chleba.

Fanchonettes au parmesan. 124 gr. tartego parmezanu, dwie łyżki dobrej śmietany, z dodatkiem soli, nieco papryki i gałki muskatulowej wstawić na ogień, ciągle mieszając, aż się ser zupełnie rozpuści. Następnie zdjąć z ognia i wbić po jednym 8 żółtek, na ostatek domieszać pianę z 4 białek. Mieć przygotowane i odpieczone małe wolewaniki z ciasta francuskiego, napełniać szybko powyższą masą i dać do pieca na 5 do 8 minut. Podaje się albo jako paszteciki w dnie postne, lub przy wielkich obiadach równocześnie ze serami.

Hamburgski „Mandelpuffer“. (W odpowiedzi p. S. N. w Warszawie). Potrawa u nas wcale nieznaną — i niemieckiej to kuchni produkt. Że Szan.

Pani mogła smakować — nic dziwnego; raz dla samej nowości, a po drugie, zważywszy składniki i proces przyrządzenia, wnioskować można, że jest dobrą. Zastrzegamy się, żeśmy jej nie próbowali i podajemy to, co nam nasz wiedeński korespondent nadesłał.

$\frac{1}{2}$ klgr. dużych mącznych kartofel i dwie duże marchwi ugotować dzień przedtem. Następnego dnia utrzeć je na tarce, zmieszać z $\frac{1}{2}$ klgr. mąki, 10 dk. cukru, szczyptą tłuczonego cynamonu, nieco soli i 4 gramami obranych, posiekanych gorzkich migdałów. 9 dk. dobrych drożdży rozpuścić w $\frac{1}{4}$ litra słodkiego mleka, rozbić z 6 jajami, zmieszać z poprzednimi ingrediencyami i dodać na ostatek 125 gr. czarnych rodzynek. Dobrze wysmarowaną formę nałożyć do połowy i wstawić na ciepło. Gdy ciasto ruszy i forma się wypełni — wstawić w średniej gorącości piec i piec przez godzinę. Podać do tego jakikolwiek syrop owocowy albo *chateau* z wina.

Muss ze szynki (*Mousse au jambon à la royale*). 25 dk. gotowanego mięsa z piersi kur, 125 gr. chudej, gotowanej i tyleż surowej szynki usiekać drobno, złączyć gęstym, białym sosem i przetrzeć przez włosienne sito. Powyższe purée rozprowadzić kieliszkiem madery i $\frac{1}{4}$ l. tegoż auspiku. Dodać soli i korzeni do smaku, domieszać tego ubitą pianę z $\frac{1}{4}$ l. śmietanki, w drobną kostkę krajanej szynki, kto chce truflę lub szampionów. Mieć w lodzie formę cylindrową lub bombę, wylaną na 1 cm. grubo auspikiem i udekorowaną gustownie, zappełnić powyższym mussem i zostawić w lodzie.

Na wydaniu formę lekko ogrzać i wywrócić na półmisek, dekorując na około krotkami z auspiku i plastrami pumpernicklu.

Budyń grysikowy z poziomkami. $\frac{1}{2}$ l. śmietanki, 65 gr. masła zagotować, wsypać 125 grysiku i mieszać tak długo, dopóki masa od rondla nie odstaje. Po ostudzeniu dodać 8 żółtek, 125 gr. cukru, skórki cytrynowej i pianę z 8 białek, wyłożyć na wysmarowaną masłem blachę na palec grubo i wolno odpiec. Po ostudzeniu wycinać krążki, wielkości formy cylindrowej, układać w nią, przesmarowując pureem z surowych poziomek. z cukrem ucieranych, przykryć szczelnie i dać na parę na 2 godziny. Do tego dodaje się sos poziomkowy.



Zabytki przeszłości.

Przez życzliwość pewnej osobistości, miłośnika i gorliwego zbieracza starych dzieł kulinarnych — szkiców, rysunków i t. p. zabytków wieków dawnych, otrzymaliśmy kilka kartonów ze szkicami starych serwisów — o których dziś już tylko czytać nam się zdarzy a w onych czasach stanowiły „clou“ każdej uroczystości rodzinnej i były główną ozdobą biesiadnych stołów. Ówczesna sztuka kucharska zasadzała się na symbolicznym i wykwintnym deko-

waniu takowych serwisów, którego małą próbkę mamy w dziele A. Mickiewicza p.t.: „Pan Tadeusz“.

Zaznaczamy jeszcze że owe kartony są bardzo speżłe i nie ze wszystkich dadzą się odrobić klisze drukarskie.

Noszą datę jeszcze 1717 roku; lecz w miarę możliwości, będziemy takowe umieszczać w naszym piśmie.

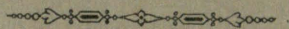


W oryginale, rycina powyższa podpisana jest wyrazem „Sartut“. Co to ma znaczyć — nie wiemy. Szczegółowy opis zaznacza, że szkielec serwisu zrobiony wyłącznie ze srebra i złota. Sposób dekorowania pozostawia zręczności i dowcipowi kuchmistrzów. Cztery ramiona po bokach służą jako świe-

czniki, albo jako podstawki pod cukrowe figury, kule i t. p.

Rodzaj miseczek u dolnej podstawy służyły do ustawiania galaret, (sulców) owoców i t. p.; zaś na dwie górne etażerki dawało się dowolny rodzaj dekoracji.

(Ciąg dalszy nastąpi).



Korespondencje Redakcyi.

Szan. Autora czy Autorkę karty korespondencyjnej z stampilią poczty „Kraków 30/5“ — upraszamy uprzejmie o podanie treści, co ta karta miała zawierać, gdyż otrzymaliśmy ją zupełnie czystą — a z tego nie możemy być mądrzy.

Lizie K. w... „Orient-Express“. Dziękujemy serdecznie za kartę z widokiem — a zapowiedź dalszych — oraz „wrażenia gastronomiczne z podróży“ będą mile widziane na szpaltach naszego pisma. Zachwyty szan. pani nad urządzeniami restauracyjnymi Szwajcaryi są poniekąd uzasadnione; a że i my interesowaliśmy się tą sprawą — znajdzie łaskawa pani dowód w roczniku drugim naszego pisma w artykule „przemysł gościnny w Szwajcaryi“. Na razie szczęśliwej podróży.

Wny Ardynowicz — Zakopane. Szan. pan widocznie źle zrozumiał nasz postępek. Nie mieliśmy żadnych złych zamiarów — owszem staramy się jak najgrzeczniej postępować z kolegami; ale dla porządku rzeczy, zmuszeni poniekąd jesteśmy przypomnieć się. Za „pigułkę“ dziękujemy.

JWP. Hr. Tyszkiewiczowa w Weryni. Za trzy-

krotny anons należy się nam 4 koron 32 halerzy. Reszta w dziale „gastronomia“.

„Nelly“. „Dobra Gospodyni“, pismo tygodniowe dla kobiet wychodzi w Warszawie rok I. Adres: Krakowskie Przedmieście Nr. 29. Szczegółowych recenzji nie umieszczaliśmy z powodu tego, że nie byliśmy o to proszeni a nawet nie otrzymaliśmy nru. okazowego. Zarzut, jakobyśmy ostentacyjnie ignorowali nam pokrewne pisma jest bezprzedmiotowym bo my stoimy na gruncie czysto kulinarnym i wydajemy specjalnie dla kolegów zawodowych i miłośników kuchni. Dixi!

Pani L. M. w Krakowie. „Szkoda czasu i atłasu“. Wszystkie recepty były umieszczane w roczniku II „Przeglądu Kucharskiego“. Radzimy przejrzeć.

Manon. „Poulet cinq clous“ jest to nazwa fałszywie podana. Powinno się pisać: „Saint-Cloud“; jest to zamek letni w bliskości Paryża. Na pocieszenie autora powyższej nazwy, nadmieniamy, że bardzo wielkiego bąka nie strzelił, bo „cinq clous“ znaczy 5 gwoździ — więc można polardy naszpikować truflami, ozorkiem, słoninką, szampionami, korniszonami. i to 5-ciorakie „nabijanie“ dałoby się w ostateczności zastosować do tej nazwy. Wszelkiej korektury podejmiemy się chętnie.

NASZ KONKURS.

Pomimo przedłużenia terminu nie mogliśmy uprościć naszych Czytelników ażeby wszyscy dali swój głos — czyli raczyli wziąć udział w tem „powszechnem głosowaniu“ przyznania nagród autorom prac

umieszczonych „Przeglądzie Kucharskim“. Prawie większa połowa naszych prenumeratorów, nie zainteresowała się tą sprawą i nie nadesłała nam odpowiedzi. Niniejszem ogłaszamy wynik.

Na 478 zgłoszonych odpowiedzi padło na:

G o d ł o	Tytuł humorestki	Głosów	Nagroda	Imię i nazwisko autora
1. In illo tempore	Wigilie Pana Wojewody	192	I. 30 Kor.	Antoni Lewicki, z Warszawy
2. Express	Pierwszy występ z przeszkodami	114	II. 20 Kor.	Teresa Żurowska, Podhajczyki p. Rudki
3. Różnij prawdę!	Dwie uchwały	85	III. 10 Kor.	Jan Małecki, Lwów
4. Andrus	Wyrok rabina	28		Henryk P., Lwów — poste restante
5. Express	Góra kluski	19		Teresa Żurowska, Podhajczyki p. Rudki
6. Poznańczyk	Zapowiedzie	16		Leon Jankowski, Poznań
7. Adamko	Sąd Salamona	8		„Pokraka“, Poznań (prawdopodobnie pseudonim)
8. Szpon	Z biblijnych czasów	6		„Relf“, pseudonim
9. Klekotka	Nowa potrawa	6		Józefa Kulczycka, Podgórze
10. Co kraj to obyczaj	Chińskie pieczone	4		Ewelina Szarska, z Bzianki

Szan. Autorzy pierwszych trzech humoresek raczą się zgłosić w Redakcyi, lub podać bliższy adres.

Drobne ogłoszenia.

Porzeczek i agrestu większą ilość ma do zbycia dwór Putiałyńce poczta w miejscu. Bliższa umowa o cenę i czas dostawy tamże.

Czytelnia Polska w Białej ma do wypożyczenia każdej chwili, w budynku swoim restaurację z koncesją na wyszynk trunków.

Reflektanci zechcą wnieść swoje oferty na ręce Wydziału Czytelnia.

Młody kucharz, kawaler znajdzie umieszczenie w obywatelskim domu na wsi. Oferty, wraz z podaniem warunków nadsyłać. JWna H. Szymanowska Żukocim p. Korszów k. Kołomyji.

Zakład wodolecznicy w Salsowie obok Złoczowa podaje niniejszem do wiadomości, że w tymże zakładzie jest do objęcia od 1-go czerwca br. restauracja wraz z bufetem ogrodowym.

Bliższych wyjaśnień udziela pisemnie lub ustnie Zarząd.

Poszukuje się kucharza lub kucharki dla menaży oficerskiej c. i k. pułku dragonów Nr. 1. w Stanisławowie, który podejmie się dostarczać na własny rachunek wikt, t. j. obiadu i kolacji za stałą płacą uiszczaną przez stołownika w menaży.

Ilość stałych stołowników wynosi w przybliżeniu 15 do 20 osób.

Z powodu przesiedlenia się pułku w lipcu br. do Łańcuta — menaż oficerska będzie musiała być również do Łańcuta przeniesioną i prowadzoną pod tymi samymi warunkami — a kosztu tego przeniesienia poniesie pułk.

Oferty wnosić należy do Prowiantury pułku.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Raki w każdej ilości który z dworów może nam dostarczyć? Możemy zrobić umowę sezonową. Oferty, co do ceny i terminów dostawy, prosimy przysyłać na ręce Administracji tego pisma.

INSERATY.



HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.

Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1	zł. 30	ct.
1	" " z porzeczek	1	" 10	"
1 1/2	" puszk. szparagów	1	" 10	"
1 1/2	" " same główki	1	" 20	"
1 1/4	" " groszku naj- pszego	—	" 27	"
1/4	klgr. puszk. groszku eu- krowego	—	" 21	"
1/4	klgr. puszk. fasolki ziel.	—	" 17	"
1/4	" " flageolets	—	" 24	"
1/4	klgr. puszk. szpinaku	—	" 27	"
1/4	" " pomidorów (purée)	—	" 20	"
1/4	" puszk. grzybków	—	" 50	"
1	l. sorta	—	" 34	"
1/4	klgr. puszk. grzybków	—	" 50	"
1/4	klgr. puszk. hampignons	—	" 50	"

Zamawiać można w Administracji naszego pisma.

335 Recept

pieczenia ciast drożdżowych, tortów, ciastek, robienia lodów, likierów i t. d.

— przez autorkę praktycznej kuchni —

Różę Makarewiczową

do nabycia w Księgarniach lub u autorki
Lwów ul. Cicha 1. 1.

Cena 2 Korony, z wysyłką 2 Korony 40 hal.

Potrzebuję

dużej lodowni pokojowej

mało używanej z przegródką na mięso surowe, drób i ryby. — Oferty pod adresem:

Onufry Markiewicz p. Kolbuszowa
dwór Werynia.

1—3

„Przegląd Zakopiański“

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stacji klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.

SKŁAD

wszelkich konserw krajowych w puszkach, szparagów, fasolki zielonej, champignons, grzybków, groszku cukrowego, wszelkie mamrolady i kompoty, ma na składzie po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win i skład herbaty

Braci Poppow z Moskwy.

Lwów, ulica Halicka 1. 3.

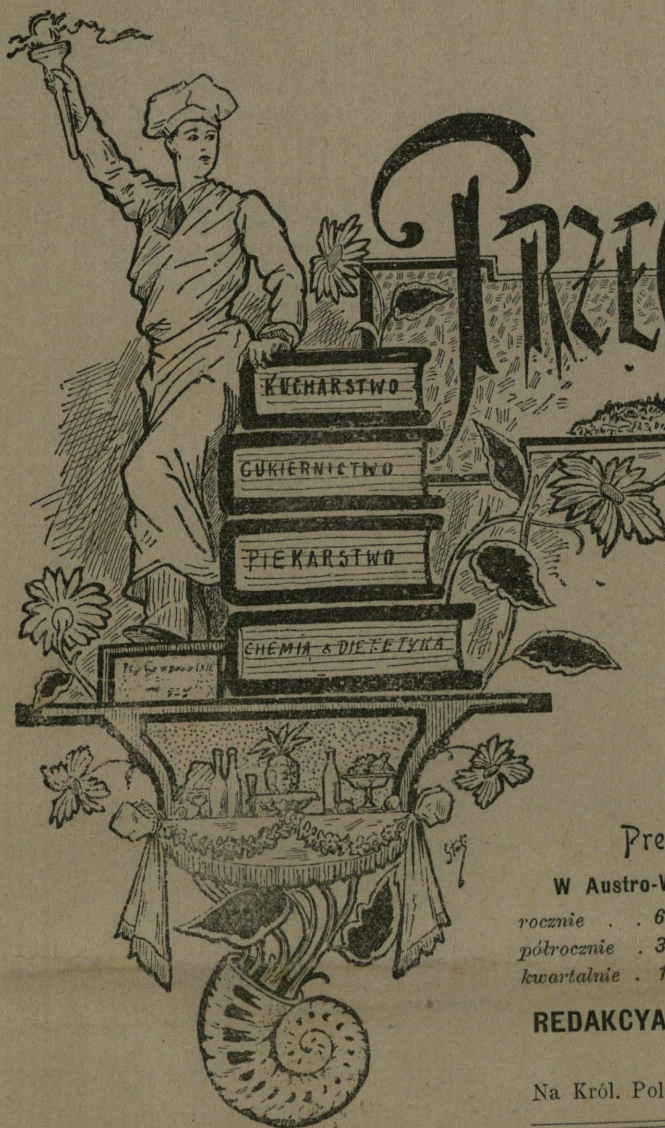
Co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty w auspiku, śledzie łososiowe wędzone i marynowane.

KAWIOR

grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą uskutecznia.



PRZEGŁĄD KUCHARSKI

Ilustrowany

DWUTYGODNIK

poświęcony sztuce kulinarnej i jej pokrewnym działom

wychodzi 5. i 20. każdego miesiąca.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi:

W Austro-Węgrzech	W Król. Polskiem	W W. Ks. Poznańskiem
rocznie . . 6 kor. — hal.	rocznie . . 3 rub. — kop.	rocznie . . 6 marek — fen.
półrocznie . 3 „ 20 „	półrocznie . 1 „ 60 „	półrocznie . 3 „ 20 „
kwartalnie . 1 „ 80 „	kwartalnie . — „ 90 „	kwartalnie . 1 „ 80 „

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego“ znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie
Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu.

Treść: Poziomka. — Użyteczność dzikich kasztanów. — Gastronomia: „Zephir“ mrożony. — Mostek wołowy po flamandzku. — Bulion zimny na filiżanki. — Championy na jarzynę. — Kruzon z ogórków. — Oeufs pochés a la Sultane. — Rozmaitości. — Korespondencje Redakcyi. — Zabytki przeszłości (rycina). — Feljeton: Śledź. — Ogłoszenia.

POZIOMKA.

Do najdroższych darów, jakimi nas obsypuje Pomona należą bezsprzecznie poziomki. Ten doskonały aromatyczny owoc, o słodkowo kwaskowatym smaku znajduje bardzo szerokie zastosowanie i dlatego umysł ludzki sili się na sposoby przechowania go, pod jakąkolwiek bądź postacią na czas snu natury. W kuchni, cukierni, fabrykach likierów, i aptekach — wszędzie poziomka cieszy się szczególnie jesienią względami. Tu, w postaci jako syrop cenny, dodatek do wstrętnych leków lub chłodzący i orzeźwiający napój dla gorączkujących chorych — tam jako owoc pierwszorzędnej wartości do wszelkiego rodzaju legomin, sosów, kompotów, konfitur, kremów, galaret, lodów marmolad i ciast, któremu każdy smakosz oddaje należną cześć i szacunek.

Sztuka ogrodnicza więc sili się ustawicznie ażeby konkurować z matką naturą. Adepti jej używają wszelkich sposobów ażeby przynajmniej naśladować te twory; i udaje się im to poczęści. Mówię po części, bo chociaż sztuczną hodowlą uzyskany owoc bywa piękniejszy, większy w kilka odmian kolorów — ale takim aromatem, jaki ta mała, leśna jagódka posiada, to chyba żaden gatunek poziomek ogrodowych poszczycić się nie może. Aromat ten, w konfiturze lub marmeladzie, nie tyle czuć się daje, ale w soku lub w konserwie występuje z całym bogactwem subtelnej woni. Wieloraki sposób preparowania tych soków konserw i t. p. zniewala nas do poświęcenia tej jagodzie obszerniejszego artykułu, a tem samem podajemy sposób do korzystnego zużytkowania obfitości poziomek bieżącego sezonu.

Konserwa z poziomek na surowo.

Do lodów, galaret, kremów, ponczów i t. p. nadaje się najlepiej konserwa na surowo, bo zatrzymuje naturalny kolor i na aromacie nie traci. Przyrządza się następująco: Świeżo zerwane poziomki dać do kamiennego garnka, pognieść łyżką na miazgę i zostawić w chłodnym miejscu na 3—4 dni. Po upływie tego czasu dać do płóciannego worka i wyciskać dobrze — najlepiej pod prasą. Otrzymany sok zostawić w spokoju, ażeby męty opadły na dno a czysty sok zlać ostrożnie napowrót do miski, dać na litr soku 1 Kg. mialkiego cukru i ucierać łyżką drewnianą przez godzinę — zlać do szklanej butli i postawić na 3—4 dni na słońcu, lekko zakorkowawszy. Później filtrować przez flanelę — z lewać do butelek, korkować i schować w suchej piwnicy, szyjkami nadół.

Do konserwowania soków bez gotowania i bez fermentacji dodają także 96% należycie oczyszczonego spirytusu (bez fuzlu) w proporcji na 850 gramów soku ca. 150 gramów spirytusu; albo także na 100 litrów soku 20 gr. kwasu salicylowego. Tych sposobów, ale, używają tylko po fabrykach konserw owocowych i wymaga wielkiej znajomości rzeczy. Tajemnicą fabryk jest także kolorowanie soku poziomkowego który z natury nie może być tak czerwonym. W tym celu dodają do poziomek $\frac{1}{8}$ część czarnych czereśni bez pestek i tak razem wyciskają maszynami.

Sok poziomkowy, gotowany.

Stara to metoda, ale jedna z najlepszych. Poziomki pognieść w misce kamiennej i zostawić 5—6 dni w chłodnym miejscu. Mięszać kilka razy dziennie — bo powierzchnia masy w dłuższym zetknięciu z powietrzem dostaje sztych w fiolet. Następnie sok zlać i zostawić tak długo aż znacznie fermentować. Wtedy szumowinę z wierzchu zebrać czysty sok zlać do niepobielanego naczynia, dodać na litr soku 1 kilo cukru i gotować 5 minut — pilnie szumując. Następnie wystudzić zlać do flaszek i zamknąć szczelnie. Przechować w suchej piwnicy.

Poziomkowy syrop.

Według recepty farmaceutycznej: Świeże poziomki rozgnieść należycie i w zamkniętem naczyniu przy ciepłocie 16° R. trzymać tak długo, aż męty opadną na spód a kożuch przykryje powierzchnię. 35 tego, przefiltrowanego, soku mięsza się z 65 częściami cukru i gotuje 5 minut.

Ocet poziomkowy.

Doskonała rzecz do wszystkich ryb, sałat, sosów i lemoniad robi się następująco: Na 1 litr doskonałego, winnego octu, wziąć $\frac{3}{4}$ l. dojrzałych poziomek, rozgnieść, dać do butli, zalać winnym octem i wstawić na słońcu niech fermentuje. Po 14 dniach przefiltrować, dać do flaszek, zakorko-

ŚLEDŹ

napisał

K a z e t.

(Dokończenie.)

— Nie wszystko jeszcze — w karnecie pani drugi mazur, ostatni w tym karnawale, należy do mnie. Zamilkła i podczas tańca nie odezwała się ani słowa, a mimo to czułem, że przy każdym hołupcu, gdym ją mocniej przyciskał do serca i jej serduszko także biło żywiej.

O północy skończył się mazur, poczem rodzice Ireny zaprosili wszystkich na śledzia. Dziękowałem za zaproszenie rodzicom Reni, którzy od chwili, gdy w dom ich wstąpiłem wyróżniali mnie i zaszczycali swoimi względami.

Przyjdę najchętniej — odrzekłem — ale śledzia jeść nie będę... nie znoszę śledzia.

Rozmowie naszej przysłuchiwała się jednem uszkiem Irena mimo, że była otoczona aspirantami do jej ręki, którzy tryumfowali widząc w jaką popadłem niełaskę. Nagle stanęła przy mnie.

— Czy pan doprawdy śledzia nigdy nie jada! — spytała.

— Nie pani, nigdy.

— A jeśli ja pana poproszę, to co?

— To ja panią przeproszę i jeść nie będę.

— Zobaczymy — do jutra — to rzekłszy wróciła do towarzystwa.

Rodzice zaczęli przedemną usprawiedliwiać jej kaprysy i dziwactwa usiłując mi dowieść przykładami, że Renia ma najlepsze serce. Wiedziałem o tem dobrze i wiedziałem także, że oni właśnie swem bałwochwalstwem dla jedynaczki i ta zgraja służących jak pieski na łapkach wielbicieli wypaczyc mogą wszystkie te przymioty, no i prędzej czy później, jeśli się we właściwe nie dostanie ręce, zrobią z niej lalkę, kokietę, histeryczkę, grymaśnicę, tę plagę i burzycielkę małżeńskiego szczęścia.

Zebranie było bardzo liczne. Śledzie w przeróżnych formach i przyprawkach roznoszono na srebrnych półmiskach. Usiadłem na wskazanem mi przez Renię (obok niej) miejscu. Z najwdzięczniejszym, najczulszym uśmiechem przyniosła mi sama na talerzu śledzia, prosząc, bym jadł. Wszystkich oczy ciekawie patrzyły ku nam... rodzice także milcząco zdawali się aprobować postępowanie córki.

— Dziękuję pani, odrzekłem, odsuwając talerz, i stanowczo nie znoszę śledzia.

— A ja pana bardzo proszę, — zaczęła drżącym głosem — ażeby pan zjadł kawałek, ot ten śro-

wać, obwiązać korki szpagatem i gotować kilka minut jak kompoty.

Wino z poziomek.

Rozgniecione poziomki zagotować w niepo bielonym kotle bez wody. Jak tylko obficie sok puszcza, filtrować przez rzadkie płótno, bez gniecenia, i dodać dwa razy tyle wrzącej wody, Prze-filtrować powtórnie, dodać na 20 liter soku 1¹/₂ Kg. cukru, dać do beczki i domieszać nieco świeżych drożdży — zostawić fermentacji. Beczółka musi być zawsze pełna do czopa — dolewając wody i zbierając wychodzącą robotę drożdżową. Gdy raptowny ferment przeszedł, dać beczkę do chłodnej piwnicy i zostawić powolnej fermentacji. Gdy się wyklaruje, co następuje dopiero po 8 tygodniach, beczkę zaszpunktować, ale, od czasu do czasu zaglądać i dolewać lekkiego syropu lub pozostawionego soku. Po trzech miesiącach, wino zciągnąć do innej beczki i zostawić w spokoju do ostatecznego spuszczenia do flaszek.

Wino z poziomek sposobem angielskim.

Do dużego gęsiora dać 20 liter dojrzałych jagód, wlać 20 liter wrzącej miękkiej wody, zatkać szczelnie i zostawić do następnego dnia. Następnie lać na włosienne sito — jagody przetrzeć i zostawić znów 4-5 godzin. I lać ostrożnie płyn z wierzchu do beczki, mieszać, dosypując po trochę 6 Kg. mialkiego cukru, 3 łyżek piwnych drożdży zmieszać z litrą płynu i wlać do beczki, przy-

kryć otwór szpuntowy papierem i zostawić fermentacji. Gdy przestanie się burzyć, zatkać szczelnie i po 4 tygodniach zlać do innej, czystej beczki. Osad przefiltrować, domieszać 1 litr koniaku, zatkać szczelnie i zostawić w spokoju cały rok. Po upływie tego czasu zlewać do flaszek i dopiero po roku używać.

W ten sposób preparowane wino jest znakomitym i niedrogim trunkiem.

Użyteczność dzikich kasztanów.

Owoc pospolitego w naszym kraju dzikiego kasztana, ten owoc, który u nas zwykle bezpożytecznie leży i gnieje, albo też służy działwie za zabawkę do wybijania okien — ten owoc „dziki kasztan“ nauczyli się już Niemcy zamieniać w bardzo pożyteczny i smaczny środek pożywienia.

Myślący a pracowity Niemiec, Hanowerczyk, nazwiskiem A. *Flugge* wynalazł i drukiem ogłosił bardzo dobry sposób zamieniania dzikich kasztanów na smaczne pożywienie.

Doszedł on do przekonania, że białko, które w dzikich kasztanach jest w tak wielkiej obfitości, że przewyższa nawet zawartość białka w grochu i innych pożywnych warzywach — nie jest zanieczyszczone — jak mniemano żadnymi trującymi

dkowy, ten kawałeczek, jeśli mię pan choć trochę lubi — panie Witołdzie.

— Ja panią więcej niż lubię, a mimo tego nie tknę śledzia.

— Czy to ostatnie pańskie słowo?

— W kwestyi śledzia ostatnie.

— W takim razie muszę go wziąć z powrotem.

To rzekłszy w oczach zdumionych gości przy akompaniamencie głośniego i ogólnego: Aaaa! przekroiła śledzia wyjmując ze środka grabkami jej pierścione.

— I cóż pan na to? — spytała spodziewając się olbrzymiej konsternacji z mej strony.

— Nic pani...

— Nie domyślał się pan, za jaką cenę okupić chciałam pańską uległość.

— Owszem odgadłem tajemnicę panny Ireny — Polikratesa.

— I pomimo tego nie chciałeś pan jeść śledzia.

— Pomimo tego.

— A dlaczego? — spytała tupiąc ze złości nóżką, czerwona jak szkarłat.

— Chcesz pani wiedzieć dlaczego? — powiem całą prawdę.

— Oto dlatego kochana panno Ireno, że jeden kaprys pociąga za sobą cały szereg innych, że ko-

bieta, która dziś zmusza mię do jedzenia śledzia jutro zechce, bym jeździł na ski, tańczył na zawołanie, kłęczał przed nią, kupował brylanty, kapelusze, suknie, jakich tylko zapragnie, przestał chodzić do klubu, wyrzekał się dla niej kolegów i przyjaciół, posyłał zdrową do kąpiel, tolerował licznych kuzynków, odwiedzał w czasie, gdy jestem pracą zajęty, reuniony, fajfy, bale, werbował dla niej danserów — t. j. był podnóżkiem, niewolnikiem, pantoflem rozkapryszonej mej królowej — a ja choć kocham bardzo, bardzo, takiej żony mieć nie chcę.

Wypowiedziałem to wszystko jednym tchem... ona stała blada i drżąca jak liść osiki. W towarzystwie zapanowała zupełna cisza.

— Żegnaj pana — na zawsze — rzekła skąnawszy dumnie głową.

Wstałem od stołu kłaniając się całemu towarzystwu. Zwrócony ku drzwiom kładłem lewą rękę na klamkę, gdy wtem uczułem, jak dwie drobne ciepłe dłonie oplatają mi mocno szyję.

Za chwilę tuliłem Renię w objęciach, została żoną moją — taką, jaką mieć chciałem.

Jesteśmy od lat dziesięciu najszczęśliwszym stadłem.

alkaloidami, lecz jedynie gorzką smółką, czyli szczególniejszego rodzaju żywicą kasztanową, nadającą całemu kasztanowi nieprzyjemną gorycz, ale dającą się bądź co bądź z kasztanów usunąć.

Goryczkę tę radzi *Flugge* usuwać następującym przez siebie wynalezionym sposobem:

Najpierw praży się z lekka dzikie kasztany, a potem obłuszcza z łupiny i miele na proszek czyli mączkę. Tę mączkę kasztanową wkłada się następnie do szczelnie zamykać się dającego perkolatora i tam zalewa się ją i napawa czystym spirytusem lub eterem. — Po 8 godzinach przy miernej ciepłocie, gorzka żywica kasztanowa rozpuszcza się w spirytusie, a roztwór ten zcedza się po odtworzeniu perkolatora. — Rozczyn ten uwalnia się następnie od żywicy przez destylowanie spirytusu, a tym samym przedestylowanym spirytusem zalewa się znów ową mąkę z dzikich kasztanów i powtarza tę czynność tak długo, dopóki z perkolatora nie pocznie spływać czysty spirytus. — Wtedy odciedza się spirytus dokładnie, który może służyć znów do rozmaitego użytku, a pozostała mączka kasztanowa przedstawia nam nadzwyczaj pożywną i smaczną mączkę o tak wielkiej zawartości białka i skrobi, że można z niej piec chleb, placki, kluseczki i różne wcale dobre legominy.



Przedruk wzbroniony.

„Zephir“ mrożony. Poziomki, maliny, truskawki, albo morele przepasować przez sito. $\frac{1}{2}$ litra tego miążu z $\frac{1}{2}$ kilogr. cukru gotować do gęstości marmolady i zaparzyć tem tęgą pianę z 8 białek (t. zw. bezę) — bijąc razem dłuższy czas na ogniu do suchości. Dać na lód i po wystygnięciu, dać do puszek i mrozić jak plombier. Jeśli ilość cukru okazała się za małą, co znów zależy od jakości jagód — można dodać mialkiego i lekko wymieszać.

Mostek wołowy po flamandzku. Ładny przeraśnięty mostek wołowy, powyciągać koście, zbić dobrze, zwinąć w rulon, obandażować szpagatem i gotować 4 godziny z solą i jarzynami. Jarzyny

w całości, jak marchewka pory, pietruszka, kalarepka i t. p. nie tresowane, udenstować na maśle, podlewać rosółem, układać na długim półmisku, garnirując pociętymi plastrami mostku. Sos podać dowolny.

Bulion zimny na filiżanki. Jest to danie śniadaniowe — obecnie, w porze upałów bardzo wzięte. Dobrego mięsa wołowego 2 Kg. pokrajać w kostkę, kurę porąbaną, 2 nóżek cielęcych $\frac{1}{2}$ Kg. surowej, marynowanej szynki — gotować z jarzynami na dobry rosół. Dolać troszkę rumianego z pod pieczenia, zaklarować mięsem, cedzić przez czystą serwetę, ponalewać do filiżanek i wstawić w miążko potłuczony lód i zostawić na kilka godzin do stężenia. Osobno na półmieszkach podaje się gorące paluszki parmezanowe.

Championy na jarzynę. $\frac{1}{2}$ Kg. świeżego, deserowego masła rozpuścić w rondlu, dać nań 1 Kg. oczyszczonych i skropionych cytryną championów, osolić do smaku i pod przykryciem dusić. W drugim rondelku spienić nieco masła z mąką, rozprowadzić smakiem z pod championów i rosółem, zaciągnąć żółtkiem i śmietanką, dać doń championy zmieszać i podać.

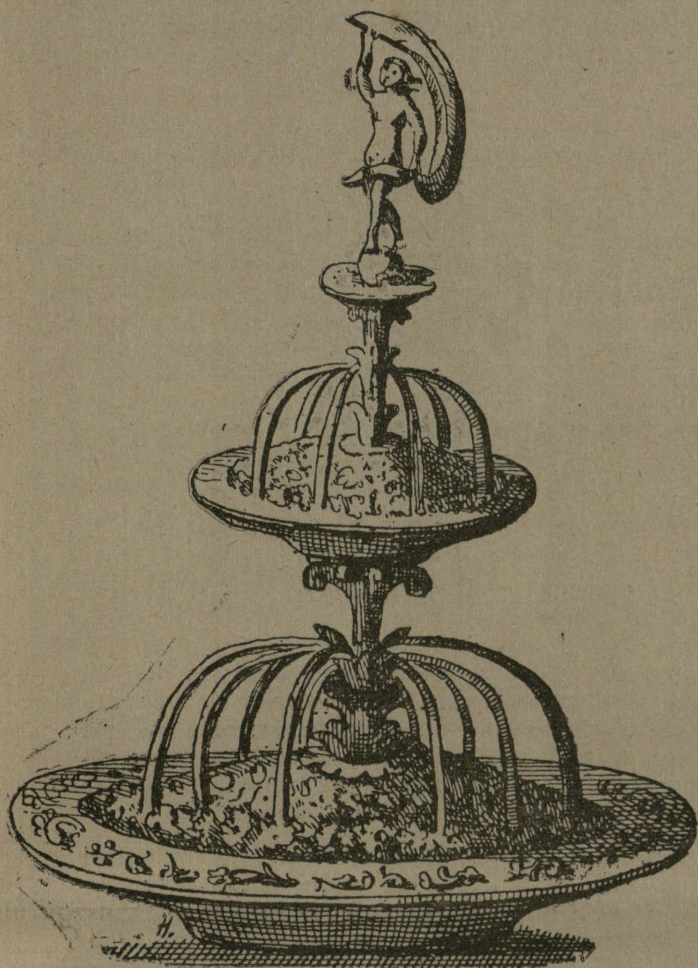
Kruszon z ogórków (Bowl). Pościg za oryginalnością naprowadza ludzi na coraz inne pomysły z dziedziny przysmaków gastronomicznych. I tak obecnie mamy do zanotowania kruszon ale z ogórków. Tu chyba stary Ben-Akiba mocno by nos wydłużył, bo tego jeszcze nigdy nie było. Świeży, cienki ogórek bez gorzkawego posmaku, poobierać, przeciąć w poprzek na troje i zalać dwoma flaszkami czerwonego wina. Gdy tylko ogórek przesiąknie winem — wybrać, wycisnąć przez płótno — zmieszać do wina, dodać 2 kieliszki maraschino i mrozić. Cukru się nie dodaje. Rozlawszy do szklaneczek dodać po kawałeczku lodu.

Oeufs pochés a la Sultane. 125 gr. obranej pistacji wytrzeć w serwecie i z nieco mleka słodkiego utrzeć w marmurowym moździerzu. Zielonkową tę masę dać do rondelka dodać łyżkę mąki ryżowej, 30 dk. mialkiego cukru, 8 żółtek, rozprowadzić litrem dobrej śmietany, wstawić na ogień i bijąc miotką nstawicznie, zaparzyć na gęsty krem, który natychmiast wlać na okrągły półmisek. Pod ten czas mieć odpochowane na lekkim syropie i z sokiem cytryny jaja — układać na powyższym kremie pistacyowym, spudrować cukrem waniliowym i obrzucić włosami z cukru. Podają się na legominę i na dworze padyszacha cieszą się wielkimi względami.



Zabytki przeszłości.

(Ciąg dalszy).



Powyższa rycina przedstawia serwis srebrny, złotem cyzelowany, używany przeważnie podczas imienin, urodzin, oraz na przyjęcie osobliwszego gościa.

Rysunek być może, że niedokładny, ale zważyć należy, że oryginał jest robiony ręcznie piórem a cynkografia odbija wiernie wszelkie uchybienia czystości rysunku.



Osoby, reklamując „Przegląd Kucharski“ którego nie otrzymały niepotrzebnie robią sobie wydatek na kartę korespondencyjną. Wystarczy zwykła ćwiartka papieru z adresem i napisem Reklamacya — oraz podaniem brakujących nu-

merów. Reklamacye takie są wolne od opłaty pocztowej.

Lwowskie specyały. Jeden z lwowskich chemików amatorów, poddał rozbirowi lody kupione u przekupnia roznoszącego je po ulicach. Rezultat rozbioru był nadzwyczaj dziwny, chemik odkrył bowiem, że główną część składową owych lodów stanowiły — kartofie. Mówią, że w lwowskim magistracie jest jakaś komisya sanitarno-policyjna, która ma czuwać nad artykułami spożywczymi, sprzedawanymi w mieście. Może i jest, ale z pewnością nigdy nie wie, co we Lwowie ludziom do jedzenia sprzedają.

Nasze jadłospisy, a względnie makaronizm kuchenny, dochodzą nieraz do absurdów, które dla mniej inteligentnego kucharza będąc nieraz alfą i omegą jego sztuki — są powodem niemiłych docinków ze strony chlebobawców oraz wytwarzają takie zamieszania pojęć, że biedny ten pracownik głupiej do reszty i rżnie nonsensa w jak najlepszej wierze.

Gdy się coś podobnego dzieje u nas — łatwo wybaczyć i wytłumaczyć można — ale, że kucharze innych ucywilizowanych nacyj, na podobne ananasy zdobyć się potrafią — to chyba nikt wiary nie dał.

Niedawnemi czasy, będąc we Wiedniu puściłem się na wędrownkę po zakładach gastronomicznych — dla studyów. Coś okropnego — włosy stają na głowie, czytając te wariacje kart obiadowych.

W jednej restauracyi czytam wyraźnie „Rindfleisch mit Croaten“. Zgłupiałem! Bo, że w Wiedniu podają mięsa końskie, ośle i t. p. ale ludożerców niema a tembardziej amatorów na mięso Kroatów. Informuję się bliżej u kelnera; dowiadują się, że te „Kroaten“ to są sobie zupełnie niewinne marchewki zw. „Carotten“.

W jednej z eleganckich restauracyj czytam na karcie „Mayonnaise de poison“. Pytam kelnera czy w istocie dają majones z trucizną. Wytrzeszczył na mnie oczy i z oburzeniem powiada że napis jest correct. Tamże figurował „Din de fassée“. Prawdopodobnie miało to oznaczać „Dinde farcie“ — co ale już nie konstatowałem dalej.

W pewnej winiarni spotkałem się z nazwą „Kalbskopf á la Wiener Greth“; główka cielęca na sposób wiedeńskiej Kasi. Tu ciekawość moja wzrosła do zenitu, kazałem sobie podać i co się okazało? Oto podano mi główkę á la vinaigrette.

Czy zna kto z czytelników potrawę „Poleosi“? Młoda pulardka z ryżem. Albo „Hemetex“? Jest to straszliwe przekręcanie z greckiego wyrazu „ham and eggs“. Jaja ze szynką czy coś w tym guście.

Oto są kwiatki międzynarodowych nazw kuchennych zebranych na bogatej w podobne kawały niwie Wiednia.

Do naszych Czytelniczek!

Myśl moja, panie, przy waszym boku,
Waszemi ślady sequitur,
W każdej godzinie i w porze roku
Nawet — w sezonie konfitur.

Więc dziś, gdy wszędzie kosze czereśni,
Gdy pięknie barwią się wiśnie
Dla was, o piękne! w natchnionej pieśni
Przepis smażenia rozbłyśnie.

Wiśnie czerwone, zwane łutowe,
Obrać z ogonków starannie,
Na kilo cukru, owocu połowę
I smażyć w zwykłej brytfannie.

Zagotowane syropu warem
Zalać, nie psując naskórka,
I w dalszym ciągu trzymać nad żarem,
Aż każda z wiśien da nurka.

Wtedy odstawić, a gdy ochłodną,
Ostrożnie składać do słoju;
Zawiązać szmatką (byle nie brudną)
I w suchym trzymać pokoju.

Gdy konfitura nie dosyć słodka,
Niech się tem panie nie biedzą!
Wszak z was niejedna w życiu napotka
Takich, co kwaśny chleb jedzą!

Dla tych — uchylicie usteczek wiśnie!
Rzucicie współczuciem w oblicze!
A łza serdeczna, gdy z oka błysnie,
Starczy za wszystkie słodczy!

przep. Relf.



Wódka i kryminal.

Pod tym tytułem dwutygodnik francuzki „Quizaine” umieszcza artykuł Pawła Bogar’a, w którym autor ze statystyką w ręku dowodzi, że departamenty, będące na pierwszym miejscu co do spożycia alkoholu, stoją także na pierwszym miejscu w kryminalistyce. I tak na 100,000 mieszkańców 645 skazano we Fenisterre. 809 w Seine Inferieure, 863 w Rhone, a tylko 50 w departamentach południowych, gdzie alkohol nie jest tak w użyciu. W Belgii na 235 skazań na dożywotnie więzienie, stosunek jest 407 proc. zbrodniarzy, którzy byli pijani, a 546 prc. pijaków nałogowych. W Stanach Zjednoczonych w całej liczbie skazanych w r. 1897 94 prc. piło 17 prc. piło bardzo wiele, a tylko 6 prc. nie piło wcale. W Niemczech dane statystyczne dr. Bauara dowodzą, że 77 prc. występów przeciw moralności było popełnionych w pijaństwie. Statystyka samobójstw nie jest mniej pouczająca. Około r. 1840 liczono we Francyi 1 samobójstwo na 13.000 mieszkańców, dzisiaj już

1 na 500. Od r. 1835 do 1898 liczba samobójstw, spowodowanych przez pijaństwo wzrosła z 136 na 880 rocznie, a śmierci przypadkowych w ten sam sposób spowodowanych, z 220 na 530.



Olenka. O ile nam wiadomo, osoba ta nie jest członkiem Stowarzyszenia Kuchmistrzów ani we Lwowie ani w Krakowie — bo tam Stowarzyszenie jest dopiero w projekcie. Wiersze na razie zostawiono do poprawki. Mniej makaronizmu prosimy, oraz brać tematy z życia.

Koledze z nad Dniepru. Witamy po bratersku i za uznanie dzięki. Myśl Pańska wcale dobra — tylko nie wiadomo, czy znajdzie u naszych kolegów „po mieczu” poparcie. A no probujemy jak Pan widzi.

Anonimowi z Warszawy. Spraw osobistych nie poruszamy. Jeżeli pan czujesz się skrzywdzonym na czci, to macie Panowie tam swoje Stowarzyszenie, czyli cech, i tam powinniście podobne sprawy załatwiać. W atrybucyę Waszego Przełożenia wchodzić nie chcemy — a tem bardziej wywlekać czyje brudy przed forum kilkuset czytelników.

Przyjaciół, nie wrogów chcemy mieć wszędzie, więc artykuł czyli paszkwil w... koszu.

Wny Ferd. Małaszyński — Stanisławów. Na żądanie Wgo Pana, kwitujemy niniejszem za odbiór 9 kor. 70 hal., obecnie rachunek wyrównany.

JWna Hel. Gołaszewska w Kończakach. Sądzi-
liśmy, że prenumerata wniesioną została na II. pół-
roczcie t. j. od $\frac{1}{7}$ — $\frac{3}{12}$. Otrzymaliśmy tylko 2 kor.
a należy się 3 kor. 20 hal. Udzieleniem wszelkich
recept z przyjemnością służyć będziemy.

Wny Józef Penar w Odrzechowej. Prenumeratę
otrzymaliśmy. Niniejszem kwitujemy WPana.

JWna S. w W. p. Rz. ad 1) Przepis na precle,
o który łaskawa Pani zapytuje zasadza się na tem,
że zwykłe ciasto, jak na kluski, miesi się z nieco
masła i stosowną ilością drożdży proszkowych (patrz
art. p. t. „Proszki piekarskie” w nrze 21 z r. 1900)
wyrabia precle, wrzuca na głęboką, wrzącą wodę,
po spłynięciu wybiera, oblewa wodą ze solą, na gę-
sto rozrobioną, wsadza w średniej gorącości piec
i piecze do zrumienienia.

ad ²) Kwestyę legominy mrożonej także nie możemy rozwiązać, bo nie wiemy, o co właściwie chodzi. Jeżeli to ma być plombier lub parfait, to różnicę i główny zarys preparowania wskazaliśmy w Nrze 10 b. r. Zresztą obie te legominy są ogólnie znane. Najprawdopodobniej zaś, będzie to mowa o t. zw. „Zephir” mrożony, który podajemy w dziale gastronomii. W każdym razie upraszamy o treściwe określenie jej.

ad ³) Różnica między dekagramami a gramami jest prawie żadna i posiłkujemy się obydwoma. Sądzymy, że każdemu kucharzowi wiadomem jest, wiele gramów ma dekagram, ażeby podług tego zastosować proporcję. My otrzymujemy recepty ze wszystkich stron świata, więc podajemy do druku, tak jak je przysyłają. W Król. Polskiem daleko trudniej oryentować się w proporcji, a przecież nie narzekają. Dcl. oznacza decyliter, czyli dziesiąta część litra. Kombi-nacyi tej musimy używać, bo nie mamy innego sposobu dzielić litr na kilka części.

Klekotce. Spiew słowików ucichł... i my spijmy w spokoju.

K. Z. w Krakowie. Wszelkie przyrządy i maszyny mające łączność z kuchnią, będą na wystawie pomieszczone. Wzmiankowany przez W Pana aparat potrzebuje pewnych objaśnień i szkiców, o które prosimy. Może warto będzie opatentować, bo o ileśmy się informowali u naszych korespondentów za granicą — nigdzie coś podobnego nie egzystuje.

WP. Antoni Zarzycki w Masłowicach. Obiecany i sygnalizowany list wcale nas nie doszedł. Co to miało znaczyć?

Tosia. Zakład Kurnicki w Zakopanem. Właścicielką i kierowniczką jest p. Hr. Zamojska. Panienci nawet z pierwszych domów pobierać mogą tam naukę gospodarstwa domowego oraz gotowania. Bliższe warunki udzieli Zarząd zakładu.

Autorom prac p. t.: „De Brie i Requefort” — „Farba naszych raków”, „Moje i twoje”, „Stół jako łącznik w małżeństwie”, „Prosię i rozeń”, „Dziecinne łakocie”, „Z dni postu i głodu”, „Fatalne Menu”, „Omlet z..... przeszkodami” — utwory panów drukowane nie będą.

Wny Kopyszkowski w W. X. Poznańskim. Główną cielecą podają á la vinaigrette. Bliższe szczegóły, dla braku miejsca odkładamy na później. Prosimy pseudonimami nie podpisywać się.

WPani M. Leszcz. w Król. Polskiem. Utyskiwania W. pani, na brak doskonałej książki kucharkiej w języku polskim, są zupełnie słuszne. W języku francuskim a nawet w niemieckim jest wiele wcale dobrych podręczników — które, ale na nasze stosunki nie dadzą się w zupełności zastosować. N. p. klasyczne dzieło Ernesta v. Malortie. Opracowanie jak i dobór recept — znakomite, ale cóż z tego, kiedy jednostronne, bo tylko dla kuchni wykwintej stosowane.

Aby tę lukę, w naszej literaturze wypełnić, w roku przyszłym ukaże się dzieło, odpowiadające wymogom kuchni wszystkich stanów. Będzie to dzieło na szeroką skalę, starannie opracowane, z wielką ilością ilustracji, które już od teraz wykonują najlepsze zakłady cynkograficzne. O rozmiarach tego dzieła, na razie nic nie możemy powiedzieć; wiemy tylko o tem, że co jest najlepszego w kuchniach

wszystkich narodów, — zostanie umieszczone w tem dziele. Treść rozdzieloną zostanie na trzy tomy, o kilkudziesięciu arkuszach druku każdy. Głównym autorem tego dzieła jest szef naszej Redakcyi p. Stanisław Karpowicz.

Od Administracyi.

Niniejszym numerem kończymy I. półrocze. Upraszamy przeto uprzejmie o rychłe odnowienie przedpłaty na następne półrocze, celem uniknięcia przerwy w przesyłce. Osoby, nie życzące sobie nadal pisma odbierać, zechcą Nr. 13 zwrócić w tej samej opasce.

Bańki mydlane.

„Szurdut” czarny, żółte buty, w rękawiczkach, mina drużby... Tak się nosi pan Franciszek, co ma kantor stręczeń służby. Kłopotliwy to proceder! Można nieraz stracić głowę... Koszta wielkie, a w „profcie” głupie jakieś tam „wpisowe”!

Koszta wielkie, kram nie lada,
A kawałek chleba czarny...
A co trzeba napsuć gęby,
Nim zarobisz ten grosz marny!

Inny człowiek, mniej cierpliwy, gdyby tu posiedział do bę, byłby dawno się rozchorzał ze zgryzoty na wątrobę.

I Franciszek nieraz myślał w ciężkich chwilach płunąć na to...

Ale nie mógł! Interesu nie zamyka się ze stratą!
Zresztą już się wezwyczał
W ono życie nienajśłodsze,
Chociaż teraz coraz trudniej
O kucharki i o „młodsze”.

Przytem państwo „wymagalni”... a najgorzej same panie! Każda pyta o „moralność” i o „męskie” prasowanie. Tabu chciała mieć kucharkę, a do miast sama chodzi... tej — uroda na zawadzie, innej — byle strażak szkodzi!

Czasem pani chce, pan nie chce...
(Siła złego na jednego)

Za psi pieniądz każdy chciałby
Mieć służącą do „wszystkiego”!

Ciągle kramy, „odprowadzki”... „fanaberyi” co nie miara! Ta się „włóczy”, ta „pyskata”, ta za młoda, ta za stara!

Jak ci zaczną głowę suszyć, to ci zbrzydnie żywo! praca!

Całe szczęście, że „wpisowe”, raz pobrane, się nie wraca! Czy kto kontent, czy niekontent, nie pomogą reklamacye...

Pan Franciszek wziął „wpisowe”
I to starczy mu za rację!

El.

Kompletne roczniki

„Przeglądu kucharskiego”

są do nabycia pod następnymi warunkami:
z roku 1898 i 1899 oprawny 4 kor. broszurowany
3.50 kor. z roku 1900 oprawny 7 kor. broszu-
wany 6 kor.

Nabywać można w Administracyi.

Drobne ogłoszenia.

Kasyno miejskie w Stanisławowie poszukuje dobrego kucharza, do objęcia restauracji kasynowej od 1 sierpnia 1901. Zgłoszenia nadsyłać na ręce Wgo Nowickiego, gospodarza Kasyna miejskiego w Stanisławowie.

2 kotły duże, niedzielne, odpowiednie do bielizny, smarzenia powideł lub farykacy bulionu; 1 sagan miedziany i takiż kociołek do konfitur zawartości około 10 litrów — do sprzedania razem lub pojedynczo po cenie 1 złr. 20 ct. za kilogram. Wszystko w dobrym stanie. Zgłoszenia w Administracji tegc pisma.

Masło codziennie świeże centrifugowe ma do zbycia dwór w Żukocimie poczta Korszów, obok Kołomyji.

Czytelnia Polska w Białej ma do wydzierżawienia każdej chwili, w budynku swoim restaurację z koncessją na wyszynk trunków.

Reflektanci zechcą wnieść swoje oferty na ręce Wydziału Czytelni.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Porzeczek i agrestu większą ilość ma do zbycia dwór Putiałyńce poczta w miejscu. Bliższa umowa o cenę i czas dostawy tamże.

Raki w każdej ilości który z dworów może nam dostarczyć? Możemy zrobić umowę sezonową. Oferty, co do ceny i terminów dostawy, prosimy przesyłać na ręce Administracji ego pisma.

INSERTY.



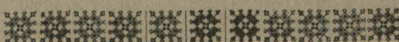
HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.



Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1	zł. 30 ct.
1	" " z porzeczek	1	" 10 "
1 1/2	" puszka szparagów	1	" 10 "
1 1/2	" " same główki	1	" 20 "
1/4	" " groszku najpszego	—	" 27 "
1/4	klgr. puszka groszku cukrowego	—	" 21 "
1/4	klgr. puszka fasolki ziel.	—	" 17 "
1/4	" " flageolets	—	" 24 "
1/4	klgr. puszka szpinaku	—	" 27 "
1/4	" " pomidorów (purée)	—	" 20 "
1/4	" puszka grzybków	—	" 50 "
1/4	klgr. puszka grzybków	—	" 34 "
1/4	klgr. puszka hamignons	—	" 50 "

Zamawiać można w Administracji naszego pisma.



SKŁAD
wszelkich konserw krajowych w puszkach,
szparagów, fasolki zielonej, champignons,
grzybków, groszku cukrowego, wszelkie
mamrolady i kompoty, ma na składzie
po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win
i skład herbaty

Braci Poppow z Moskwy.

Lwów, ulica Halicka 1. 3.

Co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty
w auspiku, śledzie łososiowe wędzone
i marynowane.

KAWIOR
grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą uskutecznia.

335 Recept

pieczenia ciast drożdżowych, tortów,
ciastek, robienia lodów, likierów i t. d.

— przez autorkę praktycznej kuchni —

Różę Makarewiczową

do nabycia w Księgarniach lub u autorki
Lwów ul. Cicha 1.

Cena 2 Korony, z wysyłką 2 Korony 40 hal.

Potrzebuję

dużej lodowni pokojowej

mało używanej z przegródką na mięso
surowe, drób i ryby. — Oferty pod
adresem:

Onufry Markiewicz p. Kolbuszowa
dwór Werynia.

1—3

„Przegląd Zakopiański“

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z
dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozpra-
wy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu za-
kopiańskim ze stosunków stacji klimatycznej;
sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego,
miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych,
wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.



PRZEGŁĄD KUCHARSKI

Ilustrowany
DWUTYGODNIK

poświęcony sztuce kulinarnej i jej pokrewnym działom

wychodzi 5. i 20. każdego miesiąca

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi:

W Austro-Węgrzech	W Król. Polskiem	W W. Ks. Poznańskiem
rocznie . . 6 kor. — hal.	rocznie . . 3 rub. — kop.	rocznie . . 6 marek — fen.
półrocznie . 3 " 20 "	półrocznie . 1 " 60 "	półrocznie . 3 " 20 "
kwartalnie . 1 " 80 "	kwartalnie . — " 90 "	kwartalnie . 1 " 80 "

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego“ znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie

Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu.

Treść: Największa kuchnia świata. — Znowu wanilia. — Gastronomia: Sherry-Brandy. — Tort czereśniowy. — Krokiety z czereśni. — Budyń czereśniowy. — Mousse à la vanille. — Omlet „Jamajka”. — Kotlety z gołębi z groszkiem. — Budyń ze szpinaku. — Rozmaitości. — Korespondencye Redakcyi. — Zabytki przeszłości (rycina). — Feljton: Malarstwo kuchenne.

Największa kuchnia świata.

Najlepszą i najlepiej urządzoną kuchnię posiada szpital berliński zw. „Charité”. Cały kompleks budynków składa się na ten zakład i tworzy jakoby samą w sobie dzielnicę.

We wschodnio północnej stronie tej grupy zabudowań, wznosi się okazały budynek o trzech piętrach, a mieszczący w sobie urządzenia kuchenne dla całego zakładu. Wszystkie najnowsze urządzenia i ulepszenia, jakie tylko technika poddyktować może, są tu zastosowane. Właściwa kuchnia, jest to ogromna sala, której wysokość wznosi się przez dwa piętra. Ogromne okna po obydwu stronach, dają dość światła i powietrza. Ściany pociągnięte olejną farbą i posadzka szamotowa, nie dopuszczają tworzenia się brudu i prochów. Największa, prawie idealna czystość i porządek

panują wszędzie, tak w ubikacjach, jakoteż w utrzymaniu naczyń i statków kuchennych.

Główną przestrzeń tej sali zajmuje 14 kotłów, o pojemności od 100—600 litrów i stosownie do przeznaczenia, zrobione z niklu, aluminium i żelaza; zaś konstrukcja wszystkich jest do gotowania parą.

Pomiędzy aparatami znajdują się słupy, podtrzymujący powagę, oraz służące za przewody dla wszelakich rur, jakie potrzebne są do pędzenia pary, wody i t. p.

Bardzo praktycznym okazał się kocioł specjalnie do gotowania mleka urządzony. W środku kotła jest przymocowana rura w kształcie komina, o wiele wyższa od kotła. Gdy mleko zacznie się gotować, wznosi się ową rurą i spływa napowrót

do kotła. Pomysł bardzo dowcipny, bo gotując taką ilość mleka na raz, nie można by go ustrzedz od zbiegnięcia.

Kocioł do gotowania kartofel jest także oryginalnej konstrukcji. Cały z lannego żelaza w formie szafy, z hermetycznie zamykającymi się drzwiczkami. W każdej szafie znajduje się po 16 niklowych szuflad, dziurkowanych jak sita. Do tych to szuflad syją się kartofle, zamyka drzwiczki i puszczą parę. W kilkanaście minut, kartofle są gotowe. Do każdej takiej szafy, idzie 400 kilo kartofel.

Aparat do pieczystego znajduje się w drugiej sali i składa z dwóch, ogromnych rozmiarów rusztów i trzech ogromnych bratrur, w formie szaf, o podwójnych ścianach i urządzone do pieczenia gazem. Wewnętrzne urządzenie składa się także z rodzaju szuflad — w których równocześnie można piec kilka rodzajów pieczystego. Tamże znajduje się także ogromnych rozmiarów aparat do gotowania ryb, w formie wanienki z druszlakami, w której równocześnie, 250 kilo ryb gotowanych być może.

Środkiem tej sali, zwanej „Brat und Tranchierküche, stoją stoły do tranżerowania, obite blachą z metalu „Durana“, który ma tę własność, że nigdy nie oksyduje. Stoły są tak urządzone, że między drzewem a obiciem, biegnie prąd pary i ogrzewa porozkładane, podczas tranżerowania, porceje mięsa.

W bezpośrednim połączeniu z tą piekarnią, leżą dwie sale do wydawania potraw, jedna do

mycia naczyń, opatrzona w dwa ogromne aparaty do mycia, z rurami na wodę gorącą i zimną — sala do czyszczenia jarzyn, gdzie stosy kartofole i ogrodowiny bywają dziennie przerabiane. Osiem dziewcząt jest zajętych tylko koło jarzyn, mając praktyczne maszyny i przyrządy do krajania, szatkowania i t. p. Piekarnia chleba i bułek, mleczarnia, sztucznie ochładzana na nabiał spiżarnia na produktu mączne, całe magazyny z towarami kolonialnymi — to wszystko posiada oddzielne sale. W piwnicy ogromna sala przeznaczona na lodownię. Tu wiszą całe, poćwiartowane woły, cielęta, wieprze, szynki, ryby, kielbasy; stoją całe beczki ze smalcem, masłem i oliwą.

Obok zaś piwnica z winami różnej marki i już w butelkach porcyowych, począwszy od $\frac{1}{8}$ części litra. Obok piwnica z piwem w beczkach i butelkach, różnego rodzaju.

Dwadzieścia kucharek pod wodzą jednej „Oberköchin“ gotuje, piecze, smarzy i wydaje; zaś najwyższą komendę, nad tą całą armią, trzyma szef-kuchmistrz, stary, doświadczony wiarus, który obowiązkowo studiował chemię i medycynę.

Z rana, o godzinie 6-tej, rozpoczyna się wydawanie produktów na dzień cały. Każdy dział pracy, ma sobie przydzieloną pewną ilość kucharek, które wybierają, co której potrzeba. Wydaje klucznik, t. zw. „Oeconom“. Jaką kolosalną ilość produktów spotrzebowuje ten szpital dziennie, przedstawi poniżej podany spis liwerunkowy jednego dnia:

100 kl. masła, 290 kl. mięsa wołowego, 185

Feljeton.

Malarstwo kuchenne.

(Fantazja humorysty).

Kuchnia paryska, ten pierwowzór i niedościgniony ideał kucharzy i smakoszków świata, jest sobie niczem innym, jak... wielkiem kłamstwem i mydleniem oczu. Że tam w niektórych lokalach, z moczzonego sztokfisz „stwarzają“ turboty, steinbusy, sole, sandacze i t. p. delikatesy — rzecz znana; że owe słynne grzebienie kogucie, dodawane do pasztetów i ragoutów po prostu wycinają stosownymi obcęgami z paszczy cielęcia — stara to historia; że ze starych niedopałków świec milowych powstaje najlepsze masło — rzeczą to chemików.

Lecz nie tu sedno rzeczy!

W jednej z najelegantszych restauracji wynaleziono niedawno *peinture culinaire*, czyli malarstwo kuchenne, które przewraca elementarne zasady i prawa sztuki kucharskiej, do góry nogami. Niczem teraz

wiedza, niczem zdolności kucharskie, — dziś popłaca tylko spryt, zręczność ręki i zmysł, czyli oko malarzkie.

Tak, szanowna publiczności:

Beefsteak, który ci podadzą, przechodzi przez umiejętnie ręce malarza, omlet, czomber i kotlet barani, sałata itp., tworzy kuchni secesjonistycznej — będąc specjalną metodą kolorowane. Oto jest postęp!

Będąc, niedawnemi czasy w Paryżu, dzięki uprzejmości właściciela zakładu, zostałem przypuszczony do laboratorium kuchennego i mogłem, na własne oczy, przypatrzeć się pracy w atelier malarzkiem.

— *Entrée-côte* z rusztu! — woła szef kuchni. Otóż co robią? Malarz (!) pociąga brunatną farbą ruszt, kładzie nań odrobione mięso, przyciska drugą połowę rusztu i wkłada do pieca. Zupełnie jak w drukarniach szczerotkowe odbitki, tylko, że tu czcionki zastępuje — ruszt, a arkusz papieru — mięso.

Gdy mięso gotowe, artysta pociąga pendzelkiem z czarną farbą pomiepry liniami rusztu, smugi łudząco podobne do linni opalonych przez ogień. Gość mając tak w oczy bijące dowody pieczenia na ruszcie — płacze a spożywa go.

kl. cielęciny, 66 kl. wieprzowiny, 33 kl. szynki, 2 kl. słoniny, 49½ kl. kiełbasy, 9 kl. ozorów, 467 kl. czarnego chleba, 3 506 bułek, 209 kl. cwibaku, 35 kl. soli, 19½ kopy jaj, 894 kl. kartofel, 140 kl. kalarepy, 60 koszów szpinaku, 17½ kl. kawy, 33¾ kl. cukru, 32 kl. mąki, 35 kl. grysiku, 26 kl. jabłek, 80 kl. śliwek suchych i 60 sztuk śledzi.

Do tego płynów:

1181 l. mleka, 49 l. zwykłego piwa, a 9 l. dubeltowego, 879 flaszek bawara, 5 l. koniaku, 13¼ l. wina czerwonego, 24 l. słodkiego muscat., 10 l. Sherry — ilość tę spożywało 1900 osób przez cały dzień, podzielonych na trzy stoły; i tak: do pierwszego stołu należą lekarze, do drugiego służba, zaś do trzeciego chorzy. Ci ostatni znów otrzymują swój posiłek 5 razy dziennie i także są podzieleni na 5 kategorii; n p. 1-a kategoria otrzymuje rano ½ l. białej kawy, w południe ⅙ kl. mięsa, 1 l. jarzyny, na podwieczorek ½ l. białej kawy, na kolację 1 litr rosółu, do tego ½ kl. razowego chleba, 1 bułka i „ekstra“ potrawy. 3-a kategoria dostaje rano kawę, na obiad ½ l. bulionu, ¼ l. jarzyny, ⅙ kl. mięsa, wieczorem ½ l. rosółu, ¼ kl. białego chleba albo 2 bułki i 3 „ekstra“ potrawy.

Te „ekstra“ potrawy mogą być do 4 dla każdego chorego dziennie stosowane i składają się z jej, szynki, kiełbasy, pieczeni, kotletów, kompotów, masła, bulionu, mleka, kakao, herbaty, kleiku, piwa, wina i koniaku. Lekarz każdego czasu wrazie potrzeby ma prawo przekroczyć tę normę i zaordynować choremu każdą potrawę, choćby

najdroższą, n. b. jeśli takowa rzeczywiście jest do zdrowia potrzebną, a nie wypływa z chwilowych kaprysów chorego.

Oto tak wygląda pierwszy szpital berliński, który nosi nazwę „Charité“ i w myśl tej szczytnej dewizy, żywi obficie swoich mieszkańców.

Zdrowe pożywienie jest najlepszym lekarzem.

Piel.



Znowu wanilia.

Od pani Emilii Noss z Czortkowa otrzymujemy następującą notatkę:

Wielką wrzawę, tak w świecie chemii jak i sztuki kulinarnej, wywołały czem raz częściej się powtarzające zatrucia wanilią. Niedawne wypadki, zaszłe w Weronie, gdzie Dr. Jakób Orth wraz z żoną po spożyciu lodów waniliowych ciężko zachorowali, i żona w strasznych męczarniach zmarła. Dalej, świeży wypadek w Anglii, gdzie 19 osób po spożyciu kremu wanilowego, zachorowało — z tych jedna zmarła — wskazują jasno na powód zatrucia i zniewalają władze do wdrażania dochodzeń, co jest właściwie powodem, nieopatrzne przyrządzenie tych po-

— Udziec barani z różną! — Do tej potrawy wcale różnów nie używają. Udziec denstowany na parze, kucharz przebił rozpalonym żelazem, położył na półmisek i krzyknął: — „Do malarni!“ Tu artysta, mając przed sobą około tuzina różnej wielkości garnuszków z farbami i w każdym z nich tkwiącym pendzlem, popatrzył uważnie na przedłożoną mu pieczeń, potarł czoło, widać dla pobudzenia fantazji, wyjął pendzel z garnuszka, na którym widniał napis „Röts“, i zrobił kilka ciemno brunatnych plam na mięsie. Następnie posypał te plamy proszkiem carbonizowanego mięsa, aby w zębach trzeszczało, jak pieczeń; na koniec pendzelkiem z garnuszka *sangue* zrobił kilka apetytnych kropli soku mięsnego, w miejscach gdzie kucharz przebodził rozpalonym żelazem.

Tak urządzony półmisek przeszedł w ręce chłopaka, który podlał to wszystko trzema łyżkami gласu, łyżką soku z buraka, z małej szpryki wpuścił kilka oczek tłuszczu i zaniósł na windę. Za chwilę rodzina Anglików otrzymała udziec z dydykacją kelnera: „Proszę państwa — prosto z różną!“

— Cztery przepiórki!... Natychmiast! — dało się słyszeć z tuby.

— Zawołać Alfreda! krzyknął szef kuchni. Cie-

kawy, co to za Alfred, pytam malarza. Ten z dumą odrzecze: To jest nasz fabrykant przepiórek!

Alfred się zjawił. Dano mu cztery świeżo oskubane wróble, on wziął szprykę i za pomocą tejże wpuścił pod skórę wróblom smalcu z drobiu. Następnie wrzucił je w mocno rozpalony frytur i w dwóch minutach gotowe. Zaznaczyć muszę, że wyglądały tak wielkie jak kuropatwy i kosztują bagatelę — sztuka 3 franki.

Onego wieczora artysta-malarz miał dużo do roboty. Przygotowywał na bufet 3 melony. Brzydkie, żółte owoce, — z pod jego ręki wyszły śliczne, jasno zielone, z misterną siatką w około. Tu artyzm jego rozwinał się w całej pełni. Tak łudząco naśladowaną siatkę, którą tworzy natura — nawet na obrazach lub malowidłach ściennych, widzieć mi się nie zdarzyło.

Szczytem zręczności jego, można nazwać manipulację z jajami. Na przykład do beefsteaków, szpinaku itp., potrzebne są jaja t. zw. gubione. Otóż aby nie robić takich wydatków i do każdej porcji całego jaja nie używać — radzi sobie bardzo dowcipnie i dzieli jajo na dwie połowy. Tu wykazał zdolność iście chirurgiczną. Wlał na płytki talerz nieco klaro-

traw czy sama wanilia. Znakomity chemik wiedeński, tak określa tę kwestię:

„Wanilia sama przez się nie jest środkiem trującym i spożyta nawet w większej ilości — oprócz przejściowych zaburzeń, żadnych poważnych następstw wywołać nie może. Atoli w połączeniu z mlekiem, śmietanką, jajami i t. p. działa rozkładczo na powyższe związki i to w sposób przeobrażania ich na ptomainę, która znów działa na krew trująco.

W Anglii, po wyżej przytoczonym wypadku, z polecenia władz, rozpoczęto badania nad właściwością wanilli i rezultaty wypadły te same. Nieszczęsna potrawa była zrobioną czysto, z pierwszej jakości śmietanki i jaj, kucharz i gospodyni, którzy ryłko pokosztowali takową — także zachorowali — a więc przyczyna tkwi tylko w wanilii. Widocznie, że dopiero w organizmie wytwarzają się trujące substancje, które stosownie do ilości i stopnia rozwoju bakteryj, zagrażają mniej lub więcej życiu ludzkiemu. Robiono próby wstrzykiwań myszom, mleka napuszczonego wanilią — takowe zaraz zdechały.

A więc baczność! Niechaj każdy o ile możliwości wstrzymuje się z używaniem wanilii — bo stokroć droższem jest życie ludzkie, jak chwilowe uczucie przyjemnego smaku.



wanego masła. Trzymając nad niem jajo, zrobił środkiem tegoż rys, jakby dyamentem i nożem, umacznem w oliwie, z błyskawiczną szybkością, przeciął na dwie połowy i opuszczył na talerz. Jajo było tak równo rozcięte, że w jednej połówce, jak i w drugiej, po pół żółtka się znajdowało.

Na odchodnem już, słyszę jak kelner woła: raz Roquefort ale dla amatora. Zdziwiony pytam, co to ma znaczyć?

— „Goście zawsze jednacy“ — mruczy mój malarz. Mamy obecnie sezon świeżego sera, nasi znawcy żądają ale starego.

— Jakżeż pan sobie radzi?

— Zupełnie pojedynczo! Kawałek sera suszy się na blasze, maluję mu blade-zieloną farbą nieco plam, a Wiktor czyni już starania, aby każdą porcję technąć życiem.

— Kto jest Wiktor i na czem jego sztuka polega?

— Jeden z naszych pomocników, który ma przeznaczoną sobie jedną szufladę i w niej składa wszystkie resztki ze sera, które zawsze zwilżone



Przedruk wzbroniony.

Miesiąc lipiec, to miesiąc wisień i czereśni. Lecz niestety krótko trwa ten sezon, dla tego przemysł kucharski stara się, aby owoc ten, w jakiegokolwiek bądź przeróbce zachować na zimę. A więc kompoty, konfitury, soki i t. p. delicje, umożliwiające w zimowych miesiącach urozmaicać dania. Idąc w pomoc naszym Czytelnikom, podajemy tu sposób przechowywania wisień i czereśni w stanie świeżym do zimy, oraz kilka szczególniejszych recept.

Zupełnie zdrowe i dojrzałe wiśnie lub czereśnie, obciawszy przez pół ogonki — układać w dużym słoju tak, aby jedna drugą, oraz słoja, nie dotykały i przesypywać białym, suszonym i przez sito sianym, piaskiem. Gdyw ten sposób słoje się wypełni, nasyścić na wierzchu na dwa palce piasku, obwiązać pęcherzem i trzymać w suchym, przewiewnym miejscu. Rozumie się samo przez się, że należy je chronić przed mrozem i przy podawaniu na stół każdą wypłókać i wysuszyć na serwecie.

Sherry-Brandy. Jednym z najszlachetniejszych, a dla znawców najlepszy likier, jest właśnie Sherry-Brandy. Do fabrykacji tegoż nadają się najlepiej czereśnie kwaskowate, lub wiśnie zw. świętojańskie,

mnożą się; i z tej szuflady bierze on kolonistów, aby zaludnić porcję roquefortu.

To dla mnie wystarczyło i wynosząc bardzo wysokie wyobrażenie o zdolnościach pracowników, opuściłem progi tego pierwszorzędnego zakładu.

Relf.



Uwaga Redakcyi. Że francuzi w niektórych technicznych trudnościach po mistrzowsku sobie radzić umieją, jest rzeczą znaną — ale aby aż tak daleko doszli, jak nasz humorysta opisuje, jest do prawdy niepodobnem. Jest to sobie taka fantazyjka — co i szan. Czytelnik z pewnością poznał.)

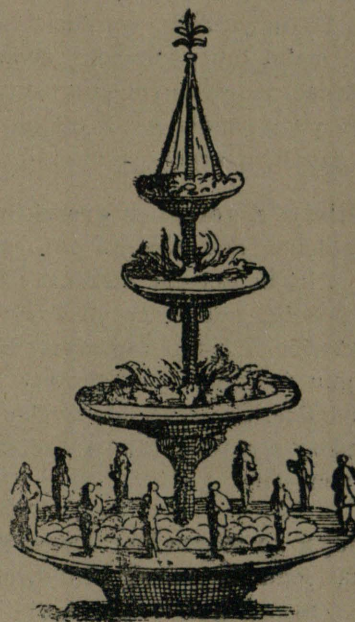
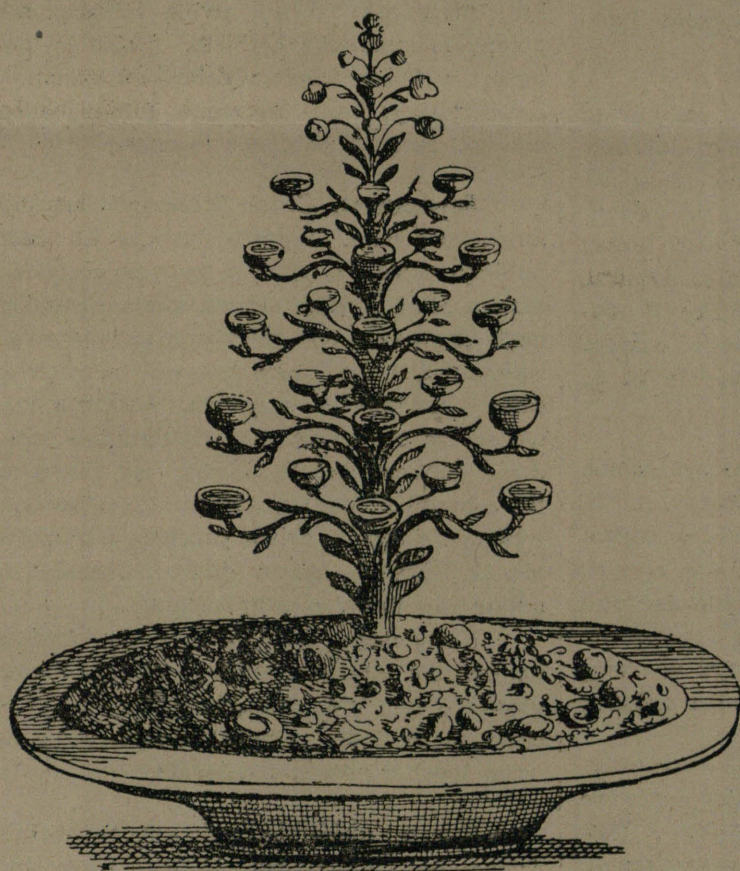
albo także zwać je morelami. Dojrzały owoc poobczyszczać z korzonków, nasypywać w wielkie butle, przesypując miłym cukrem, zalać rumem, arakiem albo koniakiem do pełna, zakorkować i wstawić na działanie promieni słonecznych, na cztery tygodnie. Po upływie tego czasu, płyn zlać i zalać powtórnie rectyfikowanym spirytusem i znów zostawić na cztery tygodnie. Następnie obydwie nalecia zmieszać razem, dodać $\frac{1}{3}$ część Sherry i po przepuszczeniu przez bibułę, zlewać do butelek. Pozostały owoc zalać winnym octem, przegotowanym z cukrem i korzeniami i otrzyma się bardzo dobry i pikantny kompot do mięs.

Tort czereśniowy. $\frac{1}{2}$ kl. ładnej mąki, $\frac{1}{4}$ kl. masła, 8 żółtek, skórki cytrynowej — zgnieść to szybko na ciasto — dodając nieco zimnej wody. Uformować z tego ciasta krążek tortowy, grubości

1 cm., którego brzegi karbować dwoma palcami prawej ręki, podnosząc lekko do góry, aby brzegi były wyższe. 3 litry drelowanych czereśni obsaczyć na sicie i układać w przygotowany placek, posypać grubo cukrem i dać do ostrego pieca, w szczelnie dopasowanej tortownicy. Pestki z czereśni utłuc w moździerzu dość grubo, zalać osączonym z czereśni sokiem i wstawić na gorąco nie zagotowując. Następnie wycisnąć w serwecie, rozbić w tem 2 całe jaja i 2 żółtka, filiżankę kwaśnej śmietany, nieco cynamonu, skórki cytrynowej i tyle cukru, aby masa była słodką i gdy placek do połowy odpieczony — zalać na wierzch tej masy i dokończyć pieczenia. Po wyjęciu i należytem wystudzeniu, krajać w dowolne kawałki.

Krokiety z czereśni. 1 l. drelowanych czereśni zmieszać z 18 dk. cukru miłego i zagotować

Zabytki przeszłości.



Dwa serwisy starożytne, z których jeden przedstawia drzewo z mnóstwem szklanych miseczek na cukry, owoce i t. p. Robota ze srebra, miejscami oksydowana. — Druga rycina przedstawia serwis w rodzaju etażerek, jakie i teraz są w użyciu. Figurki na około mogą być srebrne, albo porcelanowe.

na gęstą masę. Dodać 25 dk. tartej, w maśle smażonej bułki, 4 jaja, skórki cytrynowej, nieco cynamonu.

Mieć przygotowane tłuczone sucharki, pomieszane z siekanymi drobno migdałami, posypać tem stolnicę, na tem wyrabiać, z powyższej masy krokietki, panirować w jajach i bułce i smażyć w rozpalonym smalcu.

Budyń czereśniowy. Litry czarnych czereśni wydejlować, osączyć na sicie. 125 gr. masła ucierać do spienienia, wbijając po jednym 10 żółtek i dosypując 25 dk. cukru. Nakoniec dodać 25 dk. tłuczonego pumpierniku, który zwilżyć winem czerwonym, skórki cytrynowej, cynamonu, 75 gr. tłuczonych migdałów, tyleż cykaty i pianę z 5 białek — dać do srebrnego lub porcelanowego rondelka i piec godzinę.

Mousse a la vanille. $\frac{2}{5}$ l. syropu o zawartości 25 stopni cukru, zagotować laskę wanilli i wystudzić. Do kociołka dać 10 żółtek, bić miotką do spienienia, wlać syrop, wstawić na wolny ogień i bijąc ustawicznie — zaparzyć na tęgi krem. Następnie bić na lodzie do ostygnięcia, domieszać tęgą pianę z $\frac{1}{2}$ l. śmietanki, dać do wysokiej formy, zamknąć szczelnie i mrozić jak zwykłe plombiery przez 2 godziny.

Omlet „Jamajka“. Pół l. śmietanki zagotować z 125 gr. cukru, 60 gr. masła i kieliszkiem dobrego rumu — wsypać 10 dk. mąki i parzyć na ogniu jak pyty. Po wystudzeniu wbić 6 żółtek, i na ostatek pianę z 6 białek, dać na 3 patelnie i piec ostro przez 5 minut. Po upieczeniu, wyrzucić na arkusz papieru, nakładać malin lub poziomek, zwiąć każdy z osobna, układać na owalnym półmisku, posypać cukrem i dać do pieca znów na 5 minut. Następnie oblać rumem, zapalić i szybko podawać.

Kotlety z gołębi z groszkiem. Oczyszczone, młode gołębie tnie się na pół, pozakładać nóżki, uderzyć z lekką płazem siekacza — formując rodzaj kotleta, posolić, popieprzyć i ułożywszy w pokrywie, podlać masłem i lekko zaparzyć. Następnie dać pod prasę i gdy ostygną — spudrować mąką i panirować w jajach i bułce. Smażyć jak zwykle, ułożyć w okrąg na półmisku z papilocikami i dać do środka groszek zielony z masłem.

Budyń ze szpinaku: Dwie filiżanki purée ze szpinaku, jedną filiżankę bułkowej panady i dwie filiżanki siekanej, gotowanej szynki, połączyć dobrze razem, dodać siekanej i smażonej cebulki, pietruszki zielonej, papryki, gałki muskat., 125 gr. masła ucierać do spienienia z 8 żółtkami, domieszać masę szpinakową i pianę z 8 białek. Zwykły, francuski omlet, odpiec na patelni, zwinąć w rulon, krajać w cienkie, poprzeczne plasty i wykładać niemi formę

tymbalową, dobrze masłem wysmarowaną. Do tak udekorowanej formy dać powyższy szpinak i gotować na parze przez 45 minut. Do tego podaje się masło klarowane.



Laskawych Czytelników zalegających z prenumeratą, oraz tych, którym półroczna wpłata już się skończyła — upraszamy uprzejmie o odnowienie tejże. Adresować: Redakcyę „Przeglądu Kucharskiego“ Lwów — Teatr — Koło literacko artystyczne.

Niezwykłą salata poczęstował w wieku XVI. król hiszpański Filip, swoją lubiącą niesłychanie przepych, małżonkę Elżbietę. Kazał jej podać złotą misę, w której salata wyobrażały szmaragdy, oliwę żółte topazy, ocet czerwone rubiny, a sól — diamenty i perły. Tak niesie legenda.

Zapomniał. Grono literatów i artystów Nowojorskiego świata, wydało bankiet ku czci znanego publicysty mrs. Clemensa, podpisującego się pseudonimem Mark Twain. Uczta miała się odbyć w salinach „Lotus-Clubu“. Wszystko przygotowane. Klatkę wchodową i sale przystrojono odświętnie; goście, sama śmietanka towarzystwa, oczekują z niecierpliwością na przybycie głównej figury — oznaczona godzina dawno minęła a jego jak niema tak niema. Po całogodzinnej wyczekiwaniu uchwalono *ad hoc* wysłać delegatów celem przyprowadzenia mrs. Clemensa. Zastano go w domu i okazało się, że zupełnie zapomniał o zaproszeniu.

Następnego dnia klub prasy wydawał także bankiet dla mrs. Clemensa — ale gdy rozeszła się pogłoska o tym niefortunnym bankiecie — literaci nie czekając na podobną ewentualność, pół godziny przed ucztą wysłali powóz i delegata.

Sprawy chińskie ciągle jeszcze zapełniają szpalty dzienników i czasopism. Dlatego i my, biorąc rzecz z punktu widzenia kucharskiego, podajemy ustęp z listu Ks. Kurcewiczowej, traktujący o sprawach odżywiania w państwie synów słońca. Ustęp ten brzmi: „Chroniczną chorobą i nieszczęściem Chin jest przeludnienie. Całe wybrzeże to jedno mrowie ludzkie, daleko gęściej osiadłe niż Belgia i Anglia. Podług na-

szego sposobu widzenia rzeczy, w kraju tak przeludnionym, grasować powinna drożyzna, a szczególnie drożyzna wiktuałów; tymczasem nie ma chyba kraju ucywilizowanego, gdzieby żywność była tak bajecznie taną, jak w Chinach. Rozumie się, że nie mówię o życiu i potrawach szczupłej garstki ludzi zamieszkałych, a tembardziej bogatych, lecz chodzi mi o pożywienie całych tłumów straszliwie ubogiego ludu. Jest to tembardziej godnem podziwu, że pożywienie proletaryatu, stanowiącego w Chinach 0.9 ludności, jest w tak wysokim gatunku. Nie ma przecież na kuli ziemskiej pożywniejszej rośliny jak ryż, a zwłaszcza te jego rodzaje, które produkują Chiny i Japonia. Ten więc wyborny ryż jest przeszło o połowę tańszy, niż w Europie najordynarniejsze gatunki jęczmiennej i gryczanej kaszy.

Na tem jednak nie koniec: zarobek chińskiego robotnika jest tak mały, a bieda tak wielką, że i ten tani ryż nie zawsze bywa dla niego dostępny; lecz Chiny posiadają inny jeszcze, a cenniejszy może skarb w postaci jakiegoś bobu, czy fasoli. Opisywać go nie potrzebuję, znacie go bowiem doskonale w Europie, dokąd bywa przywożony i sprzedawany w handlach kolonialnych, pod nazwą „chińskich orzeszków“.

Łatwo jest zrozumieć, jak wybornym musi być groch, który może w Europie uchodzić za pewnego rodzaju łakocie, czy bakalie; niemniej łatwo obliczyć jego cenę na miejscu, jeżeli po upieczeniu, przewiezieniu tyle tysięcy mil i przejściu przez tyle rąk kupieckich, jest on jednak jeszcze najtańszą z bakalii w Europie; za parę sapeków można niem nakarmić całą rodzinę.

Pomimo, że ceny głównych produktów rolnych: grochu, ryżu i herbaty są bajecznie niskie, nie ma na kuli ziemskiej kraju, któryby ziemię cenił tak wysoko, jak Chiny. Jednostką miary ziemi jest „Mu“; cena takiego „mu“ na wybrzeżach Hoang i Jangtse dochodzi do 1000 taelów, co odpowiada naszej cenie 350.000 r. za włókę, gdyż „mu“ jest cztery razy mniejszy od naszego morga. Plantacje herbaty bywają jeszcze dużo droższe, a ceny gruntów mniej urodzajnych i gorzej położonych, niewiele wogóle niższe. Co więcej, nietylko grunty, ale ziemia, w ścisłym tego słowa znaczeniu, jest w Chinach nadzwyczaj drogą, gdyż Chińczyk na każdej niemal rzece buduje tratwy, zasypuje je ziemią i na tym kawałku pływającego ogródka krząta się ze zwykłą mu mrówczą pracowitością i znajomością rzeczy.

Od Redakcyi.

Chętnej gospośi w Król. Polskiem. Chcąc rozpoznać świeżość jaj w większej ilości naraz, postąpić jak następuje: Na każdy litr wody rozpuścić 120 gr. soli kuchennej, wlać do szerokiego naczynia na wy-

sokość 20 ctm. i wkładać, przeznaczone do próby jaja. Gdy jajo tego samego dnia zniesione — opada zupełnie na dno, gdy przedwczorajsze — to dna nie dosięga; gdy ma dni cztery, to pływa po środku płynu. Po sześciu dniach — pływa po powierzchni, dalej czem starsze, tem więcej wystaje po nad powierzchnię płynu.

„*Stewe*“ w *M.* Daj pan spokój pegazowi — co biedne zwierzę panu winno?

„*Lila*“. O nowelki prosimy, z warunkiem, jeśli są o podkładzie kulinarno-gastronomicznym. Nadesłany wiersz nieco szwankuje, ale go poprawimy. Roczniki „Przeglądu Kucharskiego“ z roku 1898, 1899 i 1900 są jeszcze w zapasie.

WP. Jadwiga P. w Warszawie. W Zakopanem możemy polecić kuchnię w nowo wybudowanym hotelu „Morskie Oko“. Kierownictwo tejże, jakoteż całą restaurację, objął p. Edward Porembski, były kuchmistrz Kasyna szlacheckiego we Lwowie — co daje gwarancję za dobór i doskonałość potraw. Zakład ten będzie prowadzony prawdziwie po europejsku — czego właśnie dotąd brak było w Zakopanem.

WPani M. S. w Krakowie. Fabrykacja sztucznego lodu odbywać się może tylko na wielką skalę, gdyż inaczej nie opłacałoby się. W jednym z poprzednich numerów poruszaliśmy sprawę fabrykacji lodu i powtarzanie uważamy za zbyteczne. W tym wypadku, o którym szan. pani wspomina, że było brak we wsi kawałka lodu dla chorego, — można zaradzić w następujący, choć kosztowny sposób: 5 części salmiaku, 5 cz. saletry, 8 cz. soli glauberskiej i 16 części wody — zmieszać razem w wiadrze i wstawić w tę mieszaninę stosowne naczynie z wodą, przeznaczone do mrożenia. Po pewnym przeciągu czasu woda zetnie się na lód. Albo także można użyć pół na pół kwasu saletrzano-amoniakowego z wodą, wstawić weń naczynie blaszane z wodą i zostawić do mrożenia.

Oldze w Poznaniu. Smak tranu z mięsa dzikich kaczek da się usunąć w ten sposób, że po oczyszczeniu nadziewa się je surowym, starym grochem i tak piecze. Groch wyciąga wszelki nieprzyjemny zapach.

Przy tej sposobności Redakcja przesyła Młodej Parze „Szczęść Boże!“ Menu weselne, które otrzymaliśmy, jest zupełnie dobre.

JWny Janusz Zaborowski — Chocim, p. Dobra. Otrzymane 10 rubli zapisaliśmy na prenumeratę za rok 1900 i na rok 1901 a rubli 3. Resztująca kwota rubli 4 może zostać na rok 1902 — co ale zostawiamy do łaskawego orzeczenia. Jeśliby brakowały jakieś numera za lata ubiegłe, to z przyjemnością uzupełnimy.



Drobne ogłoszenia.

P. P. Kuchmistrzów miejscowych, jakoteż wszystkich odbiorców zawiadamiam niniejszem, że sklep mój i wyrąb mięsa wołowego, wieprzowego i cielęciny przenieśliśmy do Rynku I. (obok handlu p. Langnera)

Dziękując za dotychczasowe łaskawe względy, proszę i nadal o poparcie.

Z uszanowaniem

JAN WONUČKA.

Kucharz, kawaler, uzdolniony w swoim zawodzie i porządny człowiek, znajdzie korzystne umieszczenie od 19. września br. Zgłoszenia w Administracji, lub wprost pod adresem: JWna hr. Żółtowska, — Niechanów pod Gnieznem — W. Ks. Poznańskie.

Kasyno miejskie w Stanisławowie poszukuje dobrego kucharza, do objęcia restauracji kasynowej od 1 sierpnia 1901. Zgłoszenia nadsyłać na ręce Wgo Nowickiego, gospodarza Kasyna miejskiego w Stanisławowie.

2 kotły duże, niedzienne, odpowiednie do bielizny, smarzenia powideł lub farykacji bulionu; 1 sagan miedziany i takiż kociołek do konfitur zawartości około 10 litrów — do sprzedania razem lub pojedynczo po cenie 1 złr. 20 ct. za kilogram. Wszystko w dobrym stanie. Zgłoszenia w Administracji tego pisma.

Masło codziennie świeże centrifugowe ma do zbycia dwór w Żukocimie poczta Korszów, obok Kołomyji.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Porzeczek i agrestu większą ilość ma do zbycia dwór Putiatyńce poczta w miejscu. Bliższa umowa o cenę i czas dostawy tamże.

INSERATY.



HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.

Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1 zł. 30 ct.
1	" " z porzeczek	1 " 10 "
1 1/2	" puszka szparagów	1 " 10 "
1 1/2	" " same główki	1 " 20 "
1 1/2	" " groszku najpszego	— " 27 "
1 1/2	klgr. puszka groszku cukrowego	— " 21 "
1 1/2	klgr. puszka fasolki ziel.	— " 17 "
1 1/2	" " flageolets	— " 24 "
1 1/2	klgr. puszka szpinaku	— " 27 "
1 1/2	" " pomidorów (purée)	— " 20 "
1 1/2	" puszka grzybków I. sorta	— " 50 "
1 1/2	klgr. puszka grzybków II. sorta	— " 34 "
1 1/2	klgr. puszka hampignons	— " 50 "

Zamawiać można w Administracji naszego pisma.

Potrzebuję

dużej lodowni pokojowej

mało używanej z przegródką na mięso surowe, drób i ryby. — Oferty pod adresem:

Onufry Markiewicz p. Kolbuszowa dwór Werynia.

1-3

„Przegląd Zakopiański“

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stacyi klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego; miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjeżdżących, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.

335 Recept

pieczenia ciast drożdżowych, tortów, ciastek, robienia lodów, likierów i t. d.

— przez autorkę praktycznej kuchni —

Różę Makarewiczową

do nabycia w Księgarniach lub u autorki Lwów ul. Cicha 1. 1.

Cena 2 Korony, z wysyłką 2 Korony 40 hal.

SKŁAD

wszelkich konserw krajowych w puszkach, szparagów, fasolki zielonej, champignons, grzybków, groszku cukrowego, wszelkie marmolady i kompoty, ma na składzie po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win

i skład herbaty

Braci Poppow z Moskwy.

== Lwów, ulica Halicka 1. 3. ==

Co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty w auspiku, śledzie łososiowe wędzone i marynowane.

MAWIOŁ

grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą uskutecznia.



W Austro-Węgrzech		W Król. Polskiem		W W. Ks. Poznańskiem	
rocznie	6 kor. — hal.	rocznie	3 rub. — kop.	rocznie	6 marek — fen.
półrocznie	3 " 20 "	półrocznie	1 " 60 "	półrocznie	3 " 20 "
kwartalnie	1 " 80 "	kwartalnie	— " 90 "	kwartalnie	1 " 80 "

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego” znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie

Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu

Treść: Kartofle. — Pro domo nostra. — Gastronomia: Eszody. — Ocet z owoców hygieniczny. — Jaja na sposób marsylijski. — Croustades de cerisiers. — Zupa z jabłek. — Budyń z jałtek. — Jabłka w słome. — Korespondencya z Tarnopolskiego. — Rozmaitości. — Korespondencye Redakcyi i Admin. — Ogłoszenia. Feljton: Bigos Radziwiłłowski.

KARTOFLE.

„Jakaś strawa szczególna i dotąd nie znana,
„Dziwacka — cudzoziemska — kartoflami zwana,
„Którą Grzegorz, nie wiedząc, jakby się warzyła,
„Zgotował z jajecznicą i przedziwną była.”
(Fr. Morawski: „Wizyta w Sasiedztwie”).

Kartofle, choć tak dziś powszechne w Europie, nie są rośliną tutejszą — ojczyzną ich jest część Ameryki południowej, a szczególnie Czili. Do chwili odkrycia tej części świata przez Kolumba, o kartoflach nic nie wiadano w Europie. Dopiero około r. 1585 zostały przywiezione po raz pierwszy przez Hiszpanów do Włoch i przez podróżnika Ralejga do Irlandyi. Ale wówczas nie wiadano w Europie, jakie części tej rośliny są jadalne; niektórzy np. zasadziwszy kartofle, zbierali zielone jagody, smażyli je w maśle i ocukrzono, próbo-

wali jeść, lecz skostowawszy ich, zdecydowali, że Amerykanie muszą być nie osobiwi w smaku, jeżeli mogą konsumować tak wstrętną potrawę. Odtąd już nie mieli do nich zaufania, zaniechali uprawy i zarazem dalszych prób — Bogaci tylko zatrzymali je jako osobiwość dla ozdoby swych ogrodów, a we Włoszech sadzono je dla bydła, Niekiedy ukazywały się na stołach królewskich. lecz żaden z biesiadników nie miał ochoty próbować tego zamorskiego przysmaku. Tak upłynęło prawie 200 lat, zanim ludzie doszli do przekonania, że roślina ta jest pożywną i smaczną.

W końcu XVIII. stulecia aptekarz francuski nazwiskiem Parmentier, przekonawszy się, jaka część tej rośliny jest jadalną i zbadawszy jej części pożywe, doszedł do przekonania, że może w przyszłości stać się nową ochroną przeciw głodowi, postanowił koniecznie rozpowszechnić jej uprawę. Pozasadzał całe pola kartoflami i sprze-

dawał je po bardzo niskiej cenie, żeby ludzi przyzwyczaić do nich; ale nikt nie miał do nich przekonania, jako do nowości i nikt nie chciał kupować, sądząc, że ich aptekarz chce potruć; wprost brzydzili się niemi. Nawet rozdawał darmo, ale i w ten sposób brać ich nie chciano.

Lecz w krótkim czasie nieurodzaj na zboże spowodował głód i wtedy siłą konieczności wzięto się do ziemniaków, które ich ochroniły od głodowej śmierci.

Kłeska ta dała pierwszy podkład do ogólnej uprawy tej rośliny i dziś zdziwienie nas ogarnia, jak mogli nasi pradziadowie obchodzić się bez tego pokarmu.

Jeden z francuskich kucharzy, chcąc uczcić pamięć rozpowszechniciela kartofli, nadał zupełnie kartoflanej nazwę „potage Parmentier“.

Przed stu laty u nas kartofle jeszcze nie były tak rozpowszechnione, jakby się zdawało. „W roku 1820 (pisze Franciszek Morawski) przyjąłem starca kucharza, który podług własnoręcznych zaświadczeń Kazimierza Puławskiego, służył u niego przez cały ciąg wojny. Konfederat ten Barski i kucharz zarazem, nazywał się Barnabasz Dzieńdzierzynski. Opowiadał on mi, jak w czasie obozowania pod Warką, gdzie właśnie naówczas wielki był odpust, jakaś Cześnikowa przysłała Puławskiemu spory wór kartofli, jeszcze wówczas nieznanych.

Puławski licznie zebraną szlachtę na obiad zaprosił, a wszedłszy do kuchni „Barnabasz“, rzekł do mnie: „sporządź mi to wasze na obiad“. Było nas siedmiu kucharzy, długo kręciliśmy głowami, nie wiedząc, co z tem zrobić; aż wreszcie zgodziliśmy się na to, aby ugotować z jajecznicą. Jakoż doskonale nam się udało. Pan Kazimierz powiedział, że przedziwne i kazawszy mię przy-

wołać w czasie obiadu, poczęstował mię kielichem węgry.

Długo potem w Polsce gotowano kartofle z jajecznicą, póki ich na niemiecką modę przyrządzać nie zaczęto, lecz ja myślę, że do jajecznicy wrócić“.

Ziemniaki, czyli kartofle, mają u nas także swoją historię. Sprowadzenie ziemniaków do Europy przypisują angielskiemu żeglarzowi, Drake-mu, przy końcu XVI. wieku. Najwcześniej roślinę tę zaczęto uprawiać w Irlandyi, później w Belgii, Holandyi, a następnie we Włoszech i Hiszpanii; w Niemczech dopiero pod koniec XVII. wieku, we Francji dopiero w połowie XVIII. wieku. W Polsce ziemniak przy końcu XVII. wieku był jeszcze wielką osobliwością, Jan III. Sobieski, spróbowawszy raz pierwszy kartofli pieczonych ze stołu gubernatora Wiedunia, hr. Stahremberga, bardzo sobie jarzynę udopobał.

W jednym z listów, pisanych do królowej Marysieńki, wspomina o kartoflach, nazywając je z włoska—tortufolli, a posyłając worek ziemniaków, zaleca, aby starannie te „kulki“ do wiosny przechowano dla posadzenia w ogrodzie wilanowskim. Dopiero jednak w siedm lat po tem, t. j. w roku 1690, ogrodnik wilanowski, Paweł Wieńczarek, pod kierunkiem samego króla, zasadził zagonik ziemniaków, z których doczekano się plonu.

Nowa jarzyna nie znalazła uznania u biesiadników stołu królewskiego, a zapadający coraz bardziej na zdrowiu Sobieski miał zalecone przez lekarzy unikanie kartofli, uznanych za pokarm ciężko strawny.

Tym sposobem uprawa kartofli w ogrodzie wilanowskim została zaniechana. Wybrany po

Feljeton.

Bigos Radziwillowski.

Książę „Panie Kochanku“ ze psich figlów znany, niegdyś tam na sejmiki jechał do Oszmiany i szukając, jak zwykle, pociesznej przygody, zatrzymał się przed bramą karczemnej gospody.

Wchodzi do izby, z żydem zawodzi rozmowę: „kto na sejmiki jechał? Jakie wieści nowe? Czy szlachty bochenkowej liczne będą zgraje? która z okolic za kim swoje kreski daje?“

Żydek, zdjąwszy jarmurkę do ziemi się kłania, co słowo „Najjaśniejszy“, a na zapytania pełne lisiego zmysłu daje odpowiedzi i z postawy, ruszenia, pański humor śledzi.

— Co szlachty, najjaśniejszy, to będzie niemało i u mnie, książę panie, dosyć popasało, lecz zamiast dać mi grosik utargować jaki, oni pokładli buty,

a swoje chodaki do mojej komóreczki na kupę zwalili, żem darmo przyjąć nie chciał, ledwo nie wybili, krzycząc: wiedz, łotrze żydzie! że my z księcia strony, co hojniej, niż my grosze, sypie miliony! On nas złotem zarzuci, a my ciebie potem, powracając z twą karczmą zawalim, jak błotem! Nu, tak, to co innego... przyjąłem tej chwili. Czemu wście odrazu tego nie mówili? anibym kwestyi zrobił, słysząc jasne imię.

— Więc mnie, panie kochanku, tak kochasz Chaimie? To się śmiało w twym mogę rozgościć browarze Oto tutaj się moi zostaną kucharze, panie-kochanku, kotłów im na czas pozwolisz, parę co lepszych wołów po gardle wygolisz i wydasz im zarazem szlacheckie chodaki; niech je, pięknie wymywszy, szadkują łajdaki, zmięszają z mięsem, bigos zrobią należyty, ty im octu, korzeni dasz zapas obfity, przygotujesz mis, stołów, podostatkiem chleba, gorzałki, piwa, miodu, wszystko, jak potrzeba i to, panie-kochanku, niech będzie gotowe na dzień, kiedy

zgonie Sobieskiego w roku 1696 August II. Sas, przewany Mocnym, był także kartoflarzem, gdyż w Dreźnie na stole królewskim, obok innych potraw, musiał być codziennie półmisek kartofli, smażonych w całości. August II. zdziwił się, że w Polsce tej jarzyny nie znają. O ile więc w Warszawie przebywał, kartofle na stół królewski sprowadzano z Saksonii. Panowie polscy poczęli kosztować „zamorskiego przysmaku“, tak bowiem ziemniaki jeszcze nazywano. Który zaś z magnatów gościł u siebie króla, ten musiał i o ziemniakach pomyśleć. Popyt więc na kartofle zaczął się w Warszawie zwiększać. A był wówczas ogrodnik Jan Łuba, posiadający pod miastem ogrody owocowe i wawrzywne na terytorium Mokotowa i Rakowca, sięgające granic Warszawy. Ów Łuba, jako zięć Wienieczarka, ogrodnika wilanowskiego, zaznajomił się z uprawą kartofli. Sprowadził więc z Saksonii kilka worów ziemniaków i te na przestrzeni dwóch morgów, w ziemi doskonale nawiezionej, prawdziwie ogrodowej, zasadził na wiosnę 1701 roku.

Było to przed 200 laty, czyli, że w roku bieżącym mamy dwóchsetny jubileusz pierwszej na wielką skalę uprawy kartofli w Polsce. Na targu warszawskim po raz pierwszy w jesieni 1701 r. ukazały się ziemniaki, dostarczane z ogrodu Jana Łuby, który z nowej jarzyny musiał mieć duże zyski, kiedy w następnym roku 1702 zasadził już pięć morgów. Mimo to ziemniaki nie znajdowały wielkiego rozpowszechnienia. Gotowane czy pieczone, pojawiały się na stołach magnatów i szlachty jako modna potrawa, ale ogół tylko sztych sobie z tego przysmaku. Jeszcze Matuszewicz w swoich pamiętnikach ironicznie wspomina o kartoflach, (w połowie XVIII. wieku) nazywając je „niemie-

sko-saskim smakołykiem bez gustu, chyba dla mody spożywanym“.

Ci, którzy poczęli uprawiać kartofle na większą skalę, jako pokarm, znajdowali wśród służby i czeladzi dziwne uprzedzenie do nowej jarzyny. W majątku któregoś z Cieciszowskich na Podlasiu, zdarzył się wypadek buntu służby wiejskiej, jedynie z przyczyny dawania kartofli na wieczerze i to nie codziennie, ale dwa, trzy razy na tydzień.

Dziś kartofle przedstawiają nie tylko najpospolitszy pokarm biednych ludzi, ale i artykuł kuchni gastronomicznej, bez których najwystawniejszy obiad się nie obejdzie, a tysiące ludzi, nie jedzący chleba, zastępują go kartoflami.

Ant. Zarzycki.

Pro domo nostra.

Liczna gromadka nas kuchmistrzów Polaków, rozsypana prawie po całej kuli ziemskiej, ciągnie tę taczkę życia, nie interesując się niczem, nie dbając o rozwój i dobro naszego fachu, życia towarzyskiego, i prawie że nie znają się wzajemnie. O wpływie ujemnym takiego gnuśnienia dowodzić zbytecznie. Przypatrzmy się tylko choćby niemieckim kuchmistrzom. Jaka tam silna organizacja, jakie postępy na polu wykształcenia zawodowego. A dlaczego? Bo interesują się ogólnymi sprawami kucharstwa, kupią się około stowarzyszeń zawodowych, organizują wystawy i zjazdy koleżeńskie i utrzymują między sobą łączność i stosunki za pośrednictwem pism fachowych.

Najlepszym dowodem powyższego twierdzenia jest cyfra członków „Niemieckiego Związku Kuchmi-

się sesye skończą sejmikowe, a gdy szlachta z powrotem po kurpie zawinie, w moje imię zapraszaj wszystkich... dyabli synie! Bigosem i napitkiem uczęstuj do syta, o chodakach ni dudu (będzie skóra bita!) zanim ostatni kąsek zostanie na misie!... a potem się wykręcaj, jak chcesz, stary lisie!..

Z wojewodą wileńskim, panie, nie ma żartu! lub sownie zapłaci, lub da skórze hartu!

Wszystko więc, jak rozkazał, do joty spełnione: gotów bigos, misami stoły zastawione, w galowym łapserdaku, Chaim gości sprasza: najprzód starej gorzałki w krąg obchodzi flaszka, i szlachta z niespodzianki książęcej kontenta (zwłaszcza, że sejmikowe już się traktamenta, wytrzęsły, wywietrzały przez kilka mil drogi) nuż do łyżek z za pasa i szturm puści srogi.

Lecz kiedy pierwszy zapał ochłonął powoli, — kiedy w przestankach każdy, miodek, piwo goli, a z łykaniem bigosu już się nie tak chwyta, każdy kęs lepiej żuje i smaku się pyta, jeden z tłumu się

ozwie: — Powiadam Waszeci, dalipan w tej się strawie coś dziwnego świeci, choć bywszy tłusta, smaczna, korzenna, a taki mówiący prawdę, ni sie bigos, ni sie flaki!...

W tem drugi, zjadłszy, krzyknął: Zydzie hej! chodaki!... Słyszac to, Chaim (drapnął — pewno każdy myśli... wcale nie! Chaim drapnął bynajmniej nie myśli) lecz on, belfer, bachury, każdy niesie w rękę z komory po ogromnym nowych butów pęku; tymczasem Sorę, Chajkę po miód, piwo gania, chrząka, kaszle, łeb drapie, jarmótką się kłania, wreszcie zacznie z pokorą:

— Ja żydek niebogi muszę spełniać, jak Talmud, księcia przykaz srogi, ale ja w tem niewinien! Wszak jego kucharze bigos z kurpiów zrobili... — prawda — w mym browarze...

Chciał mówić dalej... lecz go zagłuszyła wrzawa, tam stół z misami runął, tam z dzbanami ława (bo w gniewie gdzie tam pora przeleźć albo minąć!) — Już Chaim myślał, jakby chorągiewkę zwinąć, drzeć

strzów“ Wynosi ona dziś 3200 członków, rozrzuconych po całym państwie Rzeszy niemieckiej i skupiających się po lokalnych filiach.

Prawda, że u nas stosunki są o wiele gorsze; że zawód nasz straszliwie sponiewierany — ale bądź co bądź, przy odrobinie dobrych chęci, dałoby się coś zrobić.

Przed czterema laty, zakładając „Przegląd Kucharski“, naszą myślą przewodnią było skupić wszystkich brać naszą rozsianą po miastach, wsiach i miasteczkach pod jeden sztandar. Marzenia nasze poszły dalej i zakres naszej działalności rozszerzyliśmy na Królestwo Polskie i Wielkie Księstwo Poznańskie, chcąc ściągnąć wszystkich i stworzyć „Związek Kuchmistrzów Polskich“ i wtedy dopiero zacząć pracować nad polepszeniem naszego bytu, mając członków związanych rygorem i paragrafami Związku. Wtedy nie obawiając się konkurencji, moglibyśmy pośredniczyć między pracodawcami a poszukującymi pracy; stosownie do wartości danego pracownika ustawić wysokość wynagrodzenia a tem samem podnieść nasz zawód i wytworzyć konkurencję, ale w kierunku osiągnięcia wyższego stopnia wiedzy zawodowej. Dziś proletaryat kucharski — ci niedouczeni, podkopują naszą egzystencję, ofiarowując swą pracę za byle jakie wynagrodzenie i wytworzyli taką sytuację, że najlepszy kuchmistrz, który kilka a nawet kilkanaście lat życia strawił na szczegółowej nauce w swoim zawodzie, jest nie tylko zmuszonym wańczyć o posadę na 10, 15 lub 20 złr. miesięcznej gaży. A czy tak nie jest — sami odpowiedźcie. Do tego doszły te niezdrowe stosunki, że nikt nie jest pewnym swej kondycji; każdej chwili może go kolega (!) wysadzić z posady, ofiarowując się o 5 złr. taniej. I dopiero wyrzekania na świat, chlebowawców, ustrój społeczny i t. p.

Gdzież leży вина?... W was samych panowie Kuchmistrze! — Gdybyście mieli organizację silną, w pierwszym rzędzie znikłby ten proletaryat kucharski. Znikłaby ta szalona walka o byt, bo dewizą Związku byłoby „*jeden za wszystkich, wszyscy za jednego*“. Centralny Wydział za pomocą swego organu komunikowałby wszystkim członkom uchwały, rozporządzenia, wolne posady itp. sprawy, których dotrzymanie byłoby święcie obowiązującym. Wtedy Warszawiaczy nie będą w obawie, że im kucharze lwowscy domy psują, jadąc za tańsze pieniądze i na odwrót; bo wtedy pośrednictwo faktorów i biur wszelkich ustaje. Prawdłowo funkcjonujące biura „Związku“ w Warszawie, Lwowie, Poznaniu, Krakowie, do którychby się z konieczności zgłaszało o posady i pracowników, odniósłszy się do centralnej dyrekcji otrzymywałyby odpowiednie wskazówki i normowałyby wysokość płacy, nie psując sobie wzajemnie. — Wtedy organ Związku musiałby wychodzić co tydzień lub nawet dwa razy na tydzień i zamieszczać wszelkie bieżące sprawy. I wtedy dopiero stałby się pismem wyłącznie dla spraw kucharskich, a nie, jak obecnie wielu narzeka, pismem wyświeclającym kucharkom po prowincjach tajemnice recept. — Narzekania wasze nie mają podstawy, bo i „Przegląd Kucharski“ temu musi służyć, kto mu chleb daje. A że Pp. Kuchmistrze nie mogą jeszcze się zdobyć na chleb i utrzymanie takiego sługi — zaczekamy, aż to kiedyś nastąpi.

Na teraz dixi!

Eska.



do starego zamku (lasu) kiedy burza cała na chwilę jakby cudem, nagle się wstrzymała.

To sam „Panie Kochanku“ na gniadym szlaku, w siwej czapce, w kapocie z szarego pakłaku, z damascenką u pasa i boćkowskim w dłoni, rzekłbyś, że podstarość na pańszczyznę goni; ale on, w całej Litwie jak zły szeląg znany!

— I tłum szlachty go poznał, choć już tego pijany. Za strwożonym Chaimem już żaden nie goni, do niego wszyscy lecą z karabelą w dłoni; ale on niezłękniomy, chyląc nieco czoła: — Panie kochanku! głosem donośnym zawoła — czyż to panowie bracia od dzisiaj mnie znacie, że się za marny psikus tak srodze gniewacie? I cóż się złego stało? Kurpie nie trucizna... a tem pół winy maże, kto ją szczerze wyzna — za znoszone chodaki macie buty nowe; jedzenie było smaczne, będzie pewno zdrowe!... Jeślim nazbyt przeskrobał — winienem, nie przeczę, przepraszam — a powinnej głowy nikt nie siecze, wszak to szlachecka sztuka spłatać figla komu, bez nich,

cóż opowiadać wróciwszy do domu? Byle, Panie kochanku, rzecz była z równymi, osiadłymi i z godnych przodków zrodzonymi... Hej ciury!... miodu! wina! żwawiej kufle dzbany! Więc zgoda? — Niechaj żyje nasz książę kochany! i niech o jego figlach ludzie duby pletą! Wiwat równość szlachecka i *liberum veto*! Oboje zgasło!... żyją zjedzone chodaki, żyje przysłowie: „Ni sie bigos, ni sie flaki.“

przepisał z raptularza

Azet.





Przedruk wzbroniony.

Eszody. Dwa funty mąki (1 kg.) przesianej rozgarnij na stolnicy, wbij 10 jaj całych $\frac{1}{2}$ funta ($\frac{1}{4}$ kg.) masła, trochę soli, mieszaj ręką jaja z masłem i zabieraj po trochę mąki, dopóki wszystkiej nie wrobisz w masło. Ciasto powinno być wolne, jeżeli za gęste, to wbij jajko, przetrzyj ciasto o stół ręką, aby było elastyczne. Potem zbierz na półmisek, nakryj płótnem i pozostaw w chłodnym miejscu. To się robi w wieczór. Na drugi dzień rano przerznij to ciasto na czworo, roztaczaj na długie wałki grubości wielkiego palca i pokraj na zwykłe paluszki, układaj na blachę mąką dobrze podsypaną lub na deskę. Miej wrzącą wodę w dużym rondlu, gdy się zagotuje, odsuń, żeby się dalej nie gotowała, po pięciu minutach wrzuc jedną część ciasta w wodę i mieszaj lekko po dnie łydką, to wypłyną na wierzch, gdy już będą twarde, wybieraj je w zimną wodę; następnie zagotuj wodę i postap tak samo z drugą częścią pozostałego ciasta. Tak wszystkie oparzywszy, zmień wodę i niech tak stoją w zimnej przez pięć godzin. Potem wybieraj i układaj na blasze nie blisko jeden drugiego, wsadź w piec dość gorący, trzymaj je zamknięte i piec 20 minut. Powinny popękać i wyrość.

Ocet z owoców higieniczny. W obecnym sezonie konfitur, konserw etc. mamy w kuchni wielką ilość odpadków, obierzyn owocowych i t. p. Ażeby i to zużytkować, należy wkładać do dużego, kamiennego garnka i zalać wrzącą wodą. Po pewnym czasie dorzucić znów owoców, gorszych jabłek lub gruszek i znów zalać wrzątkiem. Gdy już garnek napełniony, obwiązać go płótnem i postawić na działanie promieni słonecznych. Po 6—8 tygodniach woda zamieni się w dobry ocet, bursztynowej barwy, który przefiltrować i zlać w butelki.

Jaja na sposób marseylijski. (Oeufs froids à la marseillaise). Potrzebną ilość spodów karczochów, licząc po dwa na osobę, obrać, wydrążyć odgotować i zamarynować w soli, piepszu, occie i oliwie. Po godzinie marynowania, ułożyć na okrągłym półmisku ułożyć w okrąg te spody, na każdy kawałek marynowanego tunfisa, na to jajo 5-cio minutowe, obciągnąć dobrym majonesem. W środek nałożyć kapiato sałaty głowiastej, zaprawionej majonesem.

Croustades de cerises. 20 dk. masła, 125 gr. cukru, 5 całych jaj ucierać do spienienia. Dodać $\frac{1}{2}$ K. mąki, szczyptę soli, skórkę z cytryny, kieliszek araku i w ostatniej chwili 30 gr. proszku drożdżowego. Napełniać tą masą małe tymbaliki, wysmaro-

wane masłem i piec wolno. Wydrelować czereśnie, odgotować na gęstym syropie, odcedzić, związać kremikiem waniliowym i napełniać powyższe, wydrążne babki. Układać na półmisku i oblać bitą śmietaną, zaprawioną cukrem.

Zupa z jabłek. Potrzebną ilość winnych jabłek poobierać, skrajać w kawałki, dać do rondla, zalać wodą, włożyć kilka zrumienionych grzanek z bułki, skórki cytrynowej i gotować. Gdy miękkie, przetrzeć przez gęste, włosienne sito, dodać, cukru, wina białego i zagotować. Następnie rozbić z winem 3—5 żółtek, nieco świeżego masła i rozprowadzić zupą. Jako dodatek gotuje się w winie czarne rodzynki i miesza ze zupą.

Budyń z jabłek. Dwa jaja 4 pełne łyżki mąki, $\frac{1}{2}$ l. mleka, nieco soli — rozbić to na masę jak na naleśniki. Dziesięć jabłek, papierówek obrać, skrajać w talarki, posypać grubo cykrem, zmieszać z powyższą masą, dać do dobrze wysmarowanej formy, wstawić na parę i gotować $1\frac{1}{2}$ godziny. Podaje się doń chadeau z wina.

Jabłka w słomee. Obrane i w ćwiartkę skrajane jabłka puścić na gęsty syrop z winem i odgotować do miękkości. Zwykły makaron domowy krajać cienko i puścić na rozpalony smalec. Po zrumienieniu, wybrać na bibułę, spudrować cukrem, jabłka ułożyć w piramidę na półmisku, na okół obłożyć makaranem — osobno chadeau wanilowe.



Korespondencje.

Z Tarnopolskiego.

Dnia 10. lipca w Bajkowcach, majątku państwa Maryanów Maniewskich, odbyły się gody weselne ich córki Maryi z p. Franciszkiem Milińskim, synem właściciela dóbr Helenków i byłego marszałka Rady powiatowej.

Z powodu upałów, letni kiosk przerobiono na salę jadalną, dekorując go florą naszych pól i lasów. Girlandy zieleni, pęki zbóż i lilij wodnych, niezliczona moc lampionów, dających rozkoszne półświatło — oto miły obrazek sielanki. Stół biesiadny ugiął się z od saskim nakryciem na 50 osób. I tu zieleni i kwiaty — symbol życzeń młodej parze; stosy owoców i innych akcesoryj stołowych. Na ozdobionych ręcznym malowidłem kartach, czytało się następujące menu:

Bisque d'écrevisses
Timbale truffée
Saumon à la Chambord
Selle de Chevreuil — sce Cumberland
Punch glacé à la romaine

Dindonneaux rôties — Compote
 Artichauts — Asperges
 Geleé á la moscovite
 Fruits, gâteaux — fromages

V I N S.

Madeire — Kosakenberg
 Château Margaux — Desmiraie
 Champagne.

Dla strudzonych tancerzy i tancerek zastawiono zimny bufet. A więc kanapki, szynki, ozory, galantyny z indyków, ryby w auspikach, kapłony i raki w majonesach, chaud-froid z drobiu, z dziczyzny, mussy z gęsich wątróbek, rezbify na zimno i sałaty francuskie, różne gatunki sosów, torty i ciasta oraz lody i chłodniki.

Tak część kulinarna, która mogła zadowolić najwybredniejszego smakosza, jak i pod względem elegancji i wystawności przyjęcia, nie pozostawiała nic do życzenia. Gdy jeszcze dodamy tą prawdziwą gościnność, z jaką oboje gospodarstwo podejmowali zebranych gości — mieć będziemy wierny obrazek staropolskiego wesela, na którym, rzekłbyś, chyba brakowało ptasiego mleka.

„I ja tam byłam — miód i wino piłam“... i jeszcze raz przez szpalty „Przeglądu Kucharskiego“ zasłałam Młodej Parze „Szczęść Boże?“

Vera.



Redakcja „Przeglądu Kucharskiego“ idąc w myśl autora artykułu p. t. „*Pro domo nostra*“ pragnie zaznaczyć ze sobą wszystkich Kuchmistrzów Polaków. — Będzie to nowość, ale sądzimy, że życzliwie przyją. Ponieważ stosunki nasze nie pozwalają nam na zjazdy, kongresy i t. p. zebrania, przeto postanowiliśmy myśl tę w innej drodze skutecznie. W łamach „Przeglądu Kucharskiego“ otwieramy stałą rubrykę na galerię portretów i kronikę biograficzną Kuchmistrzów, co kiedyś, skrzętnie składane, stanowić będzie miłą pamiątkę.

W tym celu udajemy się z uprzejmą prośbą do wszystkich Kuchmistrzów o łaskawe nadesłanie nam fotografii i króciutkiego *curriculum vitae* zasadzającego się na miejscu i latach urodzenia, miejscu i latach praktyki oraz dalszego przebiegu życia aż do osta-

tniej chwili. Fotografję obowiązuje się, na żądanie, nieuszkodzoną zwrócić.

Zastrzegamy się jednak przed złem zrozumieniem tej innowacji i tylko kierowani najlepszymi chęciami chcemy służyć kolegom naszym. — Zresztą nad tą sprawą otwieramy dyskusję, nim ją w czyn wprowadzimy.

Odnaczenie. P. Leopold Schwarc, szef kuchni hotelu „Reichshof“ w Berlinie, otrzymał od księcia Czarnogóry order „Daniła“ pierwszej klasy.

Mały i duży Schopenhauer, sławny filozof niemiecki, zamieszkiwał od roku 1831 w Frankfurcie nad Menem i stołował się w hotelu angielskim, gdzie znany był z ogromnego apetytu i wprost łakomstwa na wina. Pewnego razu został zaproszony do Rothszylda na obiad. Gdy goście zasiedli do stołu, każdy przy swoim nakryciu znalazł baterię kieliszków rozmaitej wielkości i kształtu. Filozof z błogiem uczuciem zaraz na wstępie połknął dwa talerze zupy żółtawej, z niecierpliwością oczekując dalszego ciągu obiadu. Wtedy służący zbliżył się z butelką wina, chcąc niemi napełnić kieliszek filozofa. Schopenhauer podsunął mały kieliszek deserowy.

— Proszę o duży — odezwał się służący — mały jest do wina deserowego, bardzo kosztownego.

— Właśnie też dla tego nalej mi wina stołowego, do małego kieliszka, bo duży zachowam, gdy nadejdzie kolej na wina deserowe.

Środek na ukąszenie przez węży. Sok z grzybów ma być doskonałym antidotum przeciw jadowi węzowemu, tak przynajmniej utrzymuje uczony dr. Phisalix, który w tym kierunku robi wiele doświadczeń. Wyciągał on mianowicie za pomocą wody chloroformowej soki z szampinionów i otrzymał materyą, która przy ogrzaniu jej do 120° C., przez minut 20 traciła moc trującą. Wstrzyknięta wówczas śwince morskiej lub innemu zwierzęciu, czyniła je odpornymi na ukąszenie żmii. Taki sam skutek okazywał sok z muchomora i innych grzybów trujących,

„Basili“. W kuchni klasztornej OO. Reformatorów w Kaliszu (Król. Polskie) znajduje się ogromny spiżowy moździerz, którego historia musi być bardzo ciekawą. Kształt dzwonu, oraz bogata ornamentacja wskazują niezbicie, że pierwotnym przeznaczeniem jego było dźwiękiem swoim głosić chwałę Bożą — dziś zaś służy do rozcierania pieprzu, papryki i t. p.

Na jednej stronie widnieje napis „Basili“ oraz dwie ręce na krzyż złożone — zaś po drugiej „Anno Domini 1745.“

Dziwne koleje losu!

Nowy owoc. Do owoców jadalnych, które w tym sezonie pojawiły się w owocarniach warszawskich, należą t. zw. przez publiczność niefie, polska ich nazwa jest nieszpuka, od niemieckiego Mispel, francuskiego nefier. Drzewo wy-

dające te owoce należy do rodziny różanych (Rosaceae) i najbliższej jest spokrewnione z głógami (Crataegus), a mianowicie z Crataegus soccines, którego owoce tak chciwie zjadają indyki i kury. Na tych to głogach szczeni się dla uszlachetnienia owocu zwyczajny niemiecki jak i francuski, Mespilus.

W Niemczech zachodnich, tudzież we Francji spotkać można te drzewa dość często; owoce ich, to małe gruszcзки, wtedy tylko są jadalne, gdy zaczynają się ulęgać. Najpospolitszą odmianą jest Mespilus covinea; mięso jej czerwone. W owocarniach warszawskich, nieszpulki są pochodzenia japońskiego; nazwa ich Mespilus japonica, albo też Eryobotrya japonica. Rośnie w Europie południowej razem z cytryną i pomarańczą. Niektórzy amatorowie kwiatów w Warszawie, posadziwszy ich ziarna w doniczkach, doczekali się już w tym roku dość dużych okazów, jak to można widzieć w oknach tu i ówdzie. Wytrzymała to roślina, nawet pokojowa, ale nie ozdobna, bo liść jej szary, chociaż dość duży.

Cukier ubogich. W Paryżu pojawił się nowy artykuł p. t. „Edulcorant Porchere. Jest to sztuczny cukier, czyli raczej materja słodząca, o tyle wyższa od sacharyny, że zgoła dla organizmu ludzkiego nie szkodliwa. Prawda, że i nieużyteczną, chemiczny ten bowiem aglomerat nie zawiera żadnych składników pożywczych. Lecz słodzi doskonale: cztery gramy „edulcorantu“ wywołują ten sam skutek co 500 grm. cukru z buraków lub trzciny. Jedna kropelka wystarczy do szklanki herbaty. Płyn ten zapobiega fermentacji, przy fabrykacji konserw, konfitur i t. d. może oddać wielkie usługi. Łatwo pojąć, że „edulcorat“ nie zastąpi nigdy naturalnego cukru, otrzymanego z roślin.

Z powodu jednak swej taniości będzie cennym nabytkiem dla warstw niezamożnych, dla których cukier jest za drogi. Emil Gautier nazwał „edulcorant“ cukrem ubogich.



JW. Teresa Żurowska w Podhajezykach. Kwotę 16 K. 80 hal wysyłamy przekazem pocztowym, ob-

ciągając sobie (wedle zawiomienia) 3 K. 20 hal. na poczet prenumeraty na II półrocze.

WP. Marya P. w Krakowie. Czyszczenie srebrnych łyżek; łyżeczek najlepiej się odbywa wkładając je do wody, w której się gotowały kartofle i 5—10 minut zostawić w tem. Jeżeli srebro ze starości poczerniało i chcąc je odnowić gruntownie w takim razie zrobić rozcżyn o równej części soli, ałunu i weinsteinu zalać wodą, włożyć weń srebro i wstawiwszy na ogień zagotować. Później wycierać suknem do sucha.

Klektce w P. Za życzenie na końcu korespondencji dziękujemy; jeżeli było szczere. W taki upał i tego nie można sobie pozwolić. Czy kanikuła i w tamtych stronach wpływa ujemnie na umysł i... śpiew. Prosimy i czekamy.

Leliwa w Warszawie. Twierdzenia pańskie nie wytrzymują krytyki. Nadesłany artykuł w następnym numerze ale z pewnemi zmianami na które musisz się pan zgodzić. Prosimy o bliższy adres.

Delta. Sprawa ta nie leży w naszym zakresie działania. Nasz korespondent wiedeński otrzymał już wskazówki i w tej sprawie skomunikuje się wprost.

Filicia M. w Tarnopolu. Najodpowiedniejszym byłby pensjonat pani M. Bielskiej — Lwów Pańska 5. Tam oprócz nauk przeprowadzają praktyczną i teoretyczną szkołę gospodarstwa wiejskiego i gotowania. W prost listownie pod podanym adresem.

Georg R. w Czechach. Inzerowana firma „Bazant“ zasługuje na zupełne zaufanie. W każdym interesie czy pośrednictwie handlowem można jej zupełnie zaufać co z przyjemnością konstatujemy.

Autorom prac: „Słomiani wdowcy“, „Ogórek i anemia“, „Hajże na grzyby“, „Piekło na ziemi“ i „Garnki drutować“ — utwory panów drukowane nie będą. Zaś prace p. t. „Trąbizupka“, „Ładna perspektywa“, „Z teki letnika“, i „Nasza służba“ — pomieszczone zostaną w następnych numerach.

Kompletne roczniki „Przeglądu kucharskiego“

są do nabycia pod następnymi warunkami:
z roku 1898 i 1899 oprawny 4 kor. broszurowany
3.50 kor. z roku 1900 oprawny 7 kor. broszu-
wany 6 kor.

Nabywać można w Administracyi.

Drobne ogłoszenia.

P. P. Kuchmistrzów miejscowych, jakoteż wszystkich odbiorców zawiadamiam niniejszem, że sklep mój i wyrąb mięsa wołowego, wieprzowego i cielęciny przenieśliem do Rynku pod I. 9. (obok handlu p. Langnera)

Dziękując za dotychczasowe łaskawe względy, proszę i nadal o poparcie.

Z uszanowaniem

JAN WONU CZKA.

Kucharz, kawaler, uzdolniony w swoim zawodzie i porządnym człowiek, znajdzie korzystne umieszczenie od 19. września br. Zgłoszenia w Administracji, lub wprost pod adresem: JWna hr. Żółtowska, — Niechanów pod Gnieznem — W. Ks. Poznańskie.

2 kotły duże, niedzianne, odpowiednie do bielizny, smarzenia powideł lub farykacji bulionu; 1 sagan miedziany i takiż kociołek do konfitur zawartości około 10 litrów — do sprzedania razem lub pojedynczo po cenie 1 złr 20 ct. za kilogram. Wszystko w dobrym stanie. Zgłoszenia w Administracji tego pisma.

Masło codziennie świeże centrifugowe ma do zbycia dwór w Żukocimie poczta Korszów, obok Kołomyji.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Porzeczek i agrestu większą ilość ma do zbycia dwór Putiałyńce poczta w miejscu. Bliższa umowa o cenę i czas dostawy tamże.

INSERATY.



HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.

Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1	zł. 30 ct.
1	" " z porzeczek	1	" 10 "
1/2	" puszka szparagów	1	" 10 "
1/2	" " same główki	1	" 20 "
1/4	" " groszku najpszego	—	" 27 "
1/4	klgr. puszka groszku cukrowego	—	" 21 "
1/4	klgr. puszka fasolki ziel.	—	" 17 "
1/4	" " flageolets	—	" 24 "
1/4	klgr. puszka szpinaku	—	" 27 "
1/4	" " pomidorów (purée)	—	" 20 "
1/4	" puszka grzybków	—	" 50 "
1/4	I. sorta	—	" 50 "
1/4	klgr. puszka grzybków	—	" 34 "
1/4	II. sorta	—	" 50 "
1/4	klgr. puszka hampignons	—	" 50 "

Zamawiać można w Administracji naszego pisma

SKŁAD

wszelkich konserw krajowych w puszkach, szparagów, fasolki zielonej, champignons, grzybków, groszku cukrowego, wszelkie marmolady i kompoty, ma na składzie po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win i skład herbaty

Braci Poppow z Moskwy.

== Lwów, ulica Halicka I. 3. ==

Co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty w auspiku, śledzie łososiowe wędzone i marynowane

MAWIOB

grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą uskutecznia.

Potrzebuję

dużej lodowni pokojowej

mało używanej z przegródką na mięso surowe, drób i ryby. — Oferty pod adresem:

Onufry Markiewicz p. Kolbuszowa dwór Werynia.

1—3

„Przegląd Zakopiański”

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stacyi klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjeżdżnych, wszelkie informacye dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański”, Zakopane.

335 Recept

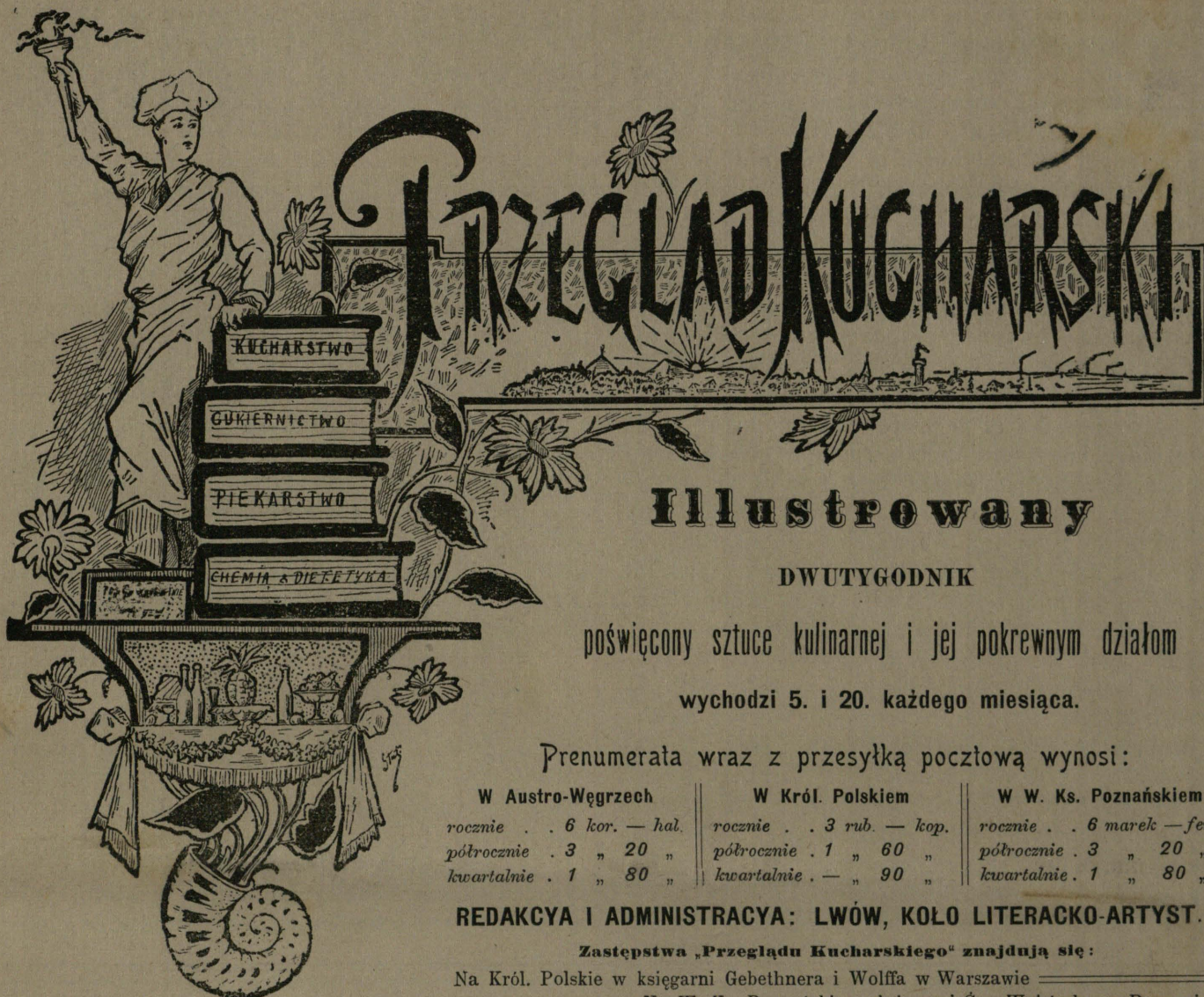
pieczenia ciast drożdżowych, tortów, ciastek, robienia lodów, likierów i t. d.

— przez autorkę praktycznej kuchni —

Różę Makarewiczową

do nabycia w Księgarniach lub u autorki Lwów ul. Cicha I. 1.

Cena 2 Korony, z wysyłką 2 Korony 40 hal.



Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi:

W Austro-Węgrzech	W Król. Polskiem	W W. Ks. Poznańskiem
rocznie . . 6 kor. — hal.	rocznie . . 3 rub. — kop.	rocznie . . 6 marek — fen.
półrocznie . 3 „ 20 „	półrocznie . 1 „ 60 „	półrocznie . 3 „ 20 „
kwartalnie . 1 „ 80 „	kwartalnie . — „ 90 „	kwartalnie . 1 „ 80 „

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego“ znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie

Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu

Treść: Kartofle. — Pro domo nostra. — Gastronomia: Eszody. — Ocet z owoców higieniczny. — Jaja na sposób marsylijski. — Cronstades de cerisses. — Zupa z jabłek. — Budyń z jałek. — Jabłka w słonce. — Korespondencya z Tarnopolskiego. — Rozmaitości. — Korespondencye Redakcyi i Admin. — Ogłoszenia. — Feljton: Bigos Radziwiłłowski.

Od Wydawnictwa.

Z przyczyn od Redakcyi niezależnych Nr. z 5. sierpnia nie mógł być rozesłany. — Dlatego teraz wydajemy go zwiększony, co łaskawi Czytelnicy raczą darować nam.

Kuchnie ruchome.

Warszawscy filantropi, powodowani najlepszymi chęciami służenia dobru ludzkości zaprowadzili w syrenim grodzie kuchnie ruchome, wzorując je na podobnej instytucji w Berlinie. O ile niemiecki proletaryat przyjął życzliwie to dobro-

dziejstwo i skwapliwie z niego korzysta, o tyle „wesoły ludek warszawski“, powodowany fałszywym wstydem, stroni, ignoruje owe wozy obiadowe zwane przez „andrusów“ *trąbizupką*.

Koniec końcem humanitarna ta instytucja w Warszawie nie przyjęła się tak, jakby się spodziewać należało; a co za tam idzie — „szkoda czasu i atlasu“, t. j. tysięcy rubli włożonych w to przedsięwzięcie i szkoda tych sążnistych artykułów, jakimi się rozpiśały pisma warszawskie przy jej założeniu.

Gdy pierwsze wozy ruszyły na miasto, entuzjazm doszedł do zenitu. Patrzano z ciekawością na tę inowację jak zostanie przyjętą przez ubogi ludek warszawski. Pierwszą niechęć przełamano i... co się z *trąbizupką* stało?

Pytanie takie stawia sobie codziennie t. zw. „przeciętny“ Warszawiak, przyzwyczajony już od wczesnego ranka np. o godz. 9-tej słyszeć znany sygnał, przeciągle nawołujący: „na—o—bi—ad“.

Obecnie sygnał ten rozbrzmiewa jakoś rzadziej, a bywają nawet ulice, które w ciągu kilku dni z rzędu nie doznają wcale tej przyjemności, ażeby wóz, naładowany zupą, przebiegał je od krańca do krańca. Natomiast dowiadujemy się z pism codziennych, że instytucja ta jakoś nie przyjęła się na gruncie warszawskim, i że rachunek dokładny wykazał mało zysków, dużo straty. Mój Boże! Jak to łatwo u nas o zapał i jak łatwo o naśladowców! Toć zaraz po wprowadzeniu w ruch «kuchni ruchomych» głośno było o wszelakiego rodzaju przedsiębiorcach, pragnących «uszczęśliwić» biedaków rozwożeniem mleka, herbaty, bulionu, kasztanów, a może nawet... makagigów...

Niechcę być złym prorokiem i nie myślę przepowiadać instytucji kuchni ruchomych smutnego końca. Przeciwnie, wierzę nawet w to, że «trąbizupki» z czasem zaaklimatyzują się zupełnie na gruncie warszawskim. Wydaje mi się wszelako, iż kuchnie, opierając swój byt na ofiarności publicznej, nie mają wprost racji bytu. Koncertami, przedstawieniami amatorskimi, tombolami i t. p. niema zgola najmniejszej racji przychodzenia z pomocą instytucji, nieposiadającej gruntu pod nogami. Mówią np. „że w Berlinie wozy z jadłem gorącym przyjęły się doskonale“, *ergo*, „u nas *powinno*by się dziać tak samo“ — to czyzy frazes. U nas kuchnie ruchome mogą oddać nawet duże usługi, ale jedynie zimą, podczas gdy w porze letniej muszą być skazane na straty, i to straty dotkliwe.

Pomijam już ów słynny, warszawski „ambit“,

który nie pozwala żonie szanującego się rzemieślnika, lub nawet robotnika wystawać na środku ulicy z garnuszkiem pod fartuchem. Głód łamie nawet bardzo czupurnych, Zachodzi tu wszakże kwestja inna, mianowicie ta, że pani czeladnikowa czy majstrowa, ryzykując swoją godność, pragnęłaby przynajmniej, ażeby upokorzenie jej wynagrodzone zostało: 1) obfitością, 2) dobrocią pokarmów. Ani jednego ani drugiego warunku kuchni nie wypełniały i szły pod tym względem za przykładem tanich kuchni, gdzie bardzo skromny obiad kosztuje kopiejek 26-eść, podczas gdy w pierwszej-lepszej jadłodajni taka sama racja kosztuje z chlebem *ad libitum* 20 do 25 kopiejek. Porcja zupy w kuchniach ruchomych wypadła przedewszystkiem drogo, jakoś zaś pożywienia ogromnie dużo pozostawiała do życzenia. Tak zawyrokowała nie inteligencja, która skosztowawszy dwie łyżki grochówki, wyrażała swój zachwyt wykrzykiem: „ach! jakież to smaczne!“ Tak twierdziła ta część mieszkańców Warszawy, dla której właściwie instytucja jest przeznaczoną.

Nie mówię tego na wiatr, tę sprawę badałem umyślnie wypytywałem się szczegółowo, chciałem dojść przyczyny dziwnej obojętności sfer rzemieślniczych i robotniczych odnośnie do kuchni ruchomych. I dowiedziałem się, że jedzenie *nie* zadowalnia smaku sfer najbardziej interesowanych, a przedewszystkiem, że jest *za* drogie.

— Cóż mi to za przyjemność — mówił, spóżywszy suchą kiełbasę robotnik z wodociągów miejskich — wystawać godzinę, wrzucać w siebie

FELJETON

Tutti-frutti.

Parę dni temu obiegała pisma galicyjskie i warszawskie historia o nowej Nawojce. Różni się ona jednak o tyle od prototypu swego z czasów Władysława Jagiełły, że tamta nosiła strój studencki i z miłości dla wiedzy płynącej z katedr *alma matris* zaniechała sukien niewieścich, a współczesna Nawojka przywdziała frak kelnerski i w celach zarobkowych zaparła się kobiecości swojej. Na imię jej Kasia, rzecz działa się w Jaremczu, a skończyła się podobno przed kratkami sądów, które „emancypantkę“ skazały na 3 dni aresztu, ewentualnie 30 koron kary.

Kasia była biedną dziewczyną i napróżno usiłowała w spodniczkowym stroju zarobić na kawałek chleba. Z chwilą jednak, gdy frak przywdziała i serwetę zarzuciła na ramię, płynęły tak obficie do jej kieszeni helery i centy, że byłaby sobie uskładała posag niegorszy, gdyby jakiś podły denuncyant nie był odgadł jej tajemnicy przedprzedwcześnie. Dla kobiety pracy nie było, dla

mężczyzny znalazło się łatwo zajęcie i suty zarobek.

Tak brzmią notatki kronikarskie. Równocześnie prawie na drugiej półkuli powstaje w całej prasie nowojorskiej lament straszliwy z powodu rosnącego braku kucharek, pokojówek, młodszych, słowem wszystkich rodzajów usługi żeńskiej. Z raportów policyjnych wynika, że niejeden młody robotnik przebiera się w stroje kobiece i zataiwszy w ten sposób płęć swoją, znajdując korzystne posady w kuchni i fraucymerze rodzin obywatelskich. Zresztą na przedmieściach stolicy i na prowincyi maskarada staje się zbyt częstą, bo pogodzone się tam już z ewolucją stosunków i wiele domów zamożnych przeniosło się na stały pobyt do hotelów lub poprzestaje wyłącznie na usłudze męskiej. Istnieją już nawet specjalne biura stręceń, dostarczające... chłopców do wszystkiego“.

Jedna z korespondentek *New-York Herald*a opisuje wizytę swoją w takim biurze i rozmowę z młodym mężczyzną, który oświadczył bez zachłyśnięcia, że gotów jest za 16 dolarów miesięcznie pracować, gotować, w piecach palić, uprzątać,

wodniste flaki na ulicy i jeszcze płacić 10 groszy. Przecież wszędzie dostanę tej łaski za te same pieniądze, a flaki zjem lepsze, mam gdzie wypocząć, usiąść przy stole, dostanę talerz, łyżkę i bułkę do tego.

To było zimą. A latem? Czy zarząd kuchni ruchomych przygotował zastosowany do klimatu układ potraw, czy wyszedł z granic raz przyjętego szablonu?

Z tem przedewszystkiem rachować się należy, że kuchnie nie są i być nie powinny instytucją filantropijną, ale że podstawą u nich musi być „*do ut des*“. Rzemieślnik, robotnik, żebrak nawet ma prawo *żądać*, nie *prosić*, bo on płaci, bo daje swój grosz, nieraz bardzo ciężko zapracowany. Nie wolno mu także narzucać tej lub owej potrawy wtedy, gdy ona budzi jego niesmak. Jeżeli zarząd nie poprzestając na sążnistych reklamach pism brukowych, zechce spełniać istotne życzenia odbiorców zup, to z pewnością nie będzie potrzebował uciekać się do eksploatawania ofiarności Warszawian. Niedawno odbył się na Dynasach koncert na dochód „kuchni ruchomych“. *Cui bono?* Są inne potrzeby, daleko pilniejsz. „Kuchnie ruchome“ powinny być oparte na prostym, kupieckim rachunku, a gdyby ten właśnie rachunek kupiecki wykazał, że „gra nie warta świecy“, to zostaje jedyna droga: zamknąć interes, nie odznaczający się żywotnością.

„*Wędrowiec*“.

Kwaszone ogórki ze stanowiska nauki.

Kto przeczyta ten tytuł, zapewne z uśmiechem wspomni sobie paradoks jeszcze w szkole słyszany: „Wszystko jest niczem wobec wieczności, a wieczność wobec kwaszonych ogórków“. Że ogórki kwaszone mają swoich szczególnych wielbicieli, tego frazes powyższy dowodzi niezbicie, nauka jednak na ten popularny, ale wielce poziomy przedmiot nie zwróciła swych szkieł mędrca-badacza. Dopiero prof. szkoły pruszkowskiej, dr Aderhold pierwszy zajął się badaniami nad kwaszeniem ogórków, ze stanowiska nowoczesnej wiedzy, ogłosił wyniki swej pracy w broszurze wydanej w roku zeszłym. Dotychczasowe rozpowszechnione postępowanie przy kwaszeniu ogórków jest następujące:

Oczyszczone i obmyte owoce przesypuje się ziołami aromatycznymi jak: koper, dodaje się do nich liści wiśniowych lub bobkowych oraz wąsów lub liści winnych, układa się w słojach lub beczkach, zalewa słoną wodą i tak przyciska, żeby w płynie były zanurzone. Przez jakiś czas przechowuje się je w ciepłym miejscu, dopóki nie zakisną, poczem przenosi się w miejsce chłodne. Przeznaczone na dłuższe przechowanie beczki dopełnia się słoną wodą. Po zakwaszeniu zabija się szczelnie czopem, ponieważ zauważono, że powietrze działa na ogórki szkodliwie. Czy zioła korzenne i sól służą jedynie do nadania smaku, czy też działają zachowująco, co do tego zdania były podzielone.

Sztuka kwaszenia ogórków ma dwa zadania

słowem spełniać wszystkie obowiązki kucharki i pokojówki, a w dodatku panią domu fryzować.

— *Mais oui, madame, je suis bon coiffeur*, — zapewniał zdziwioną kobietę, a na zapytanie, czemu nie szuka raczej zarobku w zawodach męzkich, odpowiedział z uśmiechem:

— Bo tam o pracę trudno, a zresztą choćbym znalazł zajęcie, to nigdzie nie znajdę tak wygodnych warunków, jak w służbie domowej. Mam 16 dolarów miesięcznie, ładny pokój, dobry stół, przyzwoite towarzystwo, — a tego wszystkiego jako tragarz, posłaniec, robotnik lub czyściciel butów mieć nie mogę.

Oczywiście nasuwa się tu pytanie, dlaczego kobiety opuściły dobrowolnie tak korzystne placówki zarobkowe, dlaczego zdobywają nowe stanowiska, zajmowane dotychczas wyłącznie przez mężczyzn, wyrzekają się dawnych, opłacających się doskonale, przynajmniej w Ameryce, pozycji. Większość publicystów amerykańskich godzi się na to, że najpoważniejszą rolę w tej gromadnej dezercji kobiet ze służby domowej, odgrywa brak swobody indywidualnej. Zwykła robotnica fabryczna zarabia mało co mniej od kucharki lub po-

kojówki, a za to po całodziennym trudzie jest panią swej woli i może bez troski o czyjeś kaprysy lub grymasy w „parlorze“ robotniczego pensjonatu, który jej służy za mieszkanie, przyjmować gości, brząkać na mandolinie lub fortepianie, czytać romanse, zawierać znajomość z mężczyznami i t. p. W takich warunkach życie jest o wiele ponętniejsze i widoki zamełcia o wiele pomyślniejsze, niż w krępującej służbie domowej. To też większość usługi żeńskiej w Ameryce składa się z emigrantek europejskich; amerykanka czystej krwi woli pracować w fabryce, przepisywać na maszynie, lub pełnić obowiązki sklepowej. Kucharki i pokojówki cudzoziemskie zresztą nieźmiernie szybko przyjmują zwyczaje amerykańskie i po kilku latach porzucają również niewolnicze zajęcie „panien do wszystkiego“, a rezultat jest ten, że na stanowiska kucharek i „kotek pokojowych“, ba, nawet nianiek do dzieci wstępują coraz tłumniej kucharze, „koty pokojowe“, „pracze“ i piastuni z wąsami.

Wobec scharakteryzowanego powyżej przewrotu w stosunkach amerykańskich naturalną jest rzeczą, że ceny usługi domowej podnoszą się

otrzymać: 1) czyste i smaczne; 2) długotrwałe ogórki. Punkt 2-gi nastęcza niemałe trudności, ponieważ dłużej przechowywane ogórki zwykle mięknią, smak tracą, gniją. Jak tego uniknąć, praktycy wskazówek naukowych nie mieli, a czemu jedne ogórki przdchowują się dobrze i długo, gdy drugie psują się prędko, nie było wiadomo. Od czegoż zależy kisenie ogórków?

Oto cukier znajdujący się w tych owocach zostaje przez płyn wylugowany i służy na pokarm pewnym bakteriom, które wytwarzają przy jego pomocy kwas mleczny. Chodzi jednak o to, które usroje, w kwasie ogórkowym żyjące, dokonywają tej roboty i jakie są ich działania poboczne?

Aderhold przy badaniu kwasu ogórkowego w różnych porach i stanach, znalazł w nim dużo rozmaitych grzybków, lecz zaledwie kilka stale tam przebywających; te właśnie są najważniejsze. Przez czystą hodowlę i badania dokonane na wyjąłowych zrzynkach ogórkowych z temi ustrojami, przekonał się on, że tylko dwie bakterie wywołują tworzenie się kwasu mlecznego, są to: „*Bacterium coli*“ i „*Bacterium Güntheri*“. Pierwsza z nich znana jest jako rozpowszechniony czynnik gnicia, ona też nie tylko wytwarza kwas mleczny, lecz przemienia także częściowo ogórki w ową zielonawą, oślizgłą materię, znajduwaną w rozmiękłych ogórkach, które niezadługo zgnić mają. Przeciwnie „*Bacterium Güntheri*“ posiada większą siłę kwaszenia i wydaje mięsiwo białe, jędrne, delikatne, a o to właśnie chodzi. Inne grzybki w sosie ogórkowym znajdowane, jak badał Aderhold działają szkodliwie, ponieważ jednak czułe

są na kwasy, więc działanie ich wtedy dopiero może się ujawnić, gdy kwasu w płynie będzie mało, co ma miejsce z długo stojącymi ogórkami kwaśnymi. Niektóre z tych szkodliwych grzybów rosną na skórze ogórków, co się powtarza i u innych owoców. Dlatego przed kwaszeniem trzeba ogórki starannie obmywać.

Wiemy już tedy, że bakterium Günthera wydaje jedynie dobre i trwałe ogórki kwasne, zatem potrzeba do jego przemożnego rozwoju dopomagać, a kwas wytworzony przezeń zabija inne szkodliwe drobnoustroje, kwas ten powstaje zaś z cukru ogórków, który musi jednak wprerw przejść do płynu, a temu procesowi wylugowania cukru sprzyja ciepło. Oto dlaczego udają się tylko ogórki trzymane zrazu w ciepłym miejscu. Jeszcze korzystniej byłoby w płynie użytym do zalania ogórków mieć odrazu cukier, kwas i bakterie Günthera. Poleca tu Aderhold oddawanie cukru gronowego (25 gr.) ze składów aptecznych albo miodu, kwasu winnego lub wásów winorośli i nareszcie bakterii Günthera przez przez dodanie 1 łyżki zsiadłego mleka na 10 litrów płynu, ponieważ grzybek ten w mleku znajduje się w wielkiej ilości. Tak sztucznie zaprawiony płyn działał energicznie i wydawał ogórki wyborne.

Potwierdza też nauka wskazanie praktyki, by zakwaszone ogórki trzymać bez przystępu powietrza dlatego, bo pod wpływem powietrza kwas mleczny rozkłada się, a wtedy pleśniaki żyjące w sosie, niepowstrzymywane przezeń zaczynają działać i powodują gnienie ogórków.

Nakoniec dodawanie soli jest zalecenia godnem,

z roku na rok gwałtownie, skazując mniej zamożne rodziny na obywanie się bez wszelkiej pomocy w gospodarstwie. Aby zapobiedz tej przykrej konieczności, powstają obecnie w Stanach Zjednoczonych wielkie stowarzyszenia, w celu dostarczania uboższym domom kucharek, pokojówek i piastunek na dnie i godziny. Pani X. telefonuje np., że od godziny 3-ej do 7-ej potrzebuje dobrej kucharki, specjalistki do ryb lub legumin i pewna być może, że zarząd stowarzyszenia, do którego sama oczywiście należy w charakterze członka, dostarczy jej wzorowej bohaterki rondla. W ten sposób zaradza się z jednej strony najpilniejszym potrzebom domowym, a z drugiej nie krępuje się swobody najmitek kuchennych, które tylko przez kilka godzin pracują, a poza tem rozporządzają dowolnie swoim czasem i swoją osobą. Oczywiście ludziom, przyzwyczajonym do ustawicznego wyręczania się służbą, z taką reformą w ustroju gospodarstwa domowego pogodzić się trudno, ale konieczność, to potężna pani, która nawyknięcia ludzkie nie w jednym, to w drugim pokoleniu zmienia radykalnie.

Któż zresztą przewidzieć może, czy ta sama

ewolucya, która obecnie rozgrywa się na ziemi amerykańskiej i stała się w krajach nowego świata palącą kwestią ekonomiczną, nie zjawi się prędzej czy później w państwach Europy, zmieniając zupełnie organizację gospodarstwa domowego lub otwierając przed rodem męskim nowe dzierżawy pracy zarobkowej, w których dzisiaj rej wiodą przeważnie kobiety. W Anglii n. p. typ służebnicy domowej, dźwigającej na barkach swoich cały ciężar pracy gospodarskiej, uległ już od dawna znacznym przeobrażeniom. Ta gotująca, piorąca, uprzątająca „*Mädchen für alles*“, która dziś jeszcze na kontynencie jest prawie nieodzownym sprzętem przeciętnej mieszczańskiej rodziny, zmieniła się do niepoznania na ziemi John Bulla.

A u nas? Nowy typ służącej to jeszcze „muzyka przyszłości“, stosunek kuchni do salonu uległ w biegu czasu zaledwie drobnym zmianom i reformom, ekonomiści nie mają potrzeby zaprzętać sobie głowy pytaniem, jak zapobiegać odpływowi służby żeńskiej z dziedziny zajęć kuchennych. Nie „on“, lecz „ona“ po dawnemu dzierży tam berło, bo z wszystkich rodzajów pracy ko-

lecz w stosunku nie wyższym, niż 4—5% dlatego, że ona nie przeszkadza wytwarzaniu kwasu mlecznego przez bakterję Günthera, gdy tymczasem nie pozwala działać bakterji klajstrowej (*Bacterium coli*) oraz innym pleśniakom. W słonych płynach rozwijać się one nie mogą — i to jest owo działanie zachowujące soli. W sosie bardzo słonym *Bacterium Güntheri* również działalność traci, a przeto dodaje więcej niż 5% soli, otrzymamy zamiast ogórków kwaszonych — zasolone.

„*Restaurator*“.



Karp a la Chambord czy karp a la Véron?

W pamiętnikach pozostawionych przez słynnego gastronomą Dr. Ludwika Véron zmarłego w Paryżu w 1857 r., który nie zapomniał potomności udzielić wielu przepisów kulinarnych, znajdujemy także sekret gotowania karpia, znanego w nomenklaturze kuchennej pod nazwą „Karp a la Chambord“ zamiast „a la Veron“. Kto był sprawcą plagiatu, trudno nam dojść tego? Gdyż sława tego wynalazku bezsprzecznie należy się Véron'owi, którego dom słynął z gościnności, a nadewszystko z wytwornej kuchni i stołu, na jaki Paryż, stolica gastronomów, zdobyć się mogła. Véron całe życie swoje poświęcił na kierowaniu transcendentalną kuchnią, która do ostatka dni jego

życia utrzymała swą sławę; oraz napisaniu pamiętników na tle kulinarno-gastronomicznem. W pamiętnikach swoich Véron się tłumaczy, że do niczego w świecie nie czuł w sobie powołania. Chociaż dziwne losy koleje przechodził. Był lekarzem, który nie leczył, pisarzem, który się wsławił bez talentu, dyrektorem opery, co nie był muzykiem, politykiem, który do roli politycznej dźwignąć się nie mógł, kucharzem, chociaż nie uczył się kucharstwa.

Wszędzie, gdzie mógł, starał się służyć ludziom i pracował dla nich; dla siebie nie potrzebował nic robić, gdyż fortuna, do której doszedł przez spekulację, podjęła się całej pracy i wyręczała go doskonale. Véron z majątkiem nie nabył dumy ani złego humoru, które często mu towarzyszą; owszem dobry stół wpłynął na uprzejme i przyjacielskie usposobienie jego ducha. Żywot jego spływał bez chmur, bez przemian gwałtownych, w spokoju nie zakłóconem, pomiędzy teatrem, muzyką, baletniczkami i półmiskami. Jednem słowem, umiał sobie urządzić życie, choćby zato winien być pamiętnym w kronikach kuchennych. O „tempora mutantur“! A karp jego wynalazku pozostał karpem a la Chambord!

A. Zarzycki.



biecej na niskich stopniach społecznych, żaden prawie nie daje u nas tak wygodnych i korzystnych warunków bytu, jak garderoba i kuchnia. W Ameryce kobieta, porzucająca rondel, garnek i szcztokę, aby przyjąć posadę panny sklepowej, przepisowaczki maszynowej i t. p. nie uszczupla prawie wcale własnego budżetu, a zyskuje dużo swobody indywidualnej, u nas natomiast niższe rodzaje pracy kobiecej, poza dziedziną służby domowej, wkładają na barki ogromny ciężar obowiązków, a do kieszeni pieniędzy tak mały, że nie nasycisz nim głodu. Zmiana zawodu nie przedstawia u nas żadnych szans zarobkowych, nie daje ulgi życiowej, a tem samem zjawia się rzadko u drzwi kuchennych z uśmiechem pokusy.

Znam np. pewną mleczarnię w Warszawie, gdzie usługują wyłącznie schludnie ubrane dziewczęta, sprzedające od rana do nocy spragnionym spacerowiczom różne gatunki mleczywa. Zdjęta mnie kiedyś ciekawość zapytać takiej dziewczyny, ile zarabia i jak długo pracuje, i oto powiedziano mi, że pensya jej wynosi 3 ruble miesięcznie.

— A utrzymanie?

— Dają nam na obiad trochę wędliny i kawałek chleba — brzmiała odpowiedź.

— Jakto? to niepodobna.

Uśmiechnęła się smutnie.

— Tak, to cały nasz obiad. Niema na, czem gotować, niema nawet czasu i miejsca na porządne jedzenie.

— A jak długo trwa dzień roboczy?

— Od 6 rano do godz. 11-ej w nocy, bez pauzy, bez dni wychodnich, bez odpoczynku w niedzielę i święta.

— No! ale mleko pić paniom wolno bezpłatnie.

Uśmiechnęła się jeszcze smutniej.

— Mleko, panie, jest dla gości. Za każdą szklankę, którą sama wypiję, sama płacić muszę.

Wybrałem może przykład nieco wyjątkowy, ale i w innych dziedzinach pracy pośledniej, zajmowanych przez kobiety, warunki bytu przedstawiają się mniej korzystnie, niż w zakresie służby domowej. Zważmy, że średniej miary kucharka zarabia w Warszawie 15 rubli kwartalnie, prócz mieszkania i obfitego stołu, a nadto miewa zazwyczaj dni wychodnie, prawo uczęszczania

Poziomki jako lekarstwo.

W ostatnich czasach wyszła z druku rozprawa naukowa prof. patologii na uniwersytecie w Dorpacie, Wasilejewa, w której autor przytacza, iż w roku 1898 zalecił jednemu choremu leczenie podagry poziomkami. Chory ów rozpoczął kurację w Landwarowie około Wilna, rezultaty której w przeciągu paru miesięcy były zadziwiające. Skutkiem tego następnego roku taką samą kurację zalecono już i w innych chorobach w gub. witebskiej, wileńskiej, mińskiej, kowieńskiej, grodzieńskiej, a także w okolicach Petersburga.

Następnie już prof. Wasilejew zastosowywał tenże rodzaj kuracji do większej liczby chorych i otrzymawszy — jak pisze — świetne rezultaty, zdecydował się ogłosić swoje spostrzeżenia o kuracji poziomkowej, żeby tym sposobem zachęcić i innych do badań w tym kierunku.

Praca prof. Wasilejewa rozpoczyna się wzmianką historyczną o leczeniu poziomkami u starożytnych narodów w wiekach średnich i w najnowszych do XIX. w., w dalszym ciągu autor mówi o składzie chemicznym różnych gatunków poziomek i daje wskazówki co do pory roku, miejsca i sposobów leczenia poziomkami.

Biorąc pod uwagę własności poziomek i ich skład chemiczny, profesor Wasilejew wylicza następujące choroby, przy których może być stosowaną kuracja poziomkami: wszelkiego rodzaju zewnętrzne

porażenia krtani i języka, brak apetytu, jeżeli on nie jest skutkiem raka w żołądku, kataru żołądka i kiszek, niektóre choroby nerek, żółci i kamieni, podagra, artretyzm i otłuszczenie, neurastenia, słabość muszkułów sercowych, ogólny upadek sił i inne.

Wielkie znaczenie przy leczeniu poziomkami ma mieć wybór stosownego miejsca. Taka kuracja powinna być prowadzoną w miejscowości suchej, której klimatyczne warunki są najbardziej zbliżone do warunków stałego miejsca zamieszkania chorego. Kuracja trwa zwykle 2—3 miesięcy.

Do kuracji można używać wszelkich gatunków poziomek, lecz w wielu wypadkach należy oddawać pierwszeństwo poziomkom leśnym i truskawkom.

Dyeta i tryb życia w czasie kuracji, zależy od rodzaju choroby.

Prof. Wasilejew przepisuje sposób zachowania się, użycia poziomek, rodzaj diety itp.

Podajemy wiadomość o tem, w celu zainteresowania panów lekarzy do badania w tym względzie i wyrażenia swej opinii.



w niedzielę i święto do kościoła, podarki gwiazdkowe, napiwki i t. d. Czyż wobec tego n. p. sytuacja panien sklepowych w składach rzeźniczych przedstawia się arcykorzystnie, a przynajmniej korzystniej, niż pokojówki lub kucharki? Dochody tych panien w gotowiźnie są wprawdzie nieco wyższe, niż pensye służących, ale pochłania je koszt ubrania i dodatków do jednostajnej strawy, którą otrzymują, praca zaś jest uciążliwsza, niż przy rondlach, balii, lub szcztokach.

Przed kilku dniami otrzymałem właśnie list zbiorowy, rzucający charakterystyczne światło na stosunki, panujące w tym dziale pracy kobiecej. Podam go tu bez zmian zasadniczych, tylko z apreturą stylu i ortografii. Oto „sklepowe rzeźnicze“ tak piszą do mnie:

Szanowny Panie!

„Czytałyśmy niejednokrotnie w „Kuryerach“, jak się panowie redaktorzy ujmują za biednymi ludźmi i dbają o to, aby im było dobrze na świecie, a już najwięcej prawią w swych pismach o święceniu niedzieli, aby ludziska odpocząć mogli i Pana Boga pochwalić.

Podobno u fryzyerów już się tak stało, jak

sobie gazety życzyły, ale czemu to nikt nie przemówi za pannami ze sklepów rzeźniczych których położenie jest gorsze, niż pomocników golarskich. To się tak zdaje, że pannie w białym fartuchu i z rumianą buzią nic nie brakuje, tylko ptasiego mleka, ale czy też panowie wiedzą, że my mamy wychodne co czwarty piątek, raz jeden na miesiąc, że w święta i niedziele każda z nas harować musi od wczesnego rana do późnej nocy, bo sklepy otwierają się o godz. 6-ej zrana, a zamykają o pół de dwunastej wieczorem. Żyjemy jak dzicy ludzie, bez kościoła i ani się modlić, ani odetchnąć na świeżem powietrzu nie sposób. Jeden pan z „Kuryera“ pisał niedawno, że panny sklepowe bywają niegrzeczne dla publiczności, ale jak człowiek świata Bożego nie widzi, tylko te szynki i kiełbasy, jak cały miesiąc czekać musi zanim mu odetchnąć pozwolą przez parę godzin, to się w nim tak wszystko skwasi, jak ocet i czasem straci cierpliwość. My już nie możemy i całą nadzieję w panach redaktorach, że za biednymi pannami ze sklepów rzeźniczych przemówią. W gazetach pisano, że w Niemczech i w Anglii żaden sklep w niedzielę otwarty nie jest i jakoś



Przedruk wzbroniony.

Majones. (W odpow. JWP. J. w T.). Najłatwiejszy i najprostszy sposób robienia majonesu jest t. zw. francuski. Dwa żółtka surowe i jedno gotowane (przetarte przez sito) dać do miski kamiennej wstawić na lód i ucierając wałeczkiem lub bijąc miotełką — wlewać po kropli dobrej, stołowej oliwy. Oliwę dolewać z początku w pewnych odstępach czasu aż zacznie dobrze gęstnieć. Do tej proporcji żółtek można wkręcić 1 litr oliwy albo i mniej.

Na koniec zaprawić musztardą, octem lub cytryną, dodać do smaku soli, papryki, soji i użyć do ryb, kapłonów i t. p. rzeczy.

Plambier morelowy. (W odp. JWP. J. w T.) 24 dojrzałych morel przetrzeć przez włosienne sito. Obrane pestki z tychże posiekać i zalać odrobiną wody dla wyciągnięcia smaku. $\frac{3}{4}$ litra kremowej śmietanki ubić na tęgą pianę, dodać powyższe puree z morel 40 dkg. cukru miękiego, nieco smaku z pestek — wymieszać razem starannie, dać do formy, zamknąć szczelnie, oblepiając masłem miejsca spojenia, włożyć do obszernego wiaderka obsypując drobno tłuczonym lodem i solą. Soli nieżałować i ubić

dobrze ażeby forma była zupełnie przykryta. Po dwóch godzinach plambier będzie zmarznięty. Dla oszczędności można używać soli kamiennej zamiast warzonki, a nawet kamienna lepiej mrozi. Chąc przyspieszyć proces mrożenia można do soli dodać nieco tłuczonej salety.

Comber cielęcy po angielsku. *Selle de veau à l'anglaise.* Comber cielęcy ładnie odebrany, i odżyłowany, obwiązać szpagatem, ułożyć na blasze, pokropić masłem i dać do rury polewając przy pieczeniu często masłem. A gdy dobrze upieczony, oddzielić polędwicę, pokrajać w cienkie plastry i ułożyć napowrót w całości, na półmisku dobrze ogrzanym. Po obu stronach ugarniować szynką gorącą gotowaną, krajaną w równe cienkie plastry. Na dwóch końcach półmiska dać dwa słupki szpinaku. Sos à la crème osobno w sosjerce. Świeży groszek à l'anglaise podać osobno w rondelku.

Róża Makarewiczowa.

Comber cielęcy a la Duchesse, *Selle de veau à la Duchesse* Odebrać comber z dobrego cielęcia, odjąć nerki, odżyłować, naszpikować słoniną świeżą wędzoną, obwiązać szpagatem dać na brytfannę obłożyć świeżem masłem i często oblewać przy pieczeniu. Gdy już dostatecznie upieczony posolić, odrzucić sznurki oddzielić polędwicę, pokrajać ukośne plastry. Tak przyrządzony comber ułożyć na podstawie z mamiłki oblanej buljonem, — i wbić dwie szpadki udekorowane. Boki półmiska ugarniować łepkami szparagów które, poprzednio zblanżerować i uden-

ludziom z tem dobrze. Prosimy Boga, aby i u nas tak było, aby i człek miał trochę czasu na służbę Bożą i własne szczęście“.

Z uszanowaniem

„Sklepowe rzeźnicze“.

Ten list w całej swej prostocie i naiwności jest bardzo wymowny. A ta wiara jego w wszechmoc dziennikarską wstydem mnie prawie przejmuję. Chciałoby się wykołatać w sercach ludzkich tę odrobinę szczęścia o które błagają biedne dziewczęta, ale bywa tam nieraz tak twarda skorupa, że nawet siódme mocarstwo skruszyć jej nie zdoła.

Praca od świtu do późnej nocy, co miesiąc pół dnia odpoczynku, życie bez świąt i bez niedziel, — czyż wobec takich warunków bytu, los służby domowej nie jest wprost godzien zazdrości? Zresztą i porównanie z innymi rodzajami pracy kobiecej w fabrykach i magazynach nie wypada na niekorzyść usługi żeńskiej w gospodarstwie domowym, a przynajmniej zwyczajka swobody indywidualnej w jednych zajęciach, równoważy się zwyczajką materialną w drugich. Nasze „młodsze“ marzą niekiedy o karierze panny z

magazynu, dającej większe szanse zamażpójścia, ale karyera ta zaostrzając apetyt życia i użycia, przy dochodach niezmiernie skromnych, kończy się często... w rynsztoku. Z jakiegokolwiek więc strony przyglądamy się warunkom ekonomicznym i społecznym naszej służby domowej; rezultat tej obserwacji porównawczej przedstawia się nieco inaczej, niż np. w Ameryce. Tam opuszczenie kuchni i garderoby jest poniekąd szansą życiową, u nas potwierdza zazwyczaj przysłowie: „Z deszczu pod rynnę“.

Warszawa w sierpniu.

Władysław Rabski.



stować w świeżem maśle. Na dwóch krańcach półmiska ułożyć nerki ugotowane i pokrajane w cienkie plasterki. Sos á la crème podaje się w sosjerce.

Róża Makarewiczowa.

Pâte á massepain, á la fleur d'orange. 500 gramów obieranych i mielonych migdałów, 600 gramów cukru, 4 łyżeczki wody pomarańczowej. Migdały z wodą pomarańczową ucierać tak długo aż się utworzy masa, następnie włożyć do rondelka miedzianego dodać cukier, rondel postawić na ogniu, i smażyć mieszając bezustannie aby ciasto straciło zbytnią wilgoć, a wzięty kawałek ciasta nie lepił się do palców. Wtenczas wyłożyć na stolnicę posypaną cukrem i wyrabiać tak długo aż się utworzy równe gładkie ciasto. Z tej masy wyciskać szpryczką malutkie ciastka (wedle upodobania co do formy) na papier posypany cukrem i wysuszyć w wolnym piecu.

Róża Makarewiczowa.

Preceliki Helgolandzkie. 50 dkg. masła, 30 żółtek, skórkę i pół cytryny, kieliszek (od likiera) rumu. Zamieszać ciasto przez godzinę wybijając go wałkiem. Następnie wyrabiać zwykłe preceliki, smarować żółtkiem i dać w piec gorący jak na bułki; gdy się lekko zrumienia wyjmować.

Róża Makarewiczowa.

TORT MIMOZA.

Blaciki. 12 jaj, $\frac{1}{4}$ kg. cukru, 21 dkg. mąki kartonlanej.

Żółtka ucierać z cukrem przez $\frac{1}{2}$ godziny. Następnie dawać na przemian pianę z 12 białek i mąkę, i lekko mieszać. Tortownicę wysmarować niesłanym masłem i wysypać mąką. Z tej masy upiec 3 blaciki.

Masa. 28 dkg. masła śmietankowego, 14 dkg. cukru, 14 dkg. migdałów obranych i pół laski wanilii.

Masło ucierać w donicy przez $1\frac{1}{2}$ godziny; — migdały zmleć na maszynce i przesiać przez gęste sitko, cukier siać przez muslin. Cukier, migdały i wanilię zmieszać z masłem, dodać 2 łyżki soku malinowego i 30 kropel alkiermasu, ucierać jeszcze $\frac{1}{2}$ godziny. Tą masą krzeżożyć blaciki. Pomadkować różową pomadką. Tort ubrać, połowę angieelką, krajana w wąskie paski i układać długie łodygi w kształcie lilii. Kwiaty układać z moreli kandyzowanych. Na drugiej połowie napisać białym lukrem: „Mimoza“.

Róża Makarewiczowa.

Jaja gubione Grand Duc (Oeufs pochés Grand Duc) Na półmisku z ogniotrwałej porcelany ułożyć w okrąg na grzankach jaja gubione polać śmietankowym sosem (Béchamel) posypać parmezanem, skropić masłem i w ostrem piecu zrumienić.

Po wyjęciu z pieca nałożyć w środek krajanych szparagów z masłem (Pointes d'asperges) w około zaś polać truflowym sosem zwanym Perigueux i wydać.

W. Stepień.

Jaja á la Courbet (Oeufs á la Courbet). Na maśle z cebulą udusić mięso z jednego węgorza z solą, pieprzem i gałką muszkatuową dodać 2 łyżki gęstego sosu śmietankowego utłuc razem w moździerzu i przetłoczyć przez sito, otrzymaną przetłoczkę (purée) trzymać na gorąco.

Mieć przygotowaną także 8 jaj 5-cio minutowych i tyleż krustacików z bułki dosyć głębokich.

Na wydaniu jaja w krustacikach ułożyć w okrąg na półmisku, w środek przetłoczkę z węgorza i polać dobrem cienkiem sosem rumianem, (demi-glace) lub gdy dzień postu, polać sosem matelotte lub Genevoise.

W. Stepień.

Beignets á la „Marie-Louise“. 50 dkg. ciasta jak na brioche rozwałkować cienko, wycinać kółka o 6 cm. średnicy, połowę tychże posmarować jajkiem i nakładać w środek po troszkę następującego kremu. 25 dkd. obranych migdałów, kilka gorzkich, utłuc na miazgę dodając po jednym 10 żółtek, 20 dk. cukru i 125 gr. masła deserowego i na ostatek kilka łyżek kremiku waniliowego zmieszać to razem i nakładać, przykryć drugim kółkiem ciasta, nacisnąć brzegi, wycinać mniejszym austechem układać na deszczuлке i zostawić w cieple do podrośnięcia. W ostatniej chwili smarzyć na rozpalonym smalcu jak pączki. Wybierać na bibułę i z jednej strony obciągać wodną glazurą. Układać na serwecie i podać osobno gęste chadeau z winą.

Salata z główki cielęcej. (W odpowiedzi Wnemu Kopystkowskiemu w Poznańskim). Oczyścić główkę cielęcą odgotować, obrać z kości i dać pod prasę. Następnie szatkować cienko jak makaron i zaprawić octem, oliwą; dodać nieco cayenny pieprzu, soi i musztardy proszkowej.

Ułożyć na salaterce i udekorować auspikiem, pomidorami faszerowanymi mojonesem i zieleniną. Podaje się jako przystawka do wódki na zebraniach męskich.

Pain de poulardes. Ładną pularde odgotować w rosole do miękkości, wystudzić w zimnej wodzie i odebrawszy mięso od kości — bić w moździerzu na miazgę, dodając po trochu $\frac{1}{2}$ l. białego sosu, jak do potrawy i przetrzeć to zarazem przez sito. Bić na lodzie do spienienia. Na ostatek domieszać $\frac{1}{2}$ l. tego ubitej śmietanki i $\frac{1}{2}$ l. tęgiego auspiku. Zaprawić do smaku i szybko nakładać do formy, wylanej auspikiem i udekorowanej truflami, ozorkiem i jarzynami. Zalać do pełna auspikiem i wstawić w lód na godzinę. Na wydaniu, umaczać formę w ciepłej wodzie, wyłożyć na półmiskę, udekorować krotkami auspiku. Sosu się nie podaje.

Szczupak en l'orgnette. Jest to danie zbyt kowe i możliwe tylko, gdy więcej osób przy stole siedzi. 10 małych szczupaczków oczyścić, ciąć

przez grzbiet na dwie połowy, odłączając mięso od ości grzbietowych, ale tak aby przy głowie dobrze się filety trzymały. Nasolić, skropić cytryną i winem i zostawić tak na parę godzin.

Z dużego szczupaka zrobić delikatny knel, domięszać doń siekanych szampionów i tym farszem smarować, na palec grubo, szczupaczki od strony zewnętrznej, t. j. od strony skóry, zwiąć je na zewnątrz w ruloniki tak, że główka będzie pośrodku. Półmisek srebrny lub z ogniotrwałej porcelany wysmarować masłem, ułożyć w okrąg szczupaki jeden koło drugiego, pyszczkami na zewnątrz. Powstały w ten sposób rant posmarować ze środka dość grubo knelem, przykryć to wszystko plastrami świeżej słoniny, na to papier posmarowany masłem i wstawić w piec na pół godziny. Na wydaniu papier i słoninę odjąć, wybrać tłuszcz spłynięty na dno półmiska, w środek dać ragout z szampionów, szyjek rakowych, knedlików rybnych — skropić to wszystko suto masłem rakowem i w każdy pyszczyk włożyć chrzanu fryzowanego.



Otrucie grzybami. W Drohowyżu, kilkunastuletni Proć Wasyłyszyn, nazbierał grzybów, które matka w domu ugotowała. Po spożyciu ich przez całą rodzinę Procia, składającą się z ojca, matki i siostry nastąpiły objawy zatrucia. Wezwano natychmiast pomocy lekarskiej, która jednak okazała się bezskuteczną, gdyż wszyscy czworo w kilka godzin wśród strasznych męczarni zakończyli życie.

Żona ekonoma w Nesterowcach, powiatu złoczowskiego, Ewa Łapczyńska, uzbierawszy onegdaj w lesie grzybów, ugotowała je, poczem spożyła wraz ze swojemi dwojgiem dzieci. Gdy w 24 godzin nastąpiły objawy zatrucia, wezwano pomocy lekarskiej. Mimo usilnych starań nie udało się już jednak uratować 12-letniego jej syna Michała, który w kilka godzin umarł. Łapczyńska walczy ze śmiercią, córka zaś jej, która stosunkowo najmniej spożyła trujących grzybów, zostanie prawdopodobnie uratowaną.

Takie wiadomości podają niemal codziennie gazety. Nie przytaczamy ich więcej, a natomiast uważamy za nasz obowiązek przestrzedz przedewszystkiem przed zbieraniem i gotowaniem grzybów, jeżeli się

ich dobrze nie zna. Grzyby jadowite można poznać po nieprzyjemnym smaku i zapachu. Często jednak pomimo wszelkiej ostrożności nie da się uniknąć nieszczęścia. W takim razie uratowanie życia zależy od jak najprędzszego zastosowania właściwych leków. Oznaką zatrucia grzybami jest: palenie w kiszkiach, kurcze żołądka, zawroty i mdłości. Jeżeli po spożyciu grzybów wystąpią te objawy, trzeba bezwzględnie posłać po lekarza. Zanim zaś lekarz przybędzie, na co po wsiach często o kilkanaście kilometrów od siedziby lekarza oddalonych, dłuższego trzeba czasu, należy koniecznie tymczasem opróżnić żołądek i cały przewód pokarmowy. Powinno się przeto wywołać u chorego wymioty w sztuczny sposób, np. łaskotanie podniebienia piórem i dawać do picia jak najwięcej słodkiego mleka i zimnej wody. Prócz tego należy zrobić kąpiel w gorącej wodzie, a potem dawać zimne okłady na żołądek i chorego ciepło okryć, aby się mocno spocił. Użycie tych środków powstrzyma działanie jadu, a już potem lekarz zarządzi dalsze środki ratunku.

Oryginalne zamięłowanie. Stare książki kucharskie zbiera z upodobaniem głośny Cecil Rhodes i posiada już bogatą kolekcję. Są jednak okazy z tej dziedziny literatury, których i milioner nabyć nie jest w stanie; p. Rhodes posiada tedy sekretarza, który przesiadywał czas długi w muzeum brytyjskim, przepisując i tłómacząc stare łacińskie książki kucharskie, jakie się w muzeum znajdują. Wielu współzawodników w świecie zbieraczy p. Rhodes chyba nieposiada.

Walka z pellagrą. Oprócz malarii, występuje też we Włoszech zdawien dawna epidemicznie pellagra, a od dziesiątków lat projektowane są odpowiednie środki zaradcze przeciw zabójczej chorobie, lecz dotąd nic nie zdziałano. Obecnie odzywają się znów głośniejsze, niż kiedykolwiek wezwania o pomoc, ale różnorodność zapatrywań na istotę choroby sprawia, że rozstrzygnięcie tej, w całym znaczeniu społecznej kwestyi dla Włoch jest bardzo trudne. Jedni utrzymują, że pellagra jest skutkiem żywienia się kukurydzą, trudną do trawienia i nie zawierającą różnych pożywnych pierwiastków; według innych, chorobę wywołuje pierwiastek trujący zawarty w zepsutej kukurydzy a rozwijający się we wnętrznościach człowieka. Jak dalece choroba ta jest rozpowszechniona we Włoszech, wykażą najlepiej cyfry. Stały komitet, zajmujący się sprawą tej choroby, stwierdził w roku 1899-ym 72.603 wypadki; w roku 1881 było chorych na pellagrę 104,607. Choroba szerzy się w 44 prowincjach; celem zwalczania jej urządzono sanatorium, gdzie chorzy pozostają od 40-tu do 90 dni i są leczeni, a właściwie odżywiani, według pewnych przepisów. Obecnie przedstawiono senatowi projekt prawa obowiązującego do leczenia chorych na pellagrę gminy, które mają otrzymywać na ten cel subwencję rządową.

Czy można żyć bez żołądka? Taka rzecz wydaje się nieprawdopodobną, a jednak zdarza się. Aby zrozumieć, należy sobie przypomnieć, że trawienie nie odbywa się wyłącznie w żołądku, lecz że uzupełnia się i kończy w kiszkaach, które mogą zastąpić żołądek i wyręczyć go w robocie. Chodzi tylko o to, czy nie zmęczą się szybko przy tej pracy narzuconej. Bądź co bądź w Strasburgu żyje obecnie kobieta, która je i trawi bez żołądka, a w dodatku przybywa jej na wadze. Przed kilku miesiącami dr. Boeckel ze Strasburga przyjął służącą, która od lat dwu cierpiała na zaburzenie gastryczne. Doktor, badając ją, wyczuł narośl wielkości jabłka: był to rak. Dokonano gastrotomji, czyli wycięcia żołądka. Operacja trwała półtorej godziny; rana zagoiła się; chora wyzdrowiała zupełnie w ciągu dni kilku, a po trzech tygodniach wyszła ze szpitala z przybytkiem 20 funtów. Dr. Boeckel wyprowadza ztąd wniosek że wycięcie żołądka nie tylko jest nieszkodliwe, ale nawet — pożyteczne (?) i że będzie można je stosować w każdej poważniejszej chorobie tego organu. Nie wypada jednak przedwcześnie tryumfować, ani dowodzić, że częściowa lub zupełna gastrotomja nie spowoduje żadnych poważnych następstw. Nie pierwszy to raz zastosowano podobną operację. Kroniki lekarskie notują podobną operację dokonaną w r. 1897. przez dr. Schlattera w Zurichu i w r. 1898 przez dr. Richardsona w Bostonie — wszystkie trzy udały się najzupełniej. Czy jednak uzdrowienie było zupełne, a chory został ocalony? Pacjentka w Zurichu miała raka. Dr. Schatter wyciął go wraz z żołądkiem. Chora wyzdrowiała, zyskała na wadze i siłę nabrała. Po roku jednak musiała położyć się do łóżka i niebawem umarła. Jest faktem, że można żyć bez żołądka, ale nie rozstrzygnięte jest pytanie; czy długo? Czy kiszki nie zbuntują się?



Z i e m n i a k i.

Nad zamorskie frykasy,
Zagraniczne przysmaki —
Wolę w polnem ognisku
Upieczone ziemniaki!
Hej! bo też to potrawa!
Karaj Boże do wieka!
Równie trzodę nasyci,
Jak chrzconego człowieka....
Bez zachodu, kłopotu,
Prosto z grządki, z pod krzaka,
Na badyłach dość przypiec...
Jest potrawa! i jaka!
I roboty niewiele —

Gołą garscią dasz radę!
W pacierz lub dwa gotowe..
Żyw choć całą gromadę!
Główna sztuka: ognisko
Jak się patrzy, zrychtować:
Są „chaberdzie“ pod ręką,
To i nie trza żałować!
Jak się utli popiołu,
Gorącego jak siary —
Syp we wrzątek kartofle,
Choćby całe pół miary.
Jeno dymem oblecą,
To tak pachnie z badyli,
Ze człowieka sam zapach,
Aż do wnętrza posili.
Nie zrachujesz do kopy,
Już ci zmiękną na oku —
Wtedy trzeba kosturkiem
Każdy „zmacać“ po boku...
Co twardszy pod spodek.
A co miększy ku górze...
A jak który gotowy,
To wnet poznasz po skórze,
Upieczony na dobre
Gdy rozsadzi go para.
To ma wygląd kiej baba,
Kiedy chora i stara,
Bo trzaśnięty na poły
I po wierzchu zmarszczony,
Ale za to w pośrodku,
Jakby mąką sycony.
Bywa, zdarzy się czasem,
Ze żyłasty, jak rzemień...
„Pod kolano“ go wtedy!
A ugnieciesz choć krzemień;
Pod kolano go wtedy!
A wnet ci się pokruszy,
Zmięknie, jak chłop, gdy mu się
Umie trafić do duszy!
Gdy już wszystko gotowe —
To czy z solą, bez soli —
Jedz od ranka do zmierzchu,
Póki zdrowie pozwoli...
Jedz powiadam i smakuj,
W zdrowiu nie bój się szkody!
Gzy to człowiek przy jadłe
Coś gorszego od trzody?





Wny Józef Bielawski — Kraków. Prenumerata zapłacona w lipcu to prawda, ale zażądawszy uzupełnienia wysłanych numerów — stajesz się Panem tem samem prenumeratorem od początku roku.

JWP. Hr. Bobrowska w Bogoniowicach. Obecnie prenumerata zapłacona do końca grudnia 1901. więc do tej pory gazetę wysyłać będziemy.

JWP. N. Hr. Tyszkiewiczowa w Weryni. Przykro nam bardzo, że marynowanie raków nie udało się. Przyczyną było jedynie to, że albo wcale nie albo za mało dodano kwasu salicylowego. Chemiczny ten preparat absolutnie nie dopuszcza tworzenia się fermentu, gdyż żadne drobnoustroje w stosunku z niem żyć i rozwijać się nie mogą.

JW. Jadwiga Dolańska w Baranowie. Pomyłka nie zaszła żadna, gdyż na rok bieżący prenumeratę nie otrzymaliśmy. Obecnie wyrównane.

JWP. Iza Jaruzelska w Tarnowie. Ponieważ żądane wskazówki mogą się przydać nie jednej czytelniczce — przeto umieszczamy je w numerze.

O ile sądzić możemy z listu robota plombieru jest mylną. Na dobroć tegoż nie wpływa bardzo długie mrożenie — owszem. krótko mrozić a dobrze. 2—3 godzin zupełnie wystarczą. Cały sposób postępowania podajemy w plombierze morelowym jako będącym na czasie, w dziale gastronomii, gdzie także żadaną receptę majonesu umieszczamy.

Azet. Szarady wymagają przeróbki którą później uskutecznimy.

Wny Franciszek Dąbrowski w Pienkowie. ad 1) Bombę „Imperial“ podają rozmaicie. Jak już nieraz nadmienialiśmy, nasza nomenklatura kulinarna jest tak zagmatwana że aż się prosi korektury i jakiegoś poważniejszego dzieła, któreby te wszystkie nazwy pod jeden regulamin normowało. Francuzi podają ją w następującym składzie. Półkolistą formę zwaną „bombą“ wyklada się, na palec grubo, plombierem czekoladowym — zaś próżnię napełnia się lodami cytrynowymi z mnogą ilością owoców kandyzowanych. Zamyka się szczelnie i mrozi powtórnie. Po wyłożeniu na półmisek, przykrywa się siatką karmel-

lową i obrzuca drobno siekaną angielicą. Brzegi półmiska ubrać listkami marcepanowymi, wyginanymi i zasuszonymi w łuk, które się dekoruje owocami.

ad 2) Gâteau a właściwie jak Francuzi zowią „Beignets á la Marie-Kouse“ — w dziale „Gastronomia“.

Wny Ignacy Grukia w Król. Pol. Cały proceder fabrykacji karmelków jest bardzo zawiłym i nie da się tak w kilku słowach objaśnić. Wkrótce umieścimy obszerny artykuł, traktujący tę rzecz szczegółowo. Zresztą takie rzeczy nie dadzą się po dyletancku dobrze odrobić. Tu potrzeba przede wszystkim długoletnich studiów, niemałej wprawy no i przyrządów, które są *alfą* i *omegą* każdej kunsztownej pracy.

Wna Makarewiczowa w Zakopanem. Za recepty dziękujemy — w numerze; o dalsze prosimy. Wystawa kucharska odbędzie się prawdopodobnie w miesiącu styczniu lub lutym 1902 co ale zależy jeszcze od ilości zgłoszeń, chcących wziąć w niej udział. Pierwsza tego rodzaju ekspozycja u nas musi być nadzwyczaj starannie obmyślona i wykonana aby nie nastąpiło sromotne fiasco. Do udziału w niej serdecznie prosimy, oraz o szersze omówienie sprawy.

Z HUMORYSTYKI KULINARNEJ.

W restauracyi.

Gość. (który rozpoczął obserwacje anatomiczne nad otrzymanem kurczęciem) Hm! Żołądek jest, wątróbka jest (woła) Kelner!...

Kelner. Do usług pana radzcy.

Gość. Idź do kuchni zapytaj się kucharza co zrobił ze sercem?

Kelner. (po chwili wracając) Przepraszam pana radzcę, kucharz mówił że do tej pory serce ma jeszcze nie zajęte.

Gość (zirytowany) Osiół jesteś! Idź do diabła!

— Mamusiu! Co to znaczy wegetaryanin?

— To taki człowiek co się żywi samemi roślinami!

— Aha! już rozumiem... to wół!

Alpejskie powietrze. Dziwna rzecz, że w tej na pozór nędznej knajpie jest takie przyjemne powietrze.

— To od sera szwajcarskiego; codziennie zjadają go tu w ogromnych ilościach — odpowiada kelner.

— A cóż to ma jedno do drugiego.

— Niechno pan sobie wyobrazi, ile to prawdziwego *alpejskiego* powietrza przychodzi do nas w tych *dziurach* szwajcarskiego sera.

Drobne ogłoszenia.

P. P. Kuchmistrzów miejscowych, jakoteż wszystkich odbiorców zawiadamiam niniejszem, że sklep mój i wyrąb mięsa wołowego, wieprzowego i cielęciny przenieśliem do Rynku pod l. 9. (obok handlu p. Langnera)

Dziękując za dotychczasowe łaskawe względy, proszę i nadal o poparcie.

Z uszanowaniem

JAN WONUCZKA.

Kucharz młody, kawaler, z lepszej szkoły, władający nieco językiem niemieckim otrzyma korzystną posadę w niemieckim domu w Gorycy. Bliższe informacje w Administracji tego pisma.

Kucharz, kawaler, uzdolniony w swoim zawodzie i porządny człowiek, znajdzie korzystne umieszczenie od 19. września br. Zgłoszenia w Administracji, lub wprost pod adresem: JWna hr. Żółtowska, — Niechanów pod Gniezmem — W. Ks. Poznańskie.

2 kotły duże, niedzianne, odpowiednie do bielizny, smarzenia powideł lub farykacji bulionu; 1 sagan miedziany i takiż kociołek do konfitur zawartości około 10 litrów — do sprzedania razem lub pojedynczo po cenie 1 złr 20 ct. za kilogram. Wszystko w dobrym stanie. Zgłoszenia w Administracji tego pisma.

Masło codziennie świeże centryfugowe ma do zbycia dwór w Żukocimie poczta Korszów, obok Kołomyji.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Porzeczek i agrestu większą ilość ma do zbycia dwór Putiatyńce poczta w miejscu. Bliższa umowa o cenę i czas dostawy tamże.

INSERATY.



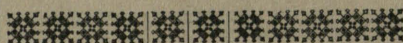
HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.



Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1	zł. 30	ct.
1	" " z porzeczek	1	" 10	"
1 1/2	" puszkę szparagów	1	" 10	"
1 1/2	" " same główki	1	" 20	"
1 1/2	" " groszku naj- pszego	—	" 27	"
1 1/2	klgr. puszkę groszku cu- krowego	—	" 21	"
1 1/2	klgr. puszkę fasolki ziel.	—	" 17	"
1 1/2	" " flageolets	—	" 24	"
1 1/2	klgr. puszkę szpinaku	—	" 27	"
1 1/2	" " pomidorów (purée)	—	" 20	"
1 1/2	" puszkę grzybków	—	" 50	"
1 1/2	I. sorta	—	" 34	"
1 1/2	klgr. puszkę grzybków	—	" 50	"
1 1/2	II. sorta	—	" 34	"
1 1/2	klgr. puszkę hampignons	—	" 50	"

Zamawiać można w Administracji naszego pisma



SKŁAD

wszelkich konserw krajowych w puszkach, szparagów, fasolki zielonej, champignons, grzybków, groszku cukrowego, wszelkie marmolady i kompoty, ma na składzie

po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win
i skład herbaty

Braci Poppow z Moskwy.

Lwów, ulica Halicka l. 3.

Co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty w auspiku, śledzie łososiowe wędzone i marynowane.

KA W I O R

grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą skutecznie.

Potrzebuję

dużej lodowni pokojowej

mało używanej z przegródką na mięso surowe, drób i ryby. — Oferty pod adresem:

Onufry Markiewicz p. Kolbuszowa
dwór Werynia.

1—3

„Przegląd Zakopiański“

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stacyi klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.

335 Recept

pieczenia ciast drożdżowych, tortów, ciastek, robienia lodów, likierów i t. d.

— przez autorkę praktycznej kuchni —

Różę Makarewiczową

do nabycia w Księgarniach lub u autorki
Lwów ul. Cicha l. 1.

Cena 2 Korony, z wysyłką 2 Korony 40 hal.



W Austro-Węgrzech		W Król. Polskiem		W W. Ks. Poznańskiem	
rocznie	6 kor. — hal.	rocznie	3 rub. — kop.	rocznie	6 marek — fen.
półrocznie	3 „ 20 „	półrocznie	1 „ 60 „	półrocznie	3 „ 20 „
kwartalnie	1 „ 80 „	kwartalnie	— „ 90 „	kwartalnie	1 „ 80 „

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego“ znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie
Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu

Treść. Od Wydawnictwa. — Dokąd dążymy? — Indyjskie ziarna. — Francuskie pieczywka (herbatniki). — Rozmaitości. — Od Redakcyi. — Z humorystyki kulinarnej. — Botulizm. — Fejleton: Przy stole myśliwych. — „Szojche“, „tref“ i „koszer“.

OD WYDAWNICTWA.

Z przyczyn od Redakcyi niezależnych numer z 5-go września nie mógł być rozesłany. — Dlatego teraz wydajemy go zwiększony, co łaskawi Czytelnicy raczą darować nam.

Dokąd dążymy?

W mechanice znana jest teoria rozkładu sił, w przemyśle ważność podziału pracy. Dzięki temu, konstruktor mostów rzuca śmiało nad przepaściami kratowe łuki żelazne, wytrzymujące ciśnienie, jakiegoby nigdy nie zniosła prosta belka; przemysłowiec zaś wytwarza tak doskonałe i tanie wyroby, jakich

by nie mógł dostarczyć, gdyby każdy przedmiot obrabiał całkowicie rękoma jednego robotnika.

Tylko w sprawach społecznych nie znajdują zastosowania podobne matematyczno-ekonomiczne prawidła, a praca na tem polu — nasze stosunki mamy głównie na uwadze — odbywa się przeważnie bez żadnej organizacyi, rozkładu, i co ze smutkiem zauważaliśmy, dzięki li tylko wysiłkom upartych jednostek. To też, gdziekolwiek rzucimy okiem, wszędzie spotykamy się z tem szczególnem zjawiskiem, że jeden człowiek, albo nieliczna garstka ludzi, myśli i pracuje za innych, którzy w najlepszym razie, idą za tamtymi biernie, bez żadnego współdziałania, najczęściej jednak w pracy tej — o ile mo-

żności przeszkadzają. Nic przeto dziwnego, że zamiast dodatnich rezultatów — osiąga się same tylko zawody i rozczarowania; zamiast pożytku — same straty.

Na poparcie tych uwag służą tysiące przykładów. Dość przypatrzeć się naszym stowarzyszeniom zawodowym, aby się przekonać, jak w każdym z nich dopóty się duch ożywczy kołace, dopóki pracują tam chętne, poświęcające się jednostki. A gdy im w ciężkich zapasach z apatją ogółu sił zbraknie — stowarzyszenie chyli się ku upadkowi. A wtedy trudno aby znalazł się następca i kontynuator, któryby wbrew utartym zwyczajom rozpoczynania pracy na nowo — zechciał pracować w dalszym ciągu około cudzej myśli, cudzej inicjatywy. Ztąd też pochodzi, że kręcimy się nieustannie w zaczarowanym kółku ciągłych poczyniń i zaczyna pracę „na nowo” niemal każde pokolenie. Łatwo zaś zrozumieć, ile na tym braku ciągłości w pracy, na tym niedostatku w jej rozkładzie tracimy, jak mało skuteczne są nasze trudy i zabiegi i jak małeńki rezultat wieńczy każde dzieło.

Ten brak dojrzałości społecznej objawia się najwidoczniej w ponoszeniu pewnych, choćby najdrobniejszych ciężarów, bez których żadna zbiorowa praca nie może być przeprowadzoną. Uchylenie się od należenia do stowarzyszeń jest u nas objawem codziennym, a tak u należących do stowarzyszeń — niepłacenie, drobnych zwykle wkładek, na-

leży również do zjawisk całkiem zwyczajnych. To też, gdyby zliczyć zaległości, jakie stowarzyszenia nasze posiadają u swych członków, z pewnością uformowałyby się suma tak wielka, jak wielkim jest budżet tych stowarzyszeń.

Dowodzi to najoczywiście, że brak nam poczucia obowiązku, brak nam zrozumienia własnych interesów, brak nam wreszcie solidarności. Każdy z nas dba o samego siebie, a o drugich, o ogół mało — albo wcale nie. Zamiast iść ławą naprzód, rozpraszamy swe siły tworząc koła, kółka i kółeczka, z których każde ma swój inny cel, inny program, inne hasła. Jeżeli się wreszcie zjawi wśród nas ktoś, kto nam pragnie nadać pewien stały kierunek, porwać za sobą do czynu i nawiązać stargane ogniwa solidarności koleżeńskiej, zawodowej — znajduje zwykle mało zwolenników, a zato całe zastępy życzliwych (!), którzy nie omieszkają podstawić mu nogę lub rzucać bryły przeszkód na ścieżce jego dążeń. Sport ten uprawiają ci, dla których każdy wyższy umysł jest ciągłym wyrzutem ich lenistwa. Ogółem przedstawiamy obraz szarpania się naprzód nielicznych osobników, wlokących za sobą ociężały, senny, a do tego wrogo usposobiony ogół.

Że wśród takich warunków, o powodzeniu jakiegokolwiek zbawiennej myśli, jakiegokolwiek pożytecznego przedsięwzięcia, mowy być nie może — dowodzenie zbyt oczywiste. Ale to zbrodnia, zbrodnia tem cięższa, bo krzywdząca

FELJETON.

Przy stole myśliwych.

Rzecz się dzieje przy stole, „osaczonym” przez grono nemrodów, czyli myśliwych. Pogawędka zakrapiana koniakiem, znudzona błędzeniem po zaułkach myśliwskich przygód, tryumfów i niebezpieczeństw, przenosi się na szerszą arenę, do kwestyi społecznych i utyka na sprawach dotyczących zdrowia.

— Tak, naszego Julka nieregularny sposób życia: ciągle kolacyjki, śniadańka, noce nieprzespane wpędziły w feler... Może się przejechać na drugi świat.

— Cóż mu właściwie jest?

— Nadzwyczajne rozdrażnienie nerwów dochodzi już do halucynacji.

— Uum! to po nim...

— Co ma być po nim? — przerywa pewnym głosem wytrawny myśliwski orator Pudłowicz — ja też je miałem; doktorzy wróżyli mi pewny koniec żywota, a jednak widzicie mnie zdrowego, ze wszystkimi klepkami we łbie, wyleczyłem się..

— No, no, no! — odzywają się głosy.

— Będzie temu lat dwadzieścia, dwadzieścia parę. Wypuszczony tylko co z pod rodzinnej klawuzuli z tego nabita kabzą, nie żałowałem sobie; z dnia robiłem noc, z nocy dzień. Po roku takich wesołości czuję, że źle ze mną... Rozdrażnienie... osłabienie... upadek energii, sypiać nie mogę, wize. Kładę się, bywało na kanapie, otacza mnie tłum jakichś postaci, zrywam się, nikną, — kładę

ogół naszych biedniejszych współzawodowców. Zamiast zbliżyć się do upragnionego celu, sanacyi naszych zaszarganych stosunków, upadamy czem raz niżej w opinii świata; bo świat tylko dla mocnej pięści ma szacunek i poważanie. Niedołęgów nikt nie traktuje seryo. Pragniemy aby nam było dobrze, aby nam przyznano prawa, słusznie się nam należące — prawa człowieka i pożytecznego członka społeczeństwa; a tymczasem — stajemy na przeszkodzie tym wszystkim, którzy w imię tych praw naszych, chcą walczyć i żądać. Żądanie a nie prośba — bo tą dotychczas nic nie działaliście. Prosi pokonany a tchórzem podszyty przeciwnik; a my przecież, to młode siły, wstępujące świeżo do walki. Stajemy zaś na przeszkodzie w ten sposób, że zamiast jednoczyć się, rozpraszamy i marnujemy siły na drobnostki i dogadzanie naszym ambicyjkom. Stajemy na przeszkodzie, bo zobowiązań przyjętych na się nie wypełniamy a tem samem wytrącamy broń z ręki naszej awangardzie. A tu trzeba właśnie skupienia się, przejęcia jedną myślą, jednym duchem i chociaż słabem, ułomnem ramieniem — zacieśniać szeregi walczących i wspierać ich usiłowania.

W jedności tkwi potęga! A więc zjednoczonymi siłami brońmy naszych sztandarów. Chociaż rozpróśzeni po świecie jak owe ptactwo wędrowne, garnijmy się pod skrzydła Stowarzyszenia, którego łącznikiem jest „Przegląd Kucharski”. Niechże on będzie w rze-

czywistości organem pracowników kuchni, a nie jak dotychczas pismem dla kobiet. Solidarności więc, a precz z apatyą i osobistą animozją! Bo dotychczas bilans pracy naszej przedstawia prawie zero. Po sześciolatniej walce — za skromny to łup.

Nas tu garstka boryka się z przeciwnościami ile siły i dobre nasze chęci starczą. Nagrodą naszą, to uczucie sumiennie spełnionego obowiązku. Celu my świadomi i nie nas nie zwróci z raz obranej drogi. A Wy, rozpruszone szeregi braci naszej — dokąd dążycie?

St. K.



Indyjskie ziarna.

Najpopularniejszym pożywieniem Amerykanów jest obecnie kukurydza: a nawet w wiekach dawnych, gdy ogień i miecz (czyt. cywilizacja) nie wtargnęły jeszcze w dziewicze lasy i prerye nowego świata — kukurydza była znaną i uprawianą przez tubylczych Indian i stąd dopiero przewieziono ją do Europy. Ztąd pochodzi jej nazwa „indyjskie ziarno”.

Longfellow, zbierając indyjskie legendy do swej ballady „Hiawatha” natknął się na mityczną przypowieść Indian o powstaniu kukurydzy, którą umieścił w tem dziele. Brzmi ona następująco:

„Naczelnik czerwonoskórych Hiawatha, troskliwy o dobro swoich podwładnych udał się na

się powracają. Idę do doktora, ten kręci głową mruczy, ale receptę daje..

Jeszcze gorzej mi się robi: halucynacje nie znikają, tylko zmieniają formę: zamiast tłum nieznanymi postaciami, prześladowuje mnie mój własny sobowtór. Powracam pewnego pięknego poranku z klubu, wchodzę do mieszkania, a tam stoi już własne moje „ja”. Wybiegam przerażony na schody, „on” za mną, siadam do doróżki „on” siada na przedniej ławeczce, wyskakuję z doróżki i wpadam do restauracyi i „on” wpada... Czeka, myślę sobie, ja cię oduczę od prześladowania mnie. Sadowię się za stołem, on zajmuje miejsce naprzeciwko! wołam kelnera, zjadam sobie pyszne śniadanie, zakrapiam winem, likierami, zapalam cygaro...

— Co się należy? — pytam.

— Tyle a tyle — odpowiada kelner.

— Ja nie płacę! mówię mu, wstając.

— A kto?

— Ten drugi płaci.

— Jaki drugi? pan żartuje.

— Ten drugi płaci! powtarzam stanowczo.

Robi się awantura, proszą mnie na policyę.

No, i wyobraźcie sobie, szelma ten drugi „ja” uciekł. Tam iść nie chciał. Na policyi zapłaciłem a jego później na oczy już nie widziałem; dobrze wiedziałem czego się zleknie!...

Obecny temu opowiadaniu zanotowałem ten iście cudowny sposób na wizye i halucynacje. W wieku nerwów i newrozy może przyda on się komu. Proszę tylko nie zapominać, że opowiadał o nim nemrod, a nemrodzi prawie nigdy podobno prawdy nie mówią.

puszczę i tam poszcząc i modląc się błagał Wielkiego Ducha o środki wyżywienia swego szczepu bez tych niebezpieczeństw jakie dają polowanie i rybołówstwo. Po czterdziestodniowych modlitwach i umartwieniu, zjawia się przed nim młodzieniec, posłaniec Wielkiego Ducha z oznajmieniem, że jego prośba wysłuchana została; lecz za warunek kładzie walkę, której wynik będzie stanowić o losach plemienia: albo Hiawatha padnie i wtedy jego szczep wyginie — albo zwycięży i wtedy staną błogosławione czasy dla niego i jego szczepu. Po kilku natarciach Hiawatha zwycięża przeciwnika i słyszy głos z góry, aby go zakopał i grób pielęgnował i podlewał w czasie upałów. Po kilku tygodniach troskliwego podlewania grobu — wystrzelił ku niebu krzak bujny a nieznany, którego owoc, spożyty na surowo, przypadł do smaku Hiawacie i jego plemięcom.

Tak głosi legenda indyjska!

Wartość kukurydzy jest ogólnie znaną i byłoby zbyt cennym rozpisywać się o tem. Dla bogatych jest ona przysmakiem — dla biednych zaś często jedynym pożywieniem.

W Ameryce istnieje około sto gatunków kukurydzy, które tak wielkością kolb jakoteż kolorem ziarn między sobą się różnią. Najwięcej rozkowszechnionym jest gatunek „Sweet Corn” albo „Sugar Corn” zwany, który tak świeżo ugotowany jakoteż w konserwach, mączce lub gotowych zaprawionych zupach w formie cegiełek jest najwięcej rozpowszechniony.

Nadmiar produkcji kukurydzy w Zjednoczonych Stanach Ameryki wywołał zaniepokojenie między producentami, następstwem tego są usiłowania celem eksportu tego produktu na rynki europejskie. Powstał stąd mały huczek celem za-

reklamowania tego towaru — czego dowodem kuchnie kukurydziane na wystawie światowej w Paryżu. Amerykańscy mistrze kulinarnej sztuki rzucili się do studyów i zaczęli wynajdywać coraz to nowe recepty potraw przyrządzonych z kukurydzy. Dzięki temu świat kulinarny okazał wielkie zainteresowanie tym, ignorowanym dotychczas artykułem spożywczym a my, kapłani „Gasterei” wzbogaciliśmy naszą wiedzę zawodową o szereg tanich a dobrych przepisów.

Nasz nowojorski korespondent nadesłał nam kilka oryginalnych recept, które poniżej dosłownie przytaczamy.

Zupa z kukurydzy (Cream of Corn).

Z 18 kolb młodej, surowej kukurydzy obetrzeć ziarna na tarce i zalać tę masę 1½ l. wrzącej wody, wstawić na ogień, dodać poszatkowanej cebuli, pietruszki, selera — gotować 20 minut, dodać 2 litry dobrego białego sosu, zaciąganego na rosole i gotować jeszcze 15 minut.

Zupę przetrzeć przez włosienne sito, dodać soli, pieprzu, gałki muszkatołowej, nieco cukru i zaciągnąć z ¼ l. słodkiej śmietanki i 10 dk. świeżego masła.

W zimie można taką samą zupę sporządzić z kukurydzy konserwowanych w puszkach.

Corn Chowder.

25 dk. drobno skrajanej słoniny stopić i skwarki odrzucić. Dwie usiekane cebule zrumienić na powyższym tłuszczu — zalać dwoma litrami wody i gotować 20 minut. Dwanaście średnich kartofel pokrajać w plastry i lekko nasolić. 18 kolb kukurydzy młodej obetrzeć na tarce, układać warstwę kartofel. Teraz polać przez sitko

„Szojche” „tref” i „koszer”

(czyli talmud umiastowiony).

Trzy tajemnicze hebrajskiego pochodzenia wyrazy... Umieją je dziś na pamięć wszyscy ci, co z mięsem mają do czynienia, więc: weterynarze, rzeźnicy, handlarze bydła i konsumenci. Potrzeba w życiu wiele uczyć...

Powiadają ogólnie, że talmud jest konserwatywny. Nieprawda... I ta stara, jakby zakamieniała w swym konserwatyzmie księga prawd religijnych, świętych, od której prawowierny chassyd na krok nie odstępował, modernizuje się i przystosowuje się do potrzeb, które fale czasu na swej powierzchni przyniosą. Od czegoż są pobożni, a tacy mądrzy rabini?

Kto jest „szojche”?... Szojche (talmud go nazywa „szecher”) jest to bardzo pobożny, młody żyd, powołany do tego, żeby przestrzegał świętych prawd talmudu, o ile one dotyczą kwestji mięsnej. Szojche nie przekracza zwykle wiekiem lat 30, ma bardzo

smutne oczy, bladą cerę, czarną jedwabną i poplamioną krwią bekieszę, brudne mocno ręce i bardzo ostry, wydłużony, lśniący nóż do... zarzynania. Szojche wiecznie się pławi we krwi niewinnych przezeń zabijanych istot czworonożnych. Wśród żałośnych beków spętanych wołów i cieląt, uwija się ze swym stereotypowym bladym uśmiechem i gdzie tylko ręką sięgnie, tam uśmierca...

Szojche ma władzę, nadaną mu przez starszego rabina, do zarzynania wołów i cieląt, wedle przepisów rytualnych. On jeden na tem się zna, tylko z pod jego ręki wychodzące mięso jest... koszerne.

I oto mamy drugi straszny, talmudem dyktowany wyraz, z którym się żyd bogobojny na każdym kroku liczy. Nie sztuka zarżnąć, dobrze zarżnąć sztuka. Jedno tylko, jedyne cięcie długim, strasznie wyostrzonym lśniącym nożem po szyi spętanego wołu, ma wystarczyć do skrócenia jego życia. Niechby tylko raz boleśnie się uśmiechającemu szoiche zadrgała ręka, i drugie cięcie nożem było potrzebne, już zarżnięty czworonóg jest „tref” po polsku mówiąc „trefny”.

Takich „szojche” w nowej rzeźni miejskiej funkcjonuje kilkunastu. Jest to rodzaj kapłańskiej

przerzedzonym mięsem kukurydzianym, posolić i popieprzyć: na to znów warstwami kartofli i mięs i tak czynić aż wszystko spotrzebowanem zostanie. Na ostatek zalać zagotowaniem na słoni nie smakiem, i gotować jeszcze 40 minut; zalać to wszystko litrem wrzącego mleka, dodać 10 dk. świeżego masła i 6 sztuk t. zw. „Pilot crackers“ (rodzaj sucharów) w drobne kawałki pokruszonych — zostawić na ciepło 10 minut i wydać.

Jest to oryginalna amerykańska zupa, bez której żaden prawowity Yankee się nie obejdzie.

Kukurydza w całości (Corn on the Cob).

Młodą kukurydzą oczyścić z łup i włókien, zrównać po obu końcach, włożyć do wrzącej, lekko osolonej wody i gotować 15—20 minut. Podaje się w serwecie w asystencji deserowego masła. Gdy pora podania musi być spóźnioną a kukurydza już ugotowana — należy do wody wlać nieco słodkiego mleka celem zachowania smaku i koloru.

Omlet z kukurydzy (Corn pancakes).

Sześć kolb młodej kukurydzy obetrzeć na tarce, dodać odrobinę cukru, soli, 3 jaja, 3 łyżek słodkiej śmietanki i rozbić dobrze. Rozpalić na patelni łyżkę świeżego masła, wlać powyższą masę i smażyć, wstrząsając. Zwinąć, wywrócić na talerz i oblać masłem.

Budyń z kukurydzy (Corn Pudding).

Dwanaście dużych kolb młodej kukurydzy oskrobać tyłcem noża, powstałą zład masę zmieszać z 125 gr. cukru, 5 jajami, dodać nieco soli, gałki muskat., wlać 1 litr wrzącego mleka, rozbić

dobrze, dać do głębokiej salaterki z ogniotrwałej porcelany i piec wolno 45 minut.

Podaje się nie jako legumina, lecz jako jarzyna.

Succotash.

Jest to oryginalna potrawa Indyan, którą ale już Yankesi sobie przyswoili. W równej ilości mięs z młodych kukurydz i ziarn zwanych „lima“, wrzuca się na rozpalone masło lub smalec, dodaje soli, pieprzu, zalewa nieco śmietaną i dusi 10—15 minut. Podaje się do mięsa.

„Lima“ jest to rodzaj fasoli, wielkości naszej perłówki. U nas tego nie znają wcale.

Kukurydza z pomidorami.

Świeże pomidory przecinać na pół, wycisnąć ziarna i sok, krajać w kostkę i smażyć na maśle dla wyparowania wilgoci. Dodać mięs wyciśnięty z 10 kukurydz, posolić, popieprzyć, podusić chwilę i przed samem wydaniem dodać łyżkę świeżego masła.

Hominy.

Mąka kukurydziana zowie się tu „hominy“ a także mamałyga, którą gotują tu w następujący sposób:

50 dk. mąki kukurydzianej wysypuje się na 3 litry wrzącej, lekko osolonej wody, wymiesza i 3 kwadransy gotuje na wolnym ogniu. Zaś kasza z krup kukurydzianych zowie się „Samp“; gotują ją następująco: krupy moczą się przez 12 godzin w wodzie, następnie wolno kleją jak kasza perlowa przez 3—4 godzin. Murzyni, którzy tu prze-ważnie spełniają czynności kucharzy — moczą je w lekkim ługu, aby tem łatwiej rozmiękczyć. „Samp“ podają tutaj do pieczenia, dzikich kaczek itp.

godności, doskonale przytem płatnej. Taki „szojche“ przy całej swej pobożności zbiera świetne dochody, które z całym spokojem lokuje. w kasie oszczędności. Jego sztuka zarzynania ma ogromne powodzenie. W nowej rzeźni miejskiej reprezentuje on talmud umiastowiony.

Alebo też nikt tak nie zna się na subtelnościach mięsa koszerne go i trefnego, jak boleśnie, pod wase m małym uśmiechający się wiecznie szoiche. Warto posłuchać, gdy na ten temat rozprawiać zacznie. Całe „zadnie“ tj. od oficyn mięso wołu jest trefne. Bogobojny żyd nigdy nie jada mięsa „zadniego“ tylko przednie. Broń Boże, by się to mięso, które uznano raz za koszerne, miało choćby na chwilę zetknąć z wieprzowem. Już trefnieje...

Mięso koszerne należy spożywać natychmiast, póki jest jeszcze świeże. Jeśli wót leży 72 godzin po zarznięciu — trefnieje. Można go jednak skropić i wtedy znowu odzyskuje przywilej koszerności na dalszych 72 godzin. Ale skropić je może tylko szoiche.

To też nie dziwnego, że szoiche jest taką ważną figurą w rzeźni. Zawsze to rodzaj lewity, który ma możność zostania kiedyś i... rabinem. We

Lwowie pozostają oni wszyscy pod komendą świątobliwego rabina Schmelkesa, który nad nimi surową rozciąga jurysdykcję.

Bo istnieją jeszcze i szoiche „kurzani“ t. j. tacy, którzy zarzynają drób, więc gęsi, kaczki, kury atc. Ci jeszcze są subtelniejsi, jeszcze uważniejsi w swem urzędowaniu. Nie sposób wyliczyć wszystkich reguł, których się trzyma „kurzany szoiche“ w pełnieniu swych obowiązków. Ale za to on je zna wszystkie, wszystkich wiernie i skrupulatnie dotrzymuje. Stąd płynie jego zarobek, powaga i znaczenie. Żyd każdy wielce sobie ceni smaczny rosół z kury, ale rytualnie zarzniętej. A tak zarzynać umie tylko szoiche. Wniosek: smak i popularność rosółu z kury jest podstawą i podwaliną powagi „kurzanego szoiche“. Szczęśliwy szoiche... On panem nad światami koszerności słodkiej i — wstrętnej trefności.

Emwin.



Hominy i Samp — smażone.

Mamałygę lub kaszę kukurydzianną na gorąco rozciągnąć na deszczułce zwilżonej wodą, grubości 2 ctm. Po wystygnięciu krajać w kwadraty, maczać w rozbitym jajku i bułce i smażyć w rozpalonym, głębokim smalcu. Podają się jako garnitur do mięsa.

Chleb kukurydziany (Corn bread)

$\frac{1}{2}$ kg. żółtej mąki kukurydzianej zalać $\frac{1}{2}$ l. wrzącej wody i zostawić 15 minut. Następnie dodać 10 dk. masła, 3 dk. cukru, 3 jaja, nieco soli, wybijać dobrze rozprowadzając $\frac{1}{2}$ l. zimnej wody. Na ostatek dodać kopiatą łyżkę proszku drożdżowego (Backpulver).

Do pieczenia używa się blaszanych form długości 40 ctm., szerokości 8 ctm. a głębokości 6 ctm. Takowe posmarować tylko masłem, wlać masę i piec w średniej gorącości piecu. Następnie kraje i na gorąco podaje się z masłem klarowanym.

Delikatniejszy chleb robi się w następujący sposób: 125 gr. masła, tyleż miążkiego cukru, ucierać do spienienia, $\frac{1}{2}$ kg. żółtej mąki kukurydzianej, tyleż przennej zmięszać z kopiatą łyżką proszku drożdżowego i potrochę dodawać do masła wbijając po jednym 5 całych jaj i rozprowadzić to wszystko $\frac{1}{2}$ l. śmietanki. Piec jak poprzedni.

Relf.

*Francuskie pieczywka (herbatniki).*

Mówmy co chcemy, ale nie ma to jak francuskie wyroby cukiernicze. Dobroć, szyk, eleganckie formy, staranność w szczegółach dekoracyjnych, — świadczy to niezbicie o zdolnościach tamtejszych pracowników a raczej artystów cukierniczych.

Francuz a względnie Paryżanin nie zauważy nawet owych dodatkowych cech i różnicy: ale każdy z obcokrajowców choćby nawet i nie skosztował owych smakołyków. co z wystaw sklepowych do naszej uśmiechają się buzi, — sam wygląd zewnętrzny tychże mimowoli naprowadza na analizę porównawczą z wyrobami swego kraju i musi przyznać wyższość Francuzom. To przeciętny śmiertelnik, a cóż dopiero, gdy za łaską Opatrzności jaki kucharz lub cukiernik n. p. Polak zjawi się w tej ziemi obiecanej. Z podziwu ze trzy dni ust zamknąć nie może.

Ze wszystkich nowości sezonowych, najlepiej przypadły mi do smaku niektóre pieczywka i tak-

wych recepty udało mi się wydrzeć zazdrosnym Francuzom. Wydarłem podstępem i z niemałym trudem, pomimo tego szlę Wam takowe, spełniając tem samem czyn uprzejmości koleżeńskiej i obowiązek Waszego korespondenta. Naturalnie nie mówię tu o rzeczach, które wymagają maszyneryi i przyrządów, jakie świat cukierniczy zastosowuje dla uproszczenia sobie pracy, lecz podaję recepty, które i w najuboższym domu mogą być wykonane.

W pierwszym rzędzie, największą popularnością cieszą się tu t. zw. „japońskie biszkokty“. Czy rodowód swój wywodzą one istotnie z Japonii, nie udało mi się dotrzeć do źródła, lecz bądź co bądź są smaczne i pojedyncze.

Składniki: 50 dk. mąki, 25 dk. masła, 25 dk. słodkich migdałów, 25 dk. mączki cukrowej, 20 dk. tartej czekolady, 1 dk. cukru wanilowego i 4 jaj. Migdały nieobierane utrzeć na maszynie. Wszystkie te ingredyencje dać do głębokiej miski, jaja całe; roznieść to na tęgie ciasto, wyłożyć na stolnicę i wałkować na 1 ctm. grubo. Następnie przeciągnąć karbowanym wałkiem wzdłuż i na poprzek, przez co powstaną małe kwadraciki. Z tego wycinać zębatem kółkiem, ciastka układać na smarowaną masłem blachę, posmarować rozbitym żółtkiem i piec w średniej gorącości piecu. Z resztkami ciasta postąpić tak samo.

Drugim upominkiem, jaki Wam ofiaruję, a który da się także zaaklimatyzować u Was, są „Eifle“, których składniki są następujące: 25 dk. cukru, 26 dk. mąki, 5 białek i nieco wody pomarańczowej.

Białka ubić na pianę, domieszać cukier, bić jeszcze 4—5 minut, dodać następnie mąkę, wymieszać lekko nie ugniatając i zwilżyć wodą pomarańczowego kwiatu. Masę tę dać do specjalnego woreczka płóciennego w formie tutki z przyrządem na końcu do przymocowywania blaszanej szprycki, założyć szprykę nie grubszą od ołówka i na wysmarowaną masłem blachę, (jeszcze lepiej oczyszczoną używać waseline), wyciskać paseczki 20—30 ctm. długości. Dać do pieca i gdy tylko złotawego nabiera koloru, zwijać spiralnie na przygotowane, piramidalne drewnienka, dosyć wysokie, grube u podstawy 4—5 ctm. średnicy i zostawić do wystygnięcia. Zdjąć ostrożnie, nakładać owocową bozą i szczyt ubrać kupką włosów cukrowych i jakimkolwiek owocem. Przy zwijaniu trzeba baczyć, aby zwijane paski nie stykały się zupełnie ze sobą. Odstęp 2—3 mm. jest pożądany, ażeby później boza się przebiła.

Paryskie panie mają swe specjalne pieczywka zwane „Doigts de dames“ i do dobrego tonu należy nosić ich ze sobą w woreczku. Czy to w teatrze, na koncertach czy na prywatnych zebraniach, a nawet na proszonych herbatkach i obiadach, płęć nadobna wyciąga z woreczka owe paluszki i raczy niemi mężczyzn. Naturalnie, że gra tu przeważnie rolę nie pieczywko lecz karmicielka, względnie jej własne paluszki, które w takim razie wolno obcało-

wywać. W kraju szyku i... flirtu wszystko możliwe t lada dzień jeszcze a ujrzymy, jak pięknie mieszkanki nadsekwańskiego grodu zacząć nosić przy sobie kukurydzę lub bób i raczyć tem swoich znajomych.

„Doigts de dames“ robią się następująco: 25 dk. kryształowego cukru, 10 gr. wanilowego cukru i 4 białka, bić w niepobielonym miedzianym kociołku, na parze aż się utworzy lekka, gęsta masa. Dać do tutki papierowej i wyciskać na smarowaną i mąką posypaną blachę, cienkie paluszki na 8—10 ctm. długie. Piec w bardzo wolnym piecu do złotawego koloru.

Tak zwane *passyanse*, które wszędzie są rozpowszechnione, Francuzi robią następująco: 35 dk. mączki cukru, 25 dk. mąki, 5 białek i nieco wody kwiatu pomarańczowego. Białka bić na pianę, dodać cukier, wymieszać i na ostatek dosypywać mąkę, lekko mieszając. Dać do tutki i wyciskać na smarowaną woskiem blachę małe guziczki lub miniaturowe biszkoćki, dać do cieplarni na całą noc i dopiero na drugi dzień piec wolno.

Relf.



Menu wystawowe Czy można zgadnąć, co Paryż pochłonął podczas wystawy? Pan Lenert, szef służby prowizyjnej zliczył dokładnie niemal co do kilograma ilość pochłoniętych alimentów. I tak: kielbasy i masła 26,307.215 kilogramów, ostryg 10,531 066 tuzinów, jaj 614.729.280 sztuk, ryb 40,194 960 klgr., mięsa 214,135.733 kgr., zimnego mięsa 2,005.451 kgr., zwierzyny 32,012 323 kgr., sera 8,311.122 kgr. To potworne menu było podlane 5,178.321 hektolitrami wina, 171.347 hektolitrami cydru i 370.343 hektol. piwa. A teraz co to wszystko mogło kosztować?

W sprawie opłaty za transport drobiu. C. k. Ministerstwo kolei wydało rozporządzenie, mocą którego zostały urządzone wozy piątrowe do przewozu drobiu żywego i naznaczono za nie opłatę w kwocie 50 koron miesięcznie za używanie takiego wozu, oprócz zwykłej należności przewozowej. Ponieważ takie podwyższenie kosztów transportu groziło wywozowi drobiu, a zwłaszcza gęsi z kraju, przeto prezydium Towarzystwa gospodarskiego odniosło się telegraficznie do c. k. Mi-

nisterstwa kolei, aby to zarządzenie zostało cofniętem, by nadal można było bez dopłaty przesyłać drób, jak dotąd w kojcach. W odpowiedzi na telegram donosi c. k. Ministerium kolei, iż kwestya wprowadzenia takich wagonów i opłat od nich ponownie będzie zbadaną wszechstronnie z uwzględnieniem życzeń producentów i handlarzy.

Apetyt Szylagy'ego. Apetyt Szylagy'ego, zmarłego ministra węgierskiego był wprost legendowy. Przejadał on dziennie 30 złr. Był w stanie jeść i pić za dziesięciu. Kolosalne obiady dopełniał jeszcze szynką. Widziano go, jak na pierwsze danie obiadowe zjadł 3 porceje zupy, wielką rybę, befsztyk z jarzynami i przystawkami. Dalej następowało pieczone, składające się z całej gęsi, porcy kaczki z burakami lub kapustą, dwa torty i ogromną ilość owoców, przychem pił dużo piwa, wina węgierskiego i szampańskiego. Po czarnej kawie z likierem zapalał Szylagy kolosalne cygaro, a posiedziawszy dość długo przy stole, odbywał przechadzkę. Chętnie obiadował w publicznej restauracyi kasyna narodowego i kazał sobie podawać rzeczy smaczne i drogie, przywiązując wielką wagę do jedzenia. Pewnego wieczoru zjadł Szylagy na kolację 3 rozbratle i wyszedł z dobrym znajomym nad brzeg Dunaju. Naraz uczuł apetyt. Ponieważ było to już około północy, przeto zwrócił mu uwagę towarzysz, że wszystkie restauracye zamknięto. Szylagy nie dał za wygraną. Przypomniał sobie jakąś restaurację, która zwyczajnie dłużej bywa otwartą, udał się do niej lecz i tu nie ciepłego nie mógł dostać, wobec czego kazał sobie dać szynki i salami, za które zapłacił tylko 6 złr. Odpowiadało to mniej więcej 15 porcyom.

Wywóz jaj. Według otrzymanych w Warszawie urzędowych wiadomości, firmy angielskie, prowadzące handel jajami, widząc, że obecny sposób skupowania jaj w Rosyi jest zbyt kosztowny i uciążliwy, zamierzają gruntownie go zmienić.

Jaja skupowane w guberniach Królestwa Polskiego dochodzą do firm angielskich przez trzy pośrednictwa: komisyonerów żydów, kupujących jaja wprost u rolników i włościan, agentów hurtowników niemieckich i austriackich eksporterów. Ci ostatni już dostarczają je firmom angielskim, pobierając znaczny procent. Z firm angielskich jedna tylko T. Robinson posiada własny kantor w Rydze.

Dowiedziawszy się, że w Królestwie Polskiem utworzyły się syndykaty rolnicze, hurtownicy angielscy, w celu uwolnienia się od pośredników zamierzają zawiązać bezpośrednie stosunki z syndykatai.

Wobec tego tutejsze Towarzystwa powinny skorzystać z tej sposobności, ponieważ pośrednicy niemieccy już szukają środków w celu udaremnienia tego zamiaru. W powyższej sprawie gorliwy udział przyjmuje agencja handlowa Ministerium skarbu w Londynie, która chętnie udziela każdemu adresów firm londyńskich, oraz innych szczegółów, odnoszących się do bezpośredniego zawiązania stosunków z firmami angielskimi. Agencja ministerium skarbu mieści się: London 107, Cromwell Road S. W.

Nauka gotowania dla chłopców. W Anglii odbywają się próby wprowadzenia nauki gotowania do początkowych szkółek dla chłopców. Myśl wyszła od niejkiej pani Homan, członka zarządu rady szkolnej w londyńskiej dzielnicy robotniczej Eastend. Zaczęła ona wyklądać tę pożyteczną naukę synom majtków, zamieszkałych bardzo licznie w tej stronie miasta. Taka nauka jest dla nich bardzo pożyteczna, albowiem synowie zwykli się poświęcać zawodowi ojców, a na statkach żeglarskich, przebywających tygodniami i miesiącami na wodzie, kuchnia bywa bardzo zła, co powoduje bardzo wiele chorób. Pani Homan przekonała się niebawem, że byłoby pożądanem, gdyby uczyli się gotowania nie tylko synowie majtków, Kobiety w owej dzielnicy bywają bardzo zajęte przyczyniając się swoją pracą pozadomową do zwiększenia dochodów. Nie wiele im pozostaje czasu na gospodarstwo. Ojcowie pracują także poza domem. Dla takich rodzin byłoby prawdziwym błogosławieństwem, gdyby nieletni chłopcy wyręczali matkę w gotowaniu. Jakoż próby wszczęte w tym kierunku, dały świetne rezultaty. Chłopcy garną się do tej nauki, wprowadzonej już do szkółki elementarnej Boco-Creek-Schol. Uczęszczają do niej wyrostkowie od lat 12-15. Przełożona szkółki miss Cade nie może się wydziwić, jak chłopcy chętnie zabierają się do roboty i jak są zręczni. Próby przynoszą nawet materialne korzyści, albowiem jedzenie przygotowane przez uczniów, bywa sprzedawane rodzinom robotników, którzy nabywają je bardzo chętnie.

Giełda gęsi. W Warszawie dzienniki miejscowe i prowincjonalne zamieszczają od czasu do czasu notatki o wywozie gęsi za granicę. O giełdzie gęsi w Warszawie mało się pisze, aczkolwiek handel tem ptactwem jest bardzo ciekawy, chociażby dla tego, iż Warszawa konsumuje przeszło dwa miliony gęsi bitych na miejscu i około miliona sztuk nadsyłanych kolejami (najwięcej wędzonych) z gub. wileńskiej. Giełda gęsi trwa zwykle od sześciu do ośmiu tygodni, zaczyna się z końcem września a kończy się w połowie listopada. Codziennie liczne stada gęsi spędzają na placu przyległym do Wilczej Kępy i na pola Po-

wałkowskie. Największą liczbę dostarczają okolice prawego brzegu Wisły. Do miasta pędzą się gęsi w porze nocnej przez most kolejowy na plac Broni, a stąd do dzielnic zamieszkałych przez żydów, którzy owdnęli w zupełności handlem gęsim. Najwięcej rzeźni i karmników gęsi znajduje się na Pelcowiznie, Szmulowiznie i Nowej Pradze. W karmnikach tuczą gęsi gwałtownie kłuskami, wywołując puchliznę wątroby. Gdy gęsi mają już tak rozdętą wątrobę, iż usypiać zaczynają, są zabijane i wątróbka z nich używana bywa na fabrykację pasztetów, t. zw. strasburskich.

Gęsi pędzą do Warszawy z okolic oddalonych o kilkanaście mil, a takie stada są »kute«. Wielu czytelników nie słyszało nie o »kuciu« gęsi. Ptactwo to pędzone z dalszych prowincyj, kaleczy nogi na szosach, bitych granitem kruszonym, więc wiele sztuk nie może maszerować i muszą być transportowane furmankami lub niesione w rękach. Dla ochrony nóg, a raczej pleców od skaleczeń, podkuwa się je, przepędzając przez smołę rozrzedzoną i rozlaną na drodze, a później przez piasek i znów przez smołę i piasek; w ten sposób tworzy się na nogach gęsi u spodu gruba warstwa smolno-piaskowa, zabezpieczająca od skaleczeń i to się nazywa »kuciem gęsi«. W r. z. jak twierdzą handlarze, znacznie mniej dostawiono na Pragę gęsi żywych, niż w dawnych latach, a natomiast więcej sztuk bitych. W tych czasach odpłynęło w dół rzeki ku Gdańskowi kilka dużych statków (nakrytych siatką drucianą), naładowanych żywymi gęśmi. Z góry Wisły znaczną liczbę gęsi transportują na tratwach, obezwładniając je wiazaniem skrzydeł i nóg.

Herbata. Produkcja herbaty w Chinach z każdym rokiem maleje, a natomiast wzrasta ogromnie wywóz tego artykułu z Indyj, Ceylonu i Japonii. W szeregu konsumentów herbaty pierwsze miejsce zajmuje Anglia z cyfrą dwa razy wyższą od Rosyi; konsumpcja zaś herbaty, obliczona na głowę ludności, jest w Rosyi dwa razy niższą niż w Holandyi i Ameryce północnej a 6 do 7 razy niższą niż w Anglii.

Anglia przeto zarówno produkcją w Indyach i na Ceylonie (dziś już przewyższającą znacznie produkcję chińską), jak konsumpcją herbaty stoi na pierwszym miejscu, a dodać należy, że wbrew również rozpowszechnionemu mniemaniu o »karawanowej« herbacie, $\frac{9}{10}$ herbaty, spożywanej w Rosyi, przychodzi drogą morską przeważnie przez Londyn lub Hamburg.

Anglicy i tutaj przodują wybornem urządzeniem statków, przeznaczonych do transportowania herbaty, w porównaniu z okrętami innych narodowości, przewożącemi je razem z innymi towarami na parowcach, wskutek czego ulega łatwiejszemu jeszcze uszkodzeniu, aniżeli herbata

„karawanowa“ podczas kilkumiesięcznej podróży lądowej w niedostatecznym opakowaniu. Herbaciane okręty angielskie, to niezwykle szybkie żaglowce, t. zw. „clippery“, przy pomyślnym wietrze passatowym, odbywające podróż z Kantonu do Anglii w 60 dniach, więc znacznie szybciej, aniżeli parowce frachtowe.

Herbata przechowuje się w hermetycznych komorach, wyłożonych blachą, unika przeto pokruszenia przez wstrząsania śrubowców oraz przesiąknięcia zapachem oliwy maszynowej i skór, jakiemu ulega podczas transportu parowcami. W rezultacie, wbrew utartej opinii, najlepsze gatunki herbaty, nieuszkodzonej przez transport lądowy jak morski (parowcami), otrzymujemy z Anglii, a statystyka wykazała, że nawet na jarmarku w Niżnym-Nowogrodzie zaledwie drobna część herbaty przybywa lądem, znaczna większość transportów natomiast nadchodzi drogą przez Odesę i Libawą. Wobec nadzwyczaj szybkiego wzrostu produkcji herbaty w koloniach angielskich i zupełnego niemal monopolu angielskiego w przewożeniu tego towaru do Europy, można się spodziewać, że w niedługim czasie herbata „chińska“ będzie w Europie osobliwością, chociaż długo jeszcze, gwoździ dogodzenia publiczności, kupcy „herbatę chińsko-rosyjsko-karawanową“ klientom swoim narzucać będą.

Podrożenie sera ementalskiego. W Langau odbyło się 16 sierpnia zebranie fabrykantów sera ementalskiego, na którym zamierzano nie udzielać więcej pośrednikom 6-procentowego dodatku. Ponieważ środek ten nie uzyskał większości, postanowili fabrykanci podwyższyć cenę sera o 4—5 franków od lepszych gatunków. W ten sposób będzie 50 klg. sera kosztowało 80 franków i więcej.

Naukowy wyrok o piwie ogłasza wielkie londyńskie czasopismo lekarskie *The Lancet*. Piwo należy tylko wtedy uważać za zdrowy trunek, gdy się znajduje w dobrym stanie. Potrzeba do tego, aby było zwarzone z materiału bez zarzutu, a po drugie, aby je w należyty sposób przechowywano. Nie można zaprzeczyć, że przeciwko tym dwóm wymaganiom grzeszono często i wiele, a zwłaszcza przeciwko prawidłowemu przechowywaniu. Piwo w beczce jest rzadko kiedy do samego spodu zdrowem, ponieważ na dole tworzy się osad i ponieważ przez otwór w szpuncie dostaje się powietrze. Piwo w butelkach narażone jest znów na szkodliwe działanie światła, podczas gdy z drugiej strony znowu bardzo trudnem jest odkryć w naczyniu jakąś nieczystość i usunąć ją. *Lancet* dla tego po zbadaniu wszystkich danych higienicznych, oświadcza się za piwem w kamionkach, t. j. w naczyniach tak ściśle zamkniętych, aby do nich nie dochodziło światło ani powietrze. I przy-

tem należy zważać, aby piwo należycie dojrzało, gdyż w przeciwnym razie nie może utrzymać swego nieszkodliwego dla zdrowia stanu, lecz przeciwnie strąca pewne materye. Piwo musi leżeć przynajmniej trzy miesiące, zanim dojrzeje o tyle, aby je można przelewać do innych naczyń. W tym czasie nabiera piwo pięknej błyszczącej barwy i nabierze tego właściwego dobremu piwu pikantnego smaku. Następnie powinien napój być dobrze filtrowany, co jest bardzo ważnem. Przez cały ten okres czasu należy piwo trzymać w wielkim zimnie. Teraz dopiero można je zlewać do naczyń, ale tak, aby się powietrze z napojem nie zetknęło. Naczynia zatyka się wtedy pokrywą, zaopatrzoną w gumową obręcz na sprężynie. W ten sposób odłącza się płyn od powietrza i światła, od tych dwóch żywiołów, które najsilniej pracują nad zniszczeniem piwa. W ten sposób każdy może otrzymać zupełnie zdrowe piwo i nie potrzeba go wtedy odświeżać nie bardzo polecenia godnem dodawaniem sztucznego kwasu węglowego.



Podziękowanie.

Wszystkim Kolegom i Znajomym, za przesłane mi słowa współczucia po stracie mojej nieodżałowanej małżonki, jakoteż tym wszystkim, którzy brali udział w odprowadzeniu zwłok na miejsce wiecznego spoczynku — na tem miejscu składam serdeczne: „Bóg zapłać“!

Stanisław Karpowicz.

Wny Kazimierz Czarnota w Kossowie. W sprawie kotłów zgłoszenie oddaliśmy właścicielowi, który miał wprost porozumiewać się z Panem. Czy inwentar już je komu innemu sprzedał nie wiadomo nam. Galeryę portretów rozpoczniemy drukować w Styczniu 1902. Materiały zbieramy i umieszczać będziemy porządkowo.

JWP. Dr. Szeliska w Kamborni. Za kwotę 10 kor. serdeczne dzięki składamy. Czy posada kuchara już obsadzoną?

JWny Tchorznicki w Maksymowicach. Kwotę 6 koron jako prenumeratę otrzymaliśmy po raz drugi. Widocznie zaszła pomyłka. Zapisaliśmy takową na rok następny t. j. 1902.

Wny Piotr Sochański w Czystałach. Numera wysyłamy regularnie z wyjątkiem za miesiąc sierpień i wrzesień, które wyślemy przy końcu miesiąca zwiększone. Jeżeli których numerów Panu brak prosimy zażądać a takowe wysłane zostaną.

Klam. Dzieła kulinarne, o które pan zapytuje istnieją i dostać je można u podanej firmy nakładczej lub za pośrednictwem naszej Administracji.

Soldaten Kochbüchlein von Hanna. Prämirt auf der Ausstellung für Volksernährung zu Leipzig 1887. 16^o (67 S.) Hildburghausen 1887, Kesselring. 20 fen.

Meinert, C. A Speise und Nährstoff-Tafeln für Militair- und Anstaltsküchen, Schulen etc. 3 Tafeln á 2 Bl. Folio-Berlin 1882, Miller & Sohn. — 7 Mark.

Menagemeister, oder Anleitung zur Zubereitung der Etappenportionen im Felde. Kl. 8^o (71 S.) Brünn 1876. — 40 fen.



Z humorystyki kulinarnej.

Z CYKLU: „SCHERZA ITALSKIE“.

Pieśń o Neapolu.

O, Neapolu, o, śliczny kraju;
Kto ciebie widział, widział coś z Raju!

Patrzę, jak z tronu imaginacyi,
Z krzesła za stołem restauracyi.

Jak piękna w słońcu toń się srebrząca,
Choć mnie pragnienie pali z gorąca.

Jak mię czaruje błękitów sfera,
Choć mię podnosi złość na kelnera.

Dusza na skrzydłach leci zachwytów,
A ciało boli od cięć moskitów.

Ze wzgórz winnice ku morzu płyną,
Ja piję liche czerwone wino.

Wawrzyny jasne, ciemne fikusy
Kładą przedemną cień na obrusy.

Na gaj oliwny patrzę w podziwie,
Mnie dają figi w ciepłej oliwie.

Ja, zachwycony śliczną naturą,
Gaszę wstręt mdławą czerwoną lurą.

Wstał wiatr: woń niesie laurów korzennych
I zapach starych tłuszczów kuchennych.

Z wulkanu dymów fontanna tryska
I dym, jak z siarki, wali z półmiska.

Więc, jako ognie pierś Wezuwiusza,
Tak irytacja moją pierś wzrusza.

Część czarów biorę na zawsze w duszę
I choć część mięsa, głodny, zjeść muszę.

Widzę, jak piękna jest ta kraina,
Widzę, że mięso to, to oślina.

Góry, toń, niebo — jam zachwycony;
Dobrze, że dają mi makarany.

Przedemną morza, wulkanu moce,
Przedemną smaczne leżą owoce.

Za niezrównane takie pejzaże
Godnie też kelner płacić mi każe.

Świat błakitnieje, fale się srebrzą,
Moskity kłują, włóczęgi żebrzą.

I idę, idę wśród cudnych czarów,
Wśród lazzaronów i cięć zanzarów.

Kazimierz Lubecki.



Goethe w restauracyi.

Siedział raz Goethe z jednym towarzyszem w restauracyi i popijał wino, mieszając je z wodą. Naprzeciw zaś siedziało kilku wesołych głuptasków, którzy pijąc obficie samo wino, wyprawiali hałasy i sypali docinkami w stronę poety. Wtedy zapytał towarzysz Goethego, dlaczego dolewa wody do wina.

Poeta odpowiedział w tej chwili skomponowanym wierszem, mówiąc go tak głośno, iż go i tamci słyszeli:

„Wasser allein macht stumm:
Das zeigen im Teiche die Fische;
Der Wein allein macht dumm:
Das zeigen die Herren am Tische.
Und weil ich keins von beiden will sein,
Dum trink' ich Wasser gemischt mit Wein“.

Jus.



WSPÓLNE GUSTA.

Gwarzył smakosz z donżuanem;
Rozmowa była niepusta,
Rozstrząsano bowiem szczerze
I otwarcie swoje gusta.

— Ja — z przejęciem rzekł donżuan,
Przyczem wzdychać jął głęboko,
Lubię bardzo, gdy mi dama,
Na ulicy robi „oko“.

— Mamy przeto wspólne gusta,
Upodobań wspólne pole! —
Krzyknął smakosz — i ja bardzo.
Lubię „oko“ na., rosole.

ZAGALOPOWAŁ SIĘ.

Na wsi, gdzie mieszkam, jest — uważasz —
rzeka tak rybna, że wystarcza zaczerpnąć z niej wia-
drem wodę, aby kilka ryb złapać.

— To nie, ale tam, gdzie ja mieszkam, to jest
taka rzeka, że nie wody w niej niema, tylko same
ryby płyną.

— Oficer (do służącego). Przedwczoraj dałeś mi
na kolację szynkę z chlebem, wczoraj kiskę z chle-
bem, dziś widzę ser i chleb, a jutro będziemy mieli
zapewne chleb sam.

— Służący: Nie proszę pana porucznika, jutro
będziemy mieli pierwszego!

Służący nie mając przy ręce serwetki, wyjął
z kieszeni chustkę i obciera nią półmisek, na co
wchodzi dziedziczka.

Dziedziczka: Co ty robisz, chustką wy-
cierasz talerz?

Służący: Proszą Jaśni Pani i tak już brudna.



BOTULIZM.

Botulizm w naukowym języku oznacza zatrucie
mięsem, przechowywanem zbyt długo w nieodpo-
wiednich warunkach; objawia się ono zaburzeniami
nervowymi, zwiększeniem wydzielin, występującemi
w 15-m 18-m dniu po spożyciu niebezpiecznej po-
trawy.

Przyczyną botulizmu mogą być nadpsute kon-
serwy, które ich dziś nie spożywa zwłaszcza w mie-
ście. Zaliczamy tutaj sardynki, szprotki, śledzie, łó-
sosie, pasztet itp. delikatesy przechowywane w zalu-
towanych puszkach.

Wprawdzie takie konserwy są zazwyczaj przy-
gotowywane bardzo starannie i fabrykant odpowiada
za ich dobroć, ale pomimo to wypadki zdarzają się
czasami. Niepodobna uniknąć wtargnięcia do puszki
jakieś bakterii, żyjącej bez dostępu powietrza (anaë-
roba), która rozmnażając się w konserwie, psuje ją
niebawem, następnie pudełko może być zalutowane
nie dość rzetelnie etc.

Ponieważ zatrucie tego rodzaju grozi wielkiem
niebezpieczeństwem, przeto podajemy tutaj dla uży-
tku naszych czytelników sposoby ustrzeżenia się od
niego.

Zanim otrzymamy pudełko, przypatrzmy mu się
uważnie, i jeżeli pokrywka albo dno jest wzdęte,

odrzućmy stanowczo puszkę, jako podejrzaną; wzdę-
cie dowodzi bowiem, że w rybie, czy mięsie odbywa
się fermentacja, przyczem wywiązują się gazy, ci-
snące na ściany puszki. Obecność gazów w wię-
kszej ilości stanowi tu wskazówkę dość pewną.

Nie spożywajmy nadto konserw, gdzie żelatyna
przeszła w stan ciekły i jest kwaśną, gdzie tłuszcz
się zmydlił; które wreszcie mają ostry smak i nie-
normalny wygląd.

Tyle o konserwach rybnych i mięsnych. Ale
nietylko ztąd zgrozi nam zatrucie; musimy się wy-
strzegać produktów, kupowanych na targu, a kon-
serwowanych sztucznie i mających na pierwszy rzut
oka pozór całkiem świeżych.

Odświeżanie mięsa i ryb odbywa się w rozma-
ity sposób; rybom farbuja skrzela, do mięsa zaś do-
dają substancji chemicznych, działających antysepty-
cznie t. j. powstrzymujących gnienie. Nie byłoby w tem
nic złego, gdyby owe środki nieoddziaływały źle
na żołądek konsumentów, ale niestety dotąd nie zna-
my takiego środka.

Przed laty 20 tu, w Paryżu pozwolono konser-
wować mięso przy pomocy boraksu, ale później za-
broniono posługiwać się tą substancją przekonano
się bowiem, że przeszkadza ona przyswajaniu przez
organizm ciał białkowych, najpożywniejszego skła-
dnika mięsa.

Słynny Pasteur, pytany o radę, oświadczył
wprawdzie, że sól wymieniona, będąc użyta w dro-
bnych ilościach, nie szkodzi na zdrowiu, ale prze-
kupnie i rzeźnicy nigdy nie zachowują miary i liczą
się jedynie z osobistą korzyścią.

W 1896 roku zaczęto konserwować produkty
spożywcze — formaliną = t. j. roztworem aldechy-
du mrówkowego, ale i ten środek, wprowadzany co-
dziennie albo często do żołądka, upośledza trawienie.
Gospodyni praktyczna może go jednak używać w pe-
wnych wypadkach, mając np. w lecie większy zapas
mięsa i chcąc uchronić je od zbyt nagłego zepsucia;
dość jest przytem postawić obok mięsa spodek z for-
maliną, a co najwyżej skropić tym płynem z lekka,
najlepiej rozpylaczem powierzchnię ćwiartki.

Podczas ostatniej wystawy powszechnej w Pa-
ryżu, na kongresie higienicznym zajmowano się go-
rąco kwestyą używania antyseptycznych środków kon-
serwowania mięsa; większość znaczna uczonych,
biorących w nim udział, potępiła stanowczo wszel-
kie substancje, takie: jak boraks, kwas borny, kwas
salicylowy, formalinę, fluorek sodu i t. d.

Przekonano się przytem, że tak rozpowszechnio-
ne w ostatnich czasach zaburzenia nerwowe, obja-
wiające się jako fobie (obawa przed czemś), newro-
zy i inne formy, mają częstokroć za przyczynę uży-
wania pokarmów, z dodatkiem powyżej wymienio-
nych substancji.

Starajmy się więc jadać jaknajmniej konserwów,
unikajmy podejrzanego mięsa na targach, nie przecho-
wujmy zbyt długo zwierzyny, jeśli nie posiadamy
lodowni, albo jeśli niema mrozu; bo, jak dotąd je-
dynym higienicznym środkiem konserwowania mię-
snych pokarmów jest niska temperatura.

Może z czasem zjawiać się przyrzady, oparte na
zastosowaniu płynnego amoniaku, kwasu węglowe-
go, lekko skroplonego powietrza, które ulatniając się,
daje nadzwyczajne zimno, ale to kwestya przyszłości.

„Dobra gospodyni“.



Drobne ogłoszenia.

P. P. Kuchmistrzów miejscowych, jakoteż wszystkich odbiorców zawiadamiam niniejszem, że sklep mój i wyrąb mięsa wołowego, wieprzowego i cielęciny przeniosłem do Rynku pod l. 9 (obok handlu p. Langnera)

Dziękując za dotychczasowe łaskawe względy, proszę i nadal o poparcie.

Z uszanowaniem

JAN WONUCZKA.

Kucharz młody, energiczny, władający językiem niemieckim, znajdzie korzystne umieszczenie jako członek wyprawy naukowej do Afryki. Koniecznym warunkiem są jakieś takie wiadomości z historii naturalnej — Wyprawa wyrusza w początkach lutego 1902 r. Zgłoszenia w Administracji pod „Afryka“.

Pomidorów większą ilość, tak świeżych jak i w konserwie kto ma do zbycia? — Oferty wraz z podaniem cen w kilogramach pod A. B. w Administracji.

Kuchmistrz restauracyjny, zdolny w swoim zawodzie, poszukuje posady kierownika kuchni w lepszym interesie. Bliższe warunki ugody wyszły na żądanie Administracya.

Używanych naczyń ze srebra chińskiego poszukuje się celem zakupu.

Oferty pod „Hotel“ w Administr.

Masło codziennie świeże centrifugowe ma do zbycia dwór w Żukocimie poczta Korszów, obok Kołomyji.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

Wysyłka także na prowincję.

Wszelkie produkty wiejskie jak masło, jaja, drób, jarzyny, owoce, grzyby itp. chętnie kupujemy, płacąc gotówką lub w zamian towarami. Zgłoszenia w Administracji.

Porzeczki i agrestu większą ilość ma do zbycia dwór Putiatynce poczta w miejscu. Bliższa umowa o cenę i czas dostawy tamże.

INSERATY.



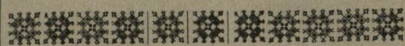
HODOWCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.



Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1	zł. 30	ct.
1	„ „ z porzeczki	1	„ 10	„
1/2	„ puszk. szparagów	1	„ 10	„
1/2	„ „ same główki	1	„ 20	„
1/4	„ „ groszku najpszego	—	„ 27	„
1/4	klgr. puszk. groszku cukrowego	—	„ 21	„
1/4	klgr. puszk. fasolki ziel.	—	„ 17	„
1/4	„ „ flageolets	—	„ 24	„
1/4	klgr. puszk. szpinaku	—	„ 27	„
1/4	„ „ pomidorów (purée)	—	„ 20	„
1/4	„ „ puszk. grzybków	—	„ 50	„
1/4	„ I. sorta	—	„ 50	„
1/4	klgr. puszk. grzybków	—	„ 34	„
1/4	„ II. sorta	—	„ 50	„
1/4	klgr. puszk. hampignons	—	„ 50	„

Zamawiać można w Administracji naszego pisma



SKŁAD
wszelkich konserw krajowych w puszkach, szparagów, fasolki zielonej, champignons, grzybków, groszku cukrowego, wszelkie marmolady i kompoty, ma na składzie po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win i skład herbaty

Braci Poppow z Moswy.

== Lwów, ulica Halicka l. 3. ==

Co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty w auspiku, śledzie łososiowe wędzone i marynowane.

KAWIOL

grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą skuteczną.

Kompletne roczniki „Przeglądu kucharskiego“

są do nabycia pod następującymi warunkami:
z roku 1898 i 1899 oprawny 4. kor. broszurowany 3.50 kor. z roku 1900 oprawny 7 kor. broszurowany 6 kor.

Nabywać można w Administracji.



„Przegląd Zakopiański“

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stacji klimatycznej; sprawozdania z piśmiennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“, Zakopane.

335 Recept

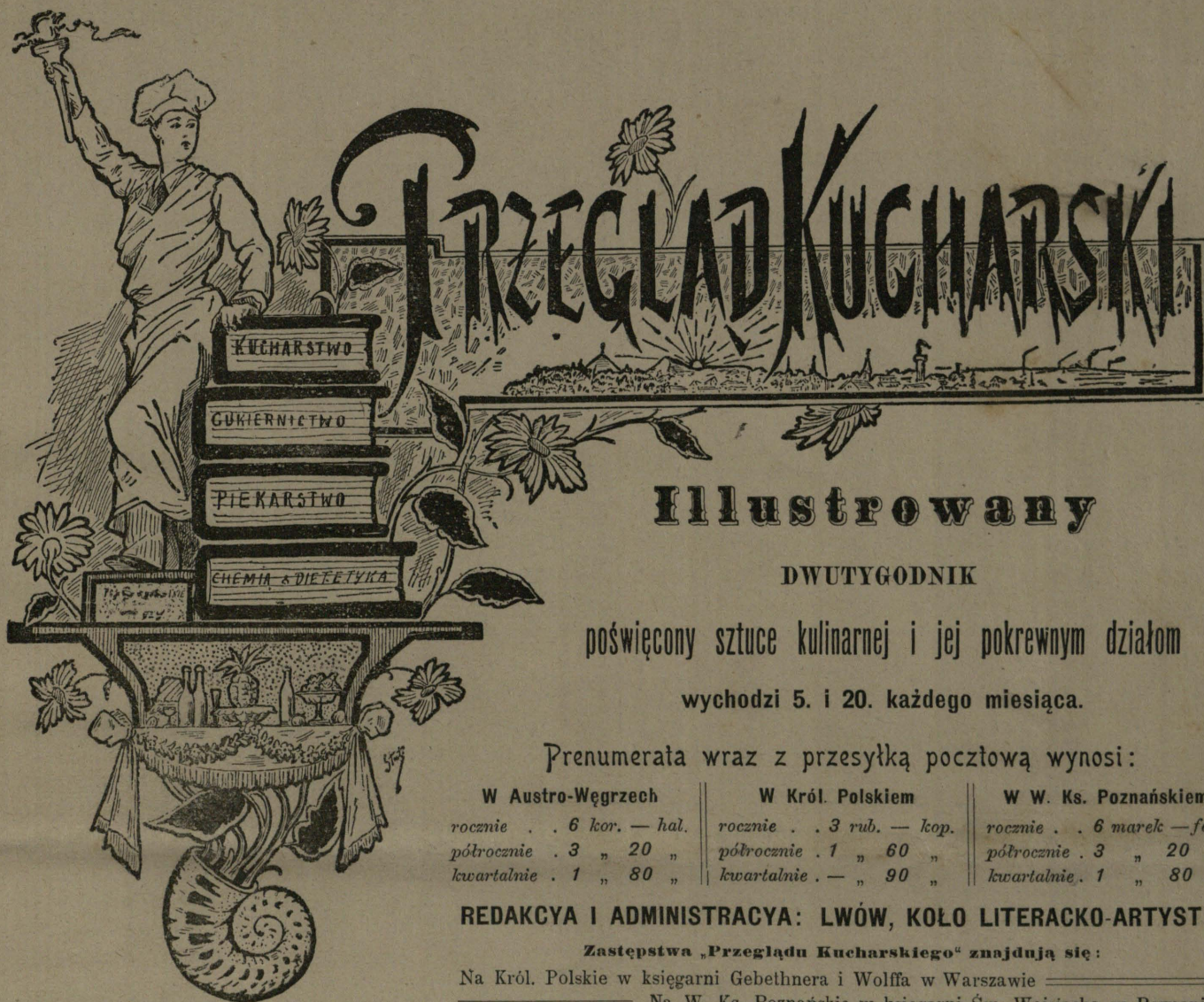
pieczenia ciast drożdżowych, tortów, ciastek, robienia lodów, likierów i t. d.

— przez autorkę praktycznej kuchni —

Różę Makarewiczową

do nabycia w Księgarniach lub u autorki
Lwów ul. Cicha l. 1.

Cena 2 Korony, z wysyłką 2 Korony 40 hal.



poświęcony sztuce kulinarnej i jej pokrewnym działom

wychodzi 5. i 20. każdego miesiąca.

Prenumerała wraz z przesyłką pocztową wynosi:

W Austro-Węgrzech	W Król. Polskiem	W W. Ks. Poznańskiem
rocznie . . . 6 kor. — hal.	rocznie . . . 3 rub. — kop.	rocznie . . . 6 marek — fen.
półrocznie . . 3 " 20 "	półrocznie . . 1 " 60 "	półrocznie . . 3 " 20 "
kwartalnie . . 1 " 80 "	kwartalnie . . " 90 "	kwartalnie . . 1 " 80 "

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: LWÓW, KOŁO LITERACKO-ARTYST.

Zastępstwa „Przeglądu Kucharskiego“ znajdują się:

Na Król. Polskie w księgarni Gebethnera i Wolffa w Warszawie

Na W. Ks. Poznańskie w księgarni Św. Wojciecha w Poznaniu.

Treść.

Być albo nie być. — Genealogia cukru. — Historia wynalezienia ciasta francuskiego. — Gastronomia. — Fejleton. — Ostrygi. — Rozmaitości. — Z uroczystości Francuskich. — Od Redakcyi. — Do serc szlachejnych. — Ogłoszenia.

„BYĆ ALBO NIE BYĆ!“

Odwieczna, stara jak świat zagadka bytu, prawidło moralnego i materialnego zachowania samego siebie, zdobycia praw do życia i opieki ustawodawczej — staje dziś przed nami, jako nieubłagana konieczność poprawy warunków pracy i egzystencji, poprawy stosunków naszego zawodu i uzupełnienie braków ustawy przemysłowej.

Nie inna przyczyna, jak tylko zrozumienie własnego interesu, obudziły w człowieku potrzebę łączności, konieczność solidarności wzajemnej, podstawę ustroju kastowego, a później cechowego wszystkich kategorii rzemiosł i pracy od zawodu budowniczych zaczawszy, a na szewskim czy krawieckim skończywszy — dały podstawę korporacyi.

Niestety, to co odczuwały wszystkie zawody nawet na najniższych szczeblach drabiny społecznej stojące, najmniejszą rozporządzające inteligencją, jak np. rębacze, którzy ostatnimi czasy zawiązali się w korporację, tego nie odczuwali nigdy i dotąd nie odczuwają... kucharze.

Wstyd powiedzieć, że zawód, który bodaj czy nie najstarszą posiada gałąź genealogiczną pracy, który wydał ze siebie wiele ludzi sławnych w dziejach świata, jak np. Murata, późniejszego króla neapolitańskiego, który w młodości swojej był kuchcikiem, jak Paganiniego, później sławnego skrzypka i wielu innych — dotąd, z własnej winy, w stosunku do prawodawstwa jest poziomem nie posiadającym ani praw opieki zawodowej ani korporacyi.

Tak dalej być nie może, a raczej być nie powinno, jeżeli, co mamy prawo spodziewać się u braci naszej z pod znaku kucharskiego, nie

wygasły jeszcze zupełnie uczucia miłości dla rodziny, godności stanu i solidarności zawodowej.

Stawiamy rzecz podobnie, nie dla prostej frazeologii, wywołania efektu stylowego. Sądząc po dotychczasowej ośpałości stanu kucharskiego, począł sobie traktowanie najżywniejszych ogólnie zawodowych interesów, fatalistycznym zdaniem się na łaskę i niełaskę losu, zwątpić należałoby nam albo o ich inteligencji, lub co gorsza, zakwestyonować uczucia miłości dla rodziny, dla sprawy własnej przyszłości i dla społeczeństwa.

Przypatrzmy się bowiem co się dzieje.

Znamy wprawdzie — tak by się nam przynajmniej wszystkim zdawać mogło — nasze bole i niedostatki, ale nie wszyscy patrzymy na nie ze stanowiska interesów ogółu. Przyszłości stanu kucharskiego, a tem samem własnej, nie wszyscy widzimy w właściwym świetle, bowiem własność widzenia nie już perspektywicznego, jak się sprawa naszego zarobkowania w niedalekiej przyszłości rozwinąć może i musi, ale bezpośredniego, zastarzały sposób myślenia większości kucharzy, sprawia, że dotąd w własnej sprawie nie postąpiliśmy ani kroku naprzód, nie uczyniliśmy nic, coby kwestyę naszego zarobkowania ustawowo zabezpieczyć, konkurencyę niepowołaną ograniczyć, uchronić przed wyzyskiem, swobodny rozwój stanu kucharskiego na przyszłość zabezpieczyć nam mogło.

Ewidencya, tego dziś już bardzo nie wesołego »status quo«, nad którego szczegółami poniżej obszerniej zastanowimy się, utrudnia nam głównie brak solidarności wzajemnej, i co zatem idzie, sposobu stałego porozumienia się i wystąpienia zbiorowego, celem wywalczenia na drodze ustawodawczej praw ochrony, jakimi od szeregu lat szczycą się kucharze w Królestwie i indziej za granicą.

Zarzuci nam kto może zbyt pesymizm bez jednoczesnego podania sposobu zaradzenia złemu.

Otóż by rzecz wyświecić należycie, pozwalamy sobie niniejszem przedstawić wszystkim, bez obłonek, to jest w całej nagości braki dzisiejszego naszego położenia, dać — że się tak wyrazić musimy — kalejdoskopowy obraz całej nędzy, odsłonić wyłaniającą się na tle tak ponurych, a z roku na rok coraz gorszych stosunków, niedaleką naszą przyszłość, z równoczesnem atoli wskazaniem środka zapobiegającego złemu.

Co do braków naszych i niedostatków, jest ich cała litania.

W tym względzie, by rzecz widzieć, trzeba tylko chcieć i umieć patrzeć na niedolę naszą, także w swoim rodzaju białych murzynów — patrzeć okiem nieuprzedzonym sercem czuć na niedolę bliźniego. Nie trzeba tu nawet oświe-

lenia Röntgenowskiego, ale trochę jedynie dobrej woli i uwagi.

Od lat szeregu, odkąd kwestya socyalna weszła na tapet, modą stało się interesowanie losem wydziedziczonych.

A czy dotąd raz choćby zabrał kto głos w sprawie naszej, mimo że pod wielu względami nie o wiele w lepszym jesteśmy położeniu. Czy kto o nas dotąd pomyślał? A dlaczego? Bo sami o sobie nie myślimy, a właściwie dotąd nigdy seryo nie pomyśleliśmy, mimo że położenie nasze staje się z roku na rok coraz gorszem, że już prawie dach się nam pali nad głową.

Otóż rzeczą naszą jest zbudzić sumienie, wezwać wszystkich do przeciwdziałania złemu, do zbiorowego wystąpienia celem uzyskania od kogo należy praw opieki, ochrony przed wyzyskiem i niepowołaną konkurencyę, swobodnego zarobkowania, zabezpieczenia na starość, prawa korporacyi.

Weterani pracy, stara gwardya kucharska, apelujemy do Was, rozbudźcie się, połączcie siły swoje z naszymi w usiłowaniach około podniesienia stanu kucharskiego!

Czyż nie dość tych wszystkich wadliwości, które kością w gardle każdemu z nas stoją, nie dość coraz bardziej piętrzących się trudności, zarobkowania, zdyskredytowania naszego stanu przez indywidua niepowołane, ani nie ukwalifikowane do wykonywania zawodu kucharskiego, jak wszyscy żydowscy właściciele restauracyj »prowadzonych pod własnym zarządem« itp.?

Czas najwyższy, ażebyśmy raz wreszcie publicznie zrobili jakiś rachunek sumienia, zdali sobie wzajemnie sprawę z tych wszystkich krzywd i niedostatków, które jak taranem walą w omszałe mury zawodu kucharskiego, w podwaliny naszego bytu i egzystencji naszej.

A zatem co nas boli?

Boli nas stosunek przeszłości do terażniejszości, boli nas poniżenie naszego stanu, co do którego ma się rzecz odwrotnie, aniżeli z innemi zawodami, które rozwijają się i potężnieją, rosną na siłach, zyskując uznanie i szacunek społeczeństwa, gdy my coraz bardziej schodzimy z placu, tak że dziś już właściwie trudno zakreslić granicę, gdzie się kończy zakres działania »kucharki do wszystkiego«, a gdzie zaczyna artyzm kulinarny, który ongiś był wyłącznym przywilejem kucharzy, wykwalifikowanych po szeregu lat wszechstronnej kulinarniej, piekarskiej i cukierniczej praktyki zawodowej, po złożeniu praktycznego egzaminu pod okiem i w obecności prawdziwych mistrzów naszego zawodu. Dawniej, do otrzymania patentu na wykonywanie swego zawodu, trzeba było wielu lat praktyki wszechstronnej, zdolności osobistych tworzenia nowych kombinacyi, uznania mistrzów kucharskich, gdy dziś są

to wszystko rzeczy zbyteczne i kuchmistrze w wyzwolinach adeptów swego zawodu nie mają prawa głosu.

I nie tylko to, ale bez ich wiedzy, bez jakiegokolwiek odwołania się do opinii, awansuje się ze szkodą sprawy na kucharzy ludzi, którzy ani inteligencją, ani zdolnościami, ani wiedzą zawodową nie dorosli do wysokości zadania, nie umieją ani nie mogą należycie wykonywać swoich obowiązków.

Jest to jedna z krzywd moralnych, dotyczących nasz zawód, która jednak i praktyczne i wielkiej doniosłości materialne znaczenie posiada dla nas wszystkich.

Skutkiem tego nie tylko że obniża się poziom wiedzy kucharskiej, która z wyżyn sztuki schodzi do kategorii rzemiosła, ale i obniża się cenzus naszego zarobkowania, wynagrodzenia pieniężnego za pracę. Nie wspominamy już o tych dobrych starych czasach, kiedy kucharzy na wagę złota płacono, honorując po królewsku, cofamy się jedynie pamięcią do stosunków z przed laty kilkudziesięciu, a choćby tylko kilkunastu lub kilku lat.

Czyż nie widoczna dla wszystkich nas zmiana na gorsze?

Dawniej kucharz pełnił jedynie obowiązki swego zawodu, a mimo to brał wynagrodzenie po kilkadziesiąt zł. miesięcznie, dziś od kucharza wymaga się, by jednocześnie był ogrodnikiem, a nawet i czemś innem jeszcze za wynagrodzeniem kilkunastu, a nierzadko — jak o tem świadczą zgłoszenia do Redakcyi — i kilku złr. miesięcznie.

Czyż nie jest to dyskredytowaniem, poniżeniem i krzywdą dla naszego zawodu, który dawniej u nas a i dziś za granicą traktowany jest jako gałąź sztuki.

A jednak uderzmy się w piersi, czy to złe sami nie sprowadziliśmy na siebie, nie umiając, czy też nie chcąc bronić jak należy sprawy zawodowej i wynikającego z niej prawa zarobkowania.

Gorzej jeszcze przedstawia się sprawa naszego zarobkowania po miastach, gdzie funkcyje kucharskie spełniają częstokroć ludzie, zupełnie do tego zawodu nieprzygotowani, gdzie pod płaszczyk kucharzy podszywają się indywidua, najmniejszego nie mający pojęcia o sposobie prowadzenia kuchni, ekskladendinerzy żydowscy, przekształceni w restauratorów, którzy wyzyskują i trują publiczność w jadłodajniach, które — jak z emfazą wyrażają się w ogłoszeniach — „prowadzą pod własnym zarządem“.

Do tej kwestyi powrócimy w następnym numerze bo, jak wiadomo — mamy tyle ran na ciele naszego zawodu, że jednorazowe dotknięcie lancetu nie wystarczy.

St. K.

Genealogia cukru.

Genealogia cukru zasługuje na obszerniejszą uwagę, jako artykułu mającego najrozmaitsze zastosowanie w obecnych czasach, nie tylko w sztuce kulinarnej i cukierniczej, ale i w medycynie, gdyż cukier posiada w pewnym stopniu wpływ łagodzący podrażnienia, używa się więc przy chorobach narządów oddechowych jako środek domowy. Wiedza lekarska wyjaśnia nam, że cukier należy do stałych składników ludzkiego ustroju, znajdują się one bowiem w rozmaitych tkankach i płynach tegoż; z tego więc względu przedstawia nie tylko przyprawę, ale i pokarm.

W nieznacznej ilości spożyty cukier trawi się łatwo, w nadmiernej ilości wywołuje wszelkiego rodzaju zaburzenia, zanieczyszcza żołądek i powoduje zgagę.

W dawnych czasach o cukrze nie wiadano, dowodem tego fakt, że znakomity rzymski podręcznik kucharski p. t. „*Apicii Coelii, de arte coquinariae de opsinis et condimentis*“ nie wspomina o cukrze, tylko o miodzie attyckim, którego używano do zaprawy sosów i napojów, chociaż prawdopodobnie w Chinach, a szczególnie w Indjach, ojczyźnie trzciny cukrowej używano go od wieków w pierwotnej formie, kracząc trzinę na kawałki, wysysywali zawarty w niej sok słodki, później zaczęli wytłaczać sok w większej ilości, którego używali do słodzenia; a że sok taki ulegał fermentacji i chcąc temu zapobiedz, wpadli na pomysł, czy przez suszenie na słońcu, lub gotowanie na ogniu nie utrwali się do dalszego użycia sok cukrowy i to dało początek wynalezienia cukru, którego Europa długi czas nie знаła dlatego, że Chińczycy, jako naród chytry, bardzo niechętnie wpuszczali do swego kraju obcych przybyszów.

W Europie zapoznano się z nim przez Arabów, którym oprócz cukru, wiele innych towarów, pochodzących ze Wschodu, w swoim czasie Europa zawdzięcza.

Arabowie znalazłszy dogodne warunki w Sycylii i Hiszpanii, pozakładali tam plantacye trzciny cukrowej i odtąd Europa miała własny cukier. Lecz w XVI-tym wieku wkrótce po odkryciu gorących krain Ameryki, Europejczycy zakładali w Brazylii i innych koloniach olbrzymie plantacye trzciny cukrowej, które dostarczały na rynki europejskie taką ilość cukru, że musiano zaprzestać uprawy trzciny w Europie, gdyż się nie opłacała i odtąd sdrowadzano cukier z Ameryki aż do początku XIX. stulecia, kiedy go znów zaczęto wyrabiać na miejscu, ale nie z trzciny tylko z buraków.

W Polsce od najdawniejszych czasów uży-

wano także miodu do słodzenia potraw i napojów. Dopiero po raz pierwszy pojawił się cukier za panowania Władysława Jagiełły około r. 1410 (w czasie oblężenia Malburga, skąd go mieli, według podania, przywieść rycerze, powracając z wojny, z zapasów spiżarni krzyżackiej). Od tego czasu zaczęto go sprowadzać z zamorskich krain li tylko na stół królewski i książęcy, a jako drogocenna rzecz, na równi z cynamonem był pod kluczem zamykany. (W owym czasie cynamon należał do przypraw bardzo drogich i rzadkich i występował jedynie czasami na stołach papieży, królów i książąt. I nie każdy magnat mógł sobie pozwolić na taki zbytek; kawałki cynamonu ofiarowywano sobie wzajemnie jako szacowne podarki).

W połowie XVIII wieku aptekarz niemiecki, nazwiskiem Margraf wpadł na myśl wydobywania cukru z buraków, ale wówczas nie skorzystano z jego pomysłu. Dopiero w początkach XIX stulecia (około roku 1811), kiedy cena cukru, pochodzącego z kolonij ogromnie się podniosła, tak, że za funt cukru płacono po kilka rubli, zabrano się do otrzymywania go z buraków. Początkowo i taki cukier był drogi, lecz wzrastająca z rokiem każdym ilość fabryk w Europie, wytworzyła pomiędzy sobą konkurencję, przez co ceny cukru zaczęły się obniżać, tak, że obecnie funt cukru kosztuje kilkanaście kopiejek. I dziś nikt już nie używa trzcinowego cukru, który w Europie należy do przeszłości.

Ant. Zarzycki.

Historia wynalezienia ciasta francuskiego. (Pâte du feuilletage).

Pomiędzy rokiem 1914 a 1920 przypada trzechsetletnia rocznica wynalezienia ciasta we Francji, (znanego w Polsce pod nazwą „francuskie“), przez niejakiego Klaudyusza Geléu, urodzonego w 1600 r. († w Rzymie w r. 1682), znanego także w historii malarstwa pod pseudonimem „Claude Lorrain“, który swojemi krajobrazami pozyskał wszechświatową sławę.

Wynalazca ciasta francuskiego i przysły twórca krajobrazów był synem ubogich rodziców, mieszkających na prowincyi, którzy chcąc mu byt zapewnić na przyszłość, oddali go na naukę do piekarza w m. Toul. Czy mały Klaudyusz okazywał wielkie zamiłowanie do swego zawodu, o tem kronika cechu piekarskiego w Toul nie wspomina. Tylko w jego rodzinnej okolicy przechował się po dziś dzień następujące podanie: Pewnego razu, będąc

już na ukończeniu praktyki, przyszło Klaudyuszowi na myśl upiec dla ojca, który był wielkim amatorem ciast, coś nadzwyczajnego i smacznego. Wziąwszy więc kawałek pszennego drożdżowego ciasta, rozpląszczył je, położył na niem kawałek masła, zawinął w kilkoro, powtarzając raz i drugi, wsunął placuszek do pieca. Mistrz jego, który od samego początku przypatrywał się z pilnością jego robocie, zwrócił mu uwagę, że jeżeli ciasta należycie z masłem nie wyrobi, to masło wypłynie w piecu z ciasta. Lecz mały Klaudyusz miał odpowiedzieć na to: że masło, jak dobrze ciastem owinięte, nie wypłynie, a rozpuściwszy się wewnątrz placuszka, doda mu smakowitości, o co też głównie mu chodzi. Zamiast placuszka wyjął z pieca bułeczkę, która się okazała wyborną, a ojciec często żądał potem podobnych. Na drugi raz na próbę użył ciasta niedrożdżonego i przekonał się, że tak przyrządzone, lepsze jest od poprzedniego, chociaż rosnąc w piecu pozostają placuszkami. Od tej pory, stopniowo udoskonalając swój wynalazek, doszedł do sposobu wyrabiania ciasta francuskiego, w dziś znanej nam postaci — po ukończeniu praktyki, ówczesnym obyczajem udał się na wędrowną za granicę dla dalszego wykształcenia się w swoim zawodzie. Przybywszy do Florencyi, został zaangażowany przez jednego z pierwszorzędných cukierników do piekarni, z której to wynalazek jego potem rozpowszechnił się po całym kontynencie Europejskim.

Azet.



Przedruk wzbroniony.

Zupa ze słońek z grzankami (*potage becasse de bois a la princesse*). Odpieczone mięso ze słońek ubić w moździerz, do którego dodaje się sosu rumianego buljonowego tyle, aby zupa po rozproszczeniu otrzymała odpowiednią gęstość — po należytem ubiciu przepasować przez sito, rozproszczyć mocnym rosołem, wygotowanym z resztkami odpadków ze słońek. — Na wydawaniu mocno ogrzać, tak aby była gorąca a nie zagotowała się — dla aromatu można dodać madery.

Jako dodatek daje się file ze słońek krajane w wagę i osobno grzanki zrobione następującym sposobem. Z odpieczonych czterech słońek i ostudzonych, odjąć mięso i serce, włożyć do moździerza

dodając słoniny gotowanej i nieco korzeni sproszkowanych do smaku. — Następnie pomieścić w rądlu szczątki pozostałe od słonek, dodać szklankę wina białego, pietruszki, bobkowych liści, gwoździaków i dwie szklanki mocnego bulionu. Sos tak przyrządzony, postawić na ogniu i gotować dopóki się nie wysadzi do połowy, potem przecedzić do osobnego rądelka przez sitko. — W końcu utłuc w morderzu przepasować przez sito (jeżeli trudno przechodzi przez sito to można rozrzedzić cokolwiek bulionem) — zmieszać to z powyższym sosem ostudzonym w połowie i trzymać na bain-marie pilnując aby się nie zagotowało. — Robi się grzanki z bułek w kształcie kotlecików na cal grube i wydrażone, polać je masłem dla nadania koloru obsuszyć w piecu lub odsmarzyć na maśle i napełnić powyższem farszem i podać ułożone na serwecie do zupy.

Ant. Zarzycki.

Słonki po cesarsku (*Becasse de bois a la Imperial*). Trzy słonki odpieczone na rożnie tak aby nie były przepieczone — po upieczeniu gdy wystygną zdejm z nich skórę i oddziel mięso od kości, włóż do rądelka, zalej to buljonem i postaw na bain-marie, baczając na to aby się nie zagotowały tylko gorące były. Następnie do drugiego rądla układa się nieco pokrajanego szczypiorku, trochę skórki cytrynowej, utłuczone kostki i skóra ze słonek, zalać buljonem, oraz kieliszek wina szampańskiego. — Mieszanie tę wygotować do połowy, tak aby otrzymać sosu odpowiednią ilość, sos przecedzić przez sitko i dodać soku z jednej cytryny i polać nim file ułożone na półmisku na około koszyka zrobionego z chleba i odsmarzonego na fryturze, na którym na wierzchu z ogona, skrzydeł i łebka, ułożyć na szpilkach ptaka według własnej fantazyi — o brzeg półmiska ugarнировать odsmarzonymi crotonikami z bułki. Sos powinien być tak wygotowany aby sam przez się otrzymał zawieszistość, żeby się na filach utrzymał.

Ant. Zarzycki.

Słonki po angielsku (*Becasse de bois a la Anglaise*). Zrobić farsz z posiekanych trzewiów wydobytych ze słonek, patrosząc je od grzbietu, dodać słoniny tartej na tarce w ilości odpowiedniej połowie trzewiów, oraz soli do smaku, grubego pieprzu, i szczypiorku dobrze posiekanych. Nafaszerować powyższem farszem, nadać pozór całości, naszpikować słoniną i wsadzić na rożeń. Podczas pieczenia należy umieścić pod nimi tyle grzanek z bułki ile słonek. — Na grzankach się zbiera tłuszcz i to wszystko co spada z pieczystego; często polewać. — Na rożnie nie powinny dłużej być nad pół godziny — podając na stół kładzie się na grzance każda słonka przeszyta szpilką i polać lekkim gładkiem z odrobiną soli „Worcester“.

Ant. Zarzycki.

Słonki po myśliwsku (*Becasse de bois a la chasseur*). Odpiecz słonki i rozbierz tak jak w przepisie „po cesarsku“. — Włożyć wnętrzności w rąde z wątróbką (z której odjąć żółć) i sercem dobrze usiekanymi, oraz szczypiorkiem i trybulką również drobno krajanymi, dodać wina białego, soli pieprzu, parę łyżek bulionu, skórki z chleba tartej. Pogować parę minut, potem odstawić. Mieć rant odpieczony z francuskiego ciasta na półmisku, ułożyć file ze słonek i polać powyższem sosem.

Ant. Zarzycki.

Kotlety ze słonek z truflami (*Côtelettes de becasse de bois aux truffes*). Wykrawa się piersi ze słonek, robi się z nich kotlety jak zwykle i panieruje w bułeczce. — Usmarzyć je na śmietankowem maśle po usmarzeniu układa się na około koszyczka zrobionego z ciasta w formie pasztetowej, którą napełnić dobrym pasztetem ze zwierzyny na wierzch kneliki i trufle w środku szpilka ugarнировать truflami — pogłasować gładkiem po wierzchu a kostki ubrać papilocikami. — Osobno w sosyerce dać sos następujący: pozostałe ze słonek kości, włożyć do rondelka, dodać kawałek masła, postawić na ogniu aby się zasmarzyło, poczem wlewa się szklankę wina, trochę sosu bulionowego i tak gotuje, a po dokładnem odsumowaniu przepasować przez serwetę, osolić do smaku, dodać sosu z pod trufla wymieszać i podać. — Uważać aby sos nie był za rzadki lub za gęsty.

Ant. Zarzycki.

Pasztet angielski z wieprzowiny. Połędwicy wieprzowej od krzyża lub z szynki 2 kilogr. odebranej od kości otresować cokolwiek z tłuszczu posolić i zamarynować ją w winie białem pomieszanem w równej części z octem francuskim, dodać różnych korzeni, parę szalotek i ze dwa selery pokrajane, nakryć to szczelnie i pozostawić tak trzy dni. — Po trzech dniach włożyć ją w garczek kamienny, wraz z sosem, przykryć szczelnie i zalepić ciastem pokrywę, wstawić w piec aby się na wpół upiekła. Przez ten czas przygotować następujący farsz do przełożenia: 1 kilogr. surowej połędwicy wołowej, 25 dekgr. łaju nerkowego, 12 dkgr. sardeli oczyszczonych, trochę kaparów, 12 dkgr. chleba suchego tartego, odrobinę skórki cytrynowej, 3 żółtka, parę szalotek zasmarżonych w maśle na biało, to wszystko przepuścić przez maszynę dwa razy i przepasować przez sito, dodać do tego korzeni pasztetowych do smaku, trufla, i szampionów drobno krajanymi, oraz szynki 25 dkgr. gotowanej i drobno w kosteczkę pokrajanej wymieszać to wszystko należycie. — Włożyć formę pasztetową ciastem maślanem, jakiego zwykle używamy do pasztetów, nałożyć powyższego farszu na spód i ułożyć na niem filety z odpieczonej połędwicy i trufla w plastry krajanymi, postępując tak do końca, wstawić w piec aby się upiekł. Do tego podaje się zwykły sos pasztetowy, do którego dodać pozostały sos od połędwicy, trochę kaparków

i parę szalotek, pogotować z godzinę i precedzić przez sitko, a na wydaniu dodać maderę i trochę masła serdelowgo do smaku,

Ant. Zarzycki.

Jaja z pasztetem słonek (*Oeufs á la purée de Becasses*). Z kilku słonek odebrać piersi i dusić na maśle z cebulką do miękkości; gdy już miękkie dodać tłustej gęsiej wątróbki taką ilość jaka jest mięsa z piersi) trzewia z tejże słonki i z jednej bułki ośrodek i znowu chwile dusić aby wątróbka nie była surowa.

Ubić w moździerzu, przepasować i trzymać na gorąco. Równocześnie karkas ze słonki posiekać na maśle z jarzynkami i korzeniami troszkę zrumienić, zalać dobrym rosołem i gotować powoli aż mięso na kosteczkach będzie miękkie, potem precedzić przez serwetę, tym sposobem otrzymane „jus“ wzmocnić dobrem glacem, maderą i smakiem z truflii, rozrzedzić niem masę pasztetową zostawiając troszkę do polania na półmisku, zaprawić do smaku to jest posolić, popieprzyć z dodatkiem bardzo małej ilości korzeni zwanych pasztetowe. Główki oczyścić to jest zdjąć skórkę wyjąć oczy i obsmarzyć. Jaja po jednym wybić do 6-ciu foremek zwanych „małe tymbaliki“ wysmarowanych dobrze masłem i wysypanych drobno siekanymi truflami, mieć przygotowane 6 grzanek tej samej objętości jak powyższe tymbaliki zrumienionych na ruszcie.

Kwadrans przed wydaniem podlać tymbaliki na sotelniku gorącą wodą do połowy wysokości foremek postawić na gorącą blachę gdy się woda zagotuje wstawić w piec aby i zwierzech jajka się zcięły, gdy białko jest już zcięte a żółtko jeszcze miękkie

wywracać z foremek na grzaneczki, ułożyć na półmisku w okrąg w środek gorącą masę pasztetową w środek tej masy wstawić główki dzióbkami do góry polać pozostałem „jus“ i wydać.

Wat. Stepień.

Podanie lodów w formie tortu. Formę tortową, z dorobioną szczelnie pokrywą, wyłożyć papierem, dać na spód warstwę lodów czekoladowych, w środek malinowych o silnem zabarwieniu, na wierzch zaś waniliowych, przykryć szczelnie, oblepić masłem w miejscach spojenia i zamrozić. Blacik marcepanowy, wielkości powyższej tortownicy upomadkować, udekorować owocami, w środek ustawić wodotrysk z karmelu i po wyłożeniu lodów na półmiskę, przykryć tym blacikiem, obrzucając wszystkie boki włosami karmelu.

Danie to, nadaje się szczególnie jako legumina przy weselnej, t. zw. „cukrowej kolacji“, nb. ze stosownymi emblematami.



ROZMAITOŚCI.

Kuchnie pozadomowe. Paryski korespondent warszawskiego *Słowa* pisze: Nowością jest zaprojektowane przez obywatelkę Schmahl rozwiązanie kwestyi kobiecego równouprawnienia, za pomocą zainicjowanej już w Berlinie organizacji zadomowych kuchni. Jedną z głównych, jeżeli nawet nie najgłośniejszą przeszkodą w urzeczywistnieniu dzisiejszego feministycznego programu, to jest w udostępnieniu

FEJLETON.

Antoni Czechów.

OSTRYGI.

(Z rosyjskiego).

Nie potrzebuję bardzo natężyć mojej pamięci, aby uprzytomnić sobie wszystkie szczegóły tego dżdżystego, jesiennego wieczora. Zdaje mi się, że stoję obok mojego ojca na jednej z najbardziej ożywionych ulic Moskwy, i czuję, jak stopniowo opanowuje mnie osobliwa jakaś choroba. Nie odczuwam żadnego bólu, ale nogi uginają się podemną i słowa grzęzną mi w gardle... Jest mi jak gdybym zaraz miał upaść i stracić przytomność...

Gdybym wtenczas był dostał się do szpitala, doktorzy musieli by na tabliczce nad moim łóżkiem napisać „*Fames*“ — choroba, nie istniejąca w księgach wiedzy lekarskiej.

Obok na trotuarze stoi mój ojciec w znoszonym letnim paltocie, w czapce trykotowej, z pod której wygląda kawałek białej waty. Na nogach ma ogromne, ciężkie kalosze. Ma je na bosych nogach.

Ale żeby ludzie tego nie spostrzegli, próżny ów człowiek naciągnął na nie parę starych cholew.

Ten biedny, śmieszny głupiec, którego coraz więcej kocham. Im biedniejszą i bardziej wytartą jego paltot, przywędrował przed pięciu miesiącami do stolicy, by znaleźć sobie miejsce pisarza. Przez tych pięć miesięcy biegał po mieście i prosił o pracę, a dzisiaj po raz pierwszy zdecydował się wyjść na ulicę i prosić o jałmużnę...

Naprzeciw nas stoi duża, trzypiętrowa kamienica z szafirowym szyldem: „Restauracya“. Przechyliam lekko głowę i niechętnie patrzę w górę, w oświetlone okna. Przez szyby widzę cienie ludzkich postaci. Widać prawą stonę fisharmoniki. dwa oleodruki, kilka lamp wiszących... Za jednym oknem widzę białą plamę. Plama ta jest nieruchoma, i ostro odcina się prostymi liniami od ciemno brązowego tła tapety. Wytężam oczy — ach tak, to biały plakat. Tylko że nie mogę odcyfrować, co tam na nim wypisane.

Przez pół godziny nie odwracam oczu od plakatu Białą barwą przyciąga mój wzrok i hipnoty-

kobietom wszechstronnego z mężczyznami współzawodnictwa na wszystkich polach społecznej pracy, jest jak wiadomo, sprawa kobiecego gospodarstwa. Zamężna kobieta nie może pracować za domem, ponieważ ma poddostatkiem roboty w domu. Skasowanie kobiecego gospodarstwa stanowiłoby niewątpliwie, w tym względzie, środek radykalnie skuteczny. Tu jednak nastrocza się szkopuł drugi.

Obywatelka Schmahl i jej towarzyszki zachowują się i projektują tak, jak gdyby istniała tu we Francji lub gdzieindziej, moc zawodów nieobsadzonych, posad wakujących, środków zarobkowania nie wyzyskanych i czekających na pracę kobiecą. Owóż statystyka wykazuje rzeczywistość wręcz przeciwną, tj. niedostatek tych zawodów, tych posad, tych środków zarobkowania dla mężczyzn samych. W tutejszych stosunkach nawet, opatrzenie niektórych urzędów niewieścią obsługą, jest także jak dotąd, rzeczą ofiarności publicznej, i dość kosztownej, na każdą bowiem czwórkę dam, zatrudnionych w damen biurze pocztowym, czy telegraficznym, przypada jeden kawaler, którego jedyne zajęcie poiega na dozorowaniu swych towarzyszek i który mógłby z łatwością robić sam jeden, i lepiej, to, co one robią samoczwart, i gorzej. Dotychczasowym najwięcej widocznym owocem fiministycznego ruchu, jest tutaj wytworzenie coraz to liczniejszego proletariatu, w którego szeregu mnożą się patentowane kandydatki do „miejsc“ nie istniejących. Kucharki ubywają co prawda w odpowiedniej proporcji, tak, że organizacya zadowolonych kuchni może z czasem stać się koniecznością. Przyczem zupełną gotować będą w nich oczywiście mężczyźni. A kobiety? Będą zjadały tę zupełną, podnosząc wdzięcznym gestem piąte palce wy-

delikacyonnych jeszcze rączek — co będzie, w nowej formie, utrwaleniem odwiecznego, i na mój sąd, bardzo właściwego stosunku między dwiema płciami.

Nowy podatek od piwa. Galicyjski Wydział krajowy wystosował do Rządu memoriał, w którym prosi o pozwolenie na nałożenie dodatku do podatku od piwa celem sanacyi finansów krajowych. Ładne widoki?

Opilstwa we Francji. Dotychczas sędzono, iż Bawaryja, ta ojczyzna Gambrynusa, jest krajem, który konsumuje największą ilość piwa. Na jednego mieszkańca wypada tam 230 litrów, cyfra bardzo poważna, jeśli się weźmie pod uwagę dzieci i kobiety. By dojść do takiej średniej, ojcowie rodzin muszą wypijać ilości bez porównania większe. Najnowsza atoli statystyka poucza, iż we Francji pewne miejscowości nietylko, że nie ustępują Bawaryi pod względem konsumpcji piwa, lecz nawet ją przewyższają. W departamencie północnym na jednego mieszkańca przypada rocznie 265 litrów. Mogąż teraz Niemcy mówić o upadku ras łacińskich? Jeśli jednak weźmiemy ogół ludności francuskiej, to na jednego mieszkańca wypada tylko 24 litry piwa rocznie, gdy w Belgii cyfra ta wynosi 169 litrów, w Wielkiej Brytanii 145, a w Niemczech 158. Pochodzi to z tąd, że piwo jest ulubionym trunkiem tylko w prowincjach północno-wschodnich Francji. Normandya i Bretania mają jabłecznik, pozostałe części kraju wino. Pod względem konsumpcji trunków wysokokowych, Francya zajmuje pierwsze miejsce w świecie. Smutne pierwszeństwo, którego skutki dają się odczuć fatalnie. Najniebezpieczniejszą trucizną jest

zuje umysł. Zadaję sobie trud, aby odczytać napis, ale wszystkie moje wysiłki są daremne. Nareszcie osobiwa choroba wstępuje w swe prawa..

Turkot pojazdów zdaje mi się grzmotem, w zadruchu ulicy rozróżniam tysiąc woni, lampy w restauracyi i latarnie uliczne wydają mi się oślepiające jak błyskawice. Moje zmysły są naprężone i zaczynają pracować przesadnie. Zaczynam widzieć to czego dotąd nie widziałem.

„Ostrygi“, czytam na białym plakacie.

Dziwne słowo! Mam już za sobą ośm lat i trzy miesiące życia, a nigdy tego słowa nie słyszałem, Co ono znaczy? Czy gospodarz tak się nazywa? Ale przecież szyldy z nazwiskiem wiesz się nade drzwiami a nie w środku, w pokoju!

— Tatu, co to znaczy „ostrygi?“ — pytam ochrypłym głosem, starając się zwrócić głowę do mojego ojca.

Ojciec nie słyszy. Wpatruje się w przepływający tłum, i każdego przechodnia przeprowadza oczami.. Widzę w jego oczach, że chce ludziom coś powiedziedzieć, ale rozstrzygające słowo cieży ołowiem

na drżących ustach i nie może się wydostać. Za jednym człowiekiem postępuje nawet parę kroków i dotyka jego rękawa, ale gdy zaczepiony odwrócił się, ojciec szepta zamieszany: „Przepraszam“ i cofa się.

— Tatu, co to znaczy „ostrygi?“ — powtarzam.

— To jest zwierzę... żyje w morzu...

Natychmiast przedstawiam sobie to morskie zwierzę nieznane. Musi być coś pośredniego między rybą i rakiem. Skoro jest to już zwierzę morskie, więc naturalnie gotuje się z niego przepyszna, gorąca zupa, z pachnącym pieprzem i listkiem lauru, albo jakiś rodzaj sosu rakowego, albo zimną galaretę z marchewką.. Przedstawiam sobie żywo, jak się to zwierzę przynosi z targu, prędko czyści prędko wkłada do garnka... prędko, prędko. bo wszyscy są głodni... strasznie głodni! Z kuchni pachnie smarzona ryba i zupa rakowa..

(Dokończenie nastąpi).

wszakże nie piwo, jabłecznik lub wino, które mają nawet prawny tytuł „napojów higienicznych“, lecz wódka, absynt i wyszystkie t. zw. „apéritifs“ tj. trunki mające pobudzać apetyt, a w rzeczywistości rujnujące żołądek. „Apéritif“ wszedł tak w zwyczaj powszechny, że każdy niemal Francuz poczuwa się do obowiązku wypicia na godzinę przed obiadem jakiejś mniej lub więcej mocnej miskury. Absynt, ta „trucizna narodowa“, trzyma górę. Niedawno jeden z wyższych urzędników sądowych zapewniał, że w większości wypadków zbrodniarze są nałogowymi pijakami absyntu. Owa potworna Klara Bassing, która zamordowała swojego kochanka, jego ciało przechowywała w kufrze przez kilka miesięcy, piła dziennie po 5—6 szklanek absyntu.

Związki mleczarskie zorganizowane przemysłowo dla eksportu, rozszerzają się i zdobywają coraz większe znaczenie ekonomiczne. I tak czytamy np. w wydawnictwie ministerstwa handlu (*Sociale Rundschau* wydawane przez c. k. urząd statystyczny zeszyt VIII. 1901.) W roku 1896 było we Węgrzech takich związków chłopskich 4, w r. 1899 już 146. Związki te dostarczyły w tymże roku 22,147.142 litrów mleka i 380.600 klg. masła, dochody wynosiły kwotę 2,311.212 koron.

W tymże roku mała Dania, zawdzięczająca bogactwo swe intensywnemu gospodarstwu rolnemu eksportowała masła za 133,280.000 marek (blisko 160 milionów koron), a za 54,432.000 marek wyrobów masarskich (przeważnie szynki i słoniny).

Przy produkcji tej, kierowanej przez związki rolnicze, stosowane są wszystkie najlepsze urządzenia maszynowe przy użyciu fachowych sił zawodowych.

Handel obnośny lodami zakazany zostanie począwszy od 1. stycznia 1902. Tak oświadczył minister handlu deputacyi wiedeńskich cukierków, a nadto zapowiadał, że wyda niebawem rozporządzenie, zabraniające piekarzom wyrabiania towarów, wchodzących w zakres cukiernictwa.

Ostatni kieliszek wina. Karol XII. król szwedzki raz się upił winem. W tym stanie ubliżył królowej matce swojej. To sprawiło, że matka zamknęła się w własnym pokoju, aby z synem się nie spotykać. Król pytał się dnia następnego czemu królowej nie widać? Nie ukrywano mu więc wcale powodu. Wtedy kazał sobie przynieść kieliszek wina, poszedł z nim do matki i rzekł: „Właśnie w tej chwili dowiedziałem się, że wczoraj po pijanemu ubliżyłem Waszej Królowej Mości. Przychodzę, aby z całego serca prosić o przebaczenie. Atoli abym znowu nie wpadł w ten błąd, piję na zdrowie najukochańszej matki i oświadczam, iż to „jest ostatni kieliszek wina, który w życiu wychylałem“. I król dotrzymał słowa do tego

stopnia, iż potem nieskosztował ani kropli wina aż do śmierci.

W interesie restauratorów. Na czas zjazdu przemysł. w Krakowie zamierzał p. Wójcik urządzić bufet dla członków. Magistrat nie zezwolił na to, ponieważ p. Wójcika, nie posiadał koncesyi do prowadzenia przemysłu „gospodnio-szynkarskiego“ i nie był członkiem stow. restaurat. w Krakowie. Od orzeczenia magistratu, wniósł p. Wójcik rekurs do namiestnictwa, które zatwierdziło orzeczenie magistratu, wychodząc z zasady, że urządzenie bufetów wchodzi w zakres czynności, należących do przemysłu gospodnio-szynkarskiego, wymagającej koncesyi przemysłowej; pozwolenie zaś na jednorazowe urządzenie bufetu nie jest w ustawie przewidziane, w ten sposób namiestnictwo orzekło stanowczo, iż niedopuszczalne jest urządzenie bufetów podczas zjazdów, balów, zabaw, wesel, przez niefachowe osoby. Urządzanie takie zdarzało się dość często w ostatnich latach i przynosiło szkodę fachowym restauratorom, opłacającym wysokie podatki.

O przechowywaniu jaj „*Annales d'hygiène publique*“, podaje opis doświadczeń, czynionych w Niemczech w celu przechowania jaj do dalszego użytku. Wziąwszy w czerwcu świeże jaja, manipulowano z nimi w rozmaity sposób, i po ośmiomiesięcznem przechowaniu, obliczono ilość zepsutych jaj w końcu lutego. Rezultaty doświadczeń były następujące. Na 100 jaj świeżych okazało się: Przy przechowywaniu w wodzie słonej 100 zepsutych.

Po zapakowaniu w papier 80 zepsutych.

Po pogrążeniu w mieszaninę kwasu salicylowego i gliceryny 80 zepsutych.

Po posypaniu solą 70 zepsutych,

Przy przechowaniu w otrębach 70 zepsutych.

Po pokryciu parafiną 70 zepsutych.

Po posmarowaniu mieszaniną kwasu salicylowego i gliceryny 70 zepsutych.

Po zanurzeniu na 12—15 sekund w wodę wrzącą 50 zepsutych.

Po zanurzeniu w roztwór ałunu 50 zepsutych.

Po zanurzeniu w kwas salicylowy 50 zepsutych.

Po pokryciu krzemieniem potasu 40 zepsutych.

Po posmarowaniu smalcem wieprzowym 20 zepsutych.

Przy przechowywaniu w popiele drzewnym 20 zepsutych.

Po pokryciu gummi-lakiem 20 zepsutych.

Po pokryciu mieszaniną kwasu bornego i kzemianu potasu 20 zepsutych,

Po pokryciu nadmanganianem potasu (Kali übermangan) 20 zepsutych.

Po pokryciu wazeliną 0 zepsutych.

Przy przechowywaniu w wodzie wapiennej 0 zepsutych.

Przy przechowaniu w roztworze krzemianu potasu 0 zepsutych.

Hygiena rąk. W niektórych domach szczególniejszą uwagę zwracają na czystość i delikatność rąk pracowników kuchennych, które w zajęciu kucharskim, tak ważną grają rolę. Nieraz najapetytniej podana na stół potrawa, wstręt obudza w biesiadniku, jeżeli poprzednio zauważył, że brudnymi rękami przyrządzoną została. Nietylko konsumenci, ale estetyka i higiena od nas tego wymaga, żeby ręce były czysto utrzymywane. A że przy zajęciu kuchennym ręce się psują i tracą delikatność, o tem wiemy bardzo dobrze, i wiele osób chcąc temu zapobiedz nie zna środka na to. Więc podajemy środek pewny, tani i wypróbowany, który przygotować należy podług następującego przepisu. Zagotować pół litra wody deszczowej z 25 dekgr. mydła szarego. Za cztery centy kamfory rozpuścić w łyżce spirytusu bez ognia, wlać to do garnka z ugotowanym mydłem i zmieszać razem. Myjąc ręce za każdą razą używać tego mydła a ręce pozostaną białe i delikatne. — W końcu dla przykładu o wrażliwości niektórych osób na brudne ręce, przytaczamy najautentyczniejszy fakt jaki wydarzył się niedawno w Król. Polskiem. W jednym z pierwszorzędných domów, zażądano widzieć się z kucharzem osobiście, w celu zmienienia obiadu, a że w obecnej chwili był zajęty czyszczeniem ryb, i przez zbyteczną gorliwość w pośpiechu, nie umył należycie rąk i z takimi się zaprezentował. Pan domu, który był bardzo wrażliwy, spojrzawszy mu na ręce na których widniały ślady szlamu i łuszczonek. Nie robiąc mu najmniejszej uwagi, poprosił go do swego pokoju, wypłacił mu gażę za cały miesiąc z góry i natychmiast go uwolnił z obowiązków, nie pozwalając nawet dokończyć rozpoczętego obiadu. — Bez komentarzy.

Tragiczno-komiczna uczta. Nowo zreorganizowana straż ogniowa w miasteczku Praszcze (Król. Polskie) leżącym na pograniczu Śląsko-Pruskim w dniu 24 września r. b. obchodziła uroczystość poświęcenia, na którą zaprosiła przedstawicieli staży ogniowej z sąsiednich miast Wielunia, Bolesławca i Gorzewa (Prusy). Po skończonem nabożeństwie i popisach przed gośćmi, nastąpiła uczta, podczas której miał miejsce wypadek, który na szczęście zakończył się bez poważniejszych skutków. Na werendzie budynku, gdzie ucztowano, zapadła się podłoga, w chwili wznoszenia toastu, a biesiadnicy z kielichami w ręku wpadli wraz z stołem do piwnicy; krótko trwała ta tragiczno-komiczna scena, bo za chwile głowy biesiadników jedna po drugiej zaczęły się wynurzać z pod gruzów i szczątków rozbitych naczyń biesiadnych; 10 osób otrzymało lekkie zadrasnienie, 2 poważniejsze a reszta wyszła bez szwanku. Wypadek ten jednakże nie przerwał zabawy, którą zakończono tańcami.

„Warszawski Dziennik“ zamieścił w jednym z nr. wrześniowych opis, artystycznie wykonanych „Menu“ przez pierwszorzędných artystów malarzy, dla uczt i śniadań wydanych we Francji na cześć Cesarza Rosyjskiego w Dunkierce, Reims, i Compiègne. „Menu“ dla Dunkierki wykonał artysta Andrzej Devambetza. Rysunek wyobrażał dwie niewiasty Rosyję i Francję udrapowane flagami narodowymi i unoszące się w aureoli światła nad manewrującą eskadrą. Artysta Guilloné stworzył „Menu“ dla Reims, wyobrażające postać „Pokoju“ siedzącą obok „Marsa“ na widnokręgu widniejącej równiny Bauteny i katedra w Reims. U góry obrazu w cieniu sztandarów dwóch narodowości wymalowani są dwaj chłopcy, wyciągający do siebie ręce jeden w rosyjskim kołpaku barankowym, drugi w czapce fryzyjskiej; środek rysunku, zajmują herby państwa Rosji i Francji. Ostatnie „Menu“ do uczyty w Compiègne otoczonego wspianą ornamentacją w stylu „Empire“ z herbami rosyjskimi.

Ciekawy powieściopisarz. W jednym z klubów kobiecych w Londynie poszukiwano kucharza. Pomiędzy kandydatami znalazł się taki, który gotów był podjąć się obowiązków nawet bez zapłaty. Niezwykła bezinteresowność wydawała się podejrzaną damom, zarządziły więc śledztwo i cóż się okazało? Kandydat na kucharza nie miał pojęcia o sztuce kulinarnej, natomiast jako zdolny romansopisarz znał duszę kobiecą i wiedział, że na tem stanowisku może podpatrzeć i podsłuchać wiele rzeczy ciekawych, które mu dostarczą wątku do powieści... a może do satyry.

Masło z zapachem różanym. W Anglii na stołach wykwinnych pojawiło się obecnie masło perfumowane zapachem różanym, i znalazło od razu amatorów. — Mleczarnie, które się trudnią wyrobem tego masła, wonieją wewnątrz jak sklep kwiatowy lub perfumeryjny. Skoro masło świeże wyjdzie z masielnicy, formują je w małych ozdobnych foremkach, a potem każdy kawałek osobno zawijają w delikatny muślin i układają na warstwie listków różanych, nasypanych na dno glinianego naczynia. Na wierzchu sypie się znowu warstwa róży, dopełnia do reszty naczynie kawałkiem lodu i przykrywa wszystko szczelną pokrywą.

Tak pozostaje masło przez 10 godzin, zanim nabierze ostatecznie silnego zapachu, by mogło iść na sprzedaż. Masło takie roztacza w pokoju jadalnym woń najpyszniejszą róż.

Nadzór sanitarny w Londynie. W Londynie olbrzymie ilości produktów spożywczych są konfiskowane przez inspektorów zdrowia, oraz lekarzów, wskutek zepsucia — a sprzedający skazywani są w drodze sądowej na wysokie kary. Prócz mięsa surowego, konfiskowane są tam znaczne ilości ryb,

owoców, jarzyn, jaj, drobiu, mleka zgęszczonego a szczególnie konserw, sprzedawanych w puszkach zalutowanych.

Na handel mlekiem zgęszczonym oraz konserwami, ostatnimi czasy w Londynie zwrócono baczniejszą uwagę, przekonano się bowiem, iż niesumienni kupcy, jeżeli towar zawarty w puszcze, ulegając rozkładowi, wydziela gazy, rozdymając puszkę, wypuszczają gaz i następnie napowrót lakują otwór, zakrywając go nową etykietą. Jeden z inspektorów sanitarnych u pewnego kupca hurtownego wykrył obecność 3.971 takich puszek, zawierających mleko zgęszczone, łososia, sardynki, bulion, mięso królicze, mięso wołowe prasowane, jarzyny itp. Wszystkie te konserwy kupiec ów nabył niby w celu karmienia niemymi świni, jak zresztą opiewały rachunki, a jednak po postąpieniu z puszkami w sposób opisany powyżej, sprzedawał je do sklepów sprzedaży detalicznej, jako towar dobry. Kupca tego skazano na 5 miesięcy.

Mleko zgęszczone, sprzedawane w puszkach, a uległe zepsuciu, sprzedawane bywa często niesumiennym cukiernikom w ogromnej ilości. Za sprzedaż podobnego mleka jeden z winnych został skazany na 78 funtów szterlingów kary. Dodać należy, iż handel mlekiem zgęszczonym jest bardzo znaczny w Londynie.

Rewizya sklepów z jajami w Londynie wykrywa i tu nadużycia. W składach jaj są nawet specjalne osoby, zajmujące się oddzielaniem jaj zepsutych od świeżych. Zepsute następnie sprzedawane są po znacznie niższej cenie.

Tani hotel. W Medyolanie otwarto pierwszy „Tani hotel“, tj. przeznaczony dla robotników i w ogóle dla ludzi z klas ubogich olbrzymi zajazd, gdzie można dostać porządną, czystą numer z pewnymi wygodami za pół franka dziennie.

Podobne tanie ludowe hotele posiadały dotąd tylko: Stany Zjednoczone i Anglia, a więc medyolański hotel jest pierwszy w tym rodzaju na lądzie stałym Europy.

Wielki gmach stanął w środku dzielnicy zamieszkałej przez klasy robotnicze, na ulicy Marco Dogtone. Przestrzeń, jaką zajmuje, wynosi 2.200 m. kw., ma 5 pięter i 2 kondygnacje w suterrenach, razem 530 pokoiów i sal.

Jest tam sala jadalna wspólna, czytelnia i biblioteka, pokój do palenia, a także sala z urządzeniami kuchennymi, opalanymi gazem, gdzie goście hotelowi z wszelką swobodą sami sobie jedzenie mogą gotować.

Całe urządzenie jest bardzo porządne, praktyczne a niewybredne.

W piwnicach znajdują się kuchnie, pralnie oddane do swobodnego użytku gości, pokoje dla przechowania rzeczy i wielka sala z 600 skrzyniami, zamkniętymi na odmienne klucze, gdzie lokator składać może swoje rzeczy. Tutaj są także łazienki.

Pokoiki wzdłuż korytarzy, mają ściany, nie dochodzące do powały, aby krążenie powietrza i odświeżanie go było ułatwione. Rozumie się, iż urządzenie pokoików jest skromne: żelazne łóżko z materacem z trawy morskiej, dwa prześcieradła, kołdra wełniana w zimie, pikowa w lecie, wieszadło, szafka i — lampa elektryczna, gdyż hotel oświetlony jest elektrycznością. Ale ta ostatnia służy tylko na chwilę ubrania się, czy rozebrania. Za to w korytarzach w nocy pali się światło. Na każdym piętrze znajdują się ustępy i umywalnie. Jest także i winda.

Plac pod hotel kosztował 60.000 lirów, pięćkroć pięćdziesiąt tysięcy lirów wyniosły koszty budowy, 80.000 wewnętrzne urządzenia. „Albergo Popolare“, jest własnością spółki spożywczej akcyjnej, złożonej z 1500 osób.

Jedynie mężczyźni mają dostęp do hotelu i płać z góry, dziennie za pokój 50 centymów, oraz 10 centymów za bieliznę, którą się odmienia co tydzień, n. p. jeśli gość dłużej zostaje. Pijaków i ludzi nieprzyzwoicie ubranych nie przyjmuje się. Za prysznic z zimną wodą opłata wynosi 10 centymów, za kąpiel 20 centymów (włącznie z mydłem i bielizną). Za używanie pralni, kuchni, naczyń do mycia nóg (w oddzielnej sali) nie jest wymagana osobna zapłata.



Z UROCZYSTOŚCI FRANCUSKICH.

Śniadanie w Bétheny

wydane przez Prezydenta Republiki francuskiej
na cześć Monarchy Wszech Rosyi.

M E N U:

Melons de Tunisie au porto.
Saumon de la Soire - Bordelaise.
Cuissot de marcassin Cevenole.
Ailerons de volaille en Belle-Vue.
Dindonneaux de Houdan truffés rôtis.
Pâtes de foie gras glacés á la geleé.
Salade Chrysanthème.
Fruits frappés au Champagne.
Glace Potel.

V I N S:

Château - Beaulieu en carafes.
Haut - Barsac en carafes.
Champagne frappé.
Château la Tour - Blanche 1893
(A. de Luze & Fils).
Clos d' Estournel 1887.
Chambertin 1831.
Moët et Chandon Dry Impérial 1889.
Saint Marceaux.

**Obiad wydany dla oficerów zagranicznych, przez
generalissimusa armii, Brugère, 14 września 1901.**

M E N U:

Potage Crème d'Orge Princesse.
Truite Saumonée Diplomate
Filet de Pré-Salé Meréchale
Turban de Ris de Veau Regence
Poulardes du Mans Cresson
Salade
Fonds d'Artichauts à l'Italienne
Buisson d'Ecrevisses au Bonzy
Glace Plombière
Fruits — Dessert.

V I N S:

Madère.
Saint-Estèphe A. de Luze & Fils.
Pomard 1878
De Saint-Marceaux „Sec“
De Saint-Marceaux „Brut 1895“.
Café — Liqueurs.



Wny Śniegowski — Surochów. Reklamacyę otrzymaliśmy ale nie dokładną. Prosimy donieść jakie numera brakują.

„Amatorowi“ — w Król. Polskim. Przepis na sporządzanie salami podamy w następnym numerze. Co do lodów o formie tortu, to chociaż pomysł nie jest nowym, jest jednak oryginalnym. Podajemy go w dziale „Gastronomia“ może który z kolegów na prowincyi zechce zużytkować. Artykuł o jubileuszu ciasta francuskiego był pomieszczonym w „Dobrej Gospodyni“ lecz jeżeli to pańska oryginalna praca podajemy go. O anegdoty prosimy.

Wny Bielawski — Kraków. Zapóźno — obsadzone.
Jwna H. Zaleska — Wiedeń. Adres zmieniony.

Jwna Jordan Stojowska — w Jaszczywi. Kartkę Wnej Pani złożyliśmy Dyrekcyi poczt celem dalszych dochodzeń bo prenumeraty stanowczo nie otrzymaliśmy.

Do serc szlachetnych!

W czerwcu r. b. w Mokwinie (Król. Polskie) utonął podczas kąpieli kucharz, Antoni Szczurek, vel Szczurowski, pozostawiając zupełnie niezaopatrzonej żonę z dwojgiem drobnych dzieci — a na dobitek, w stanie, nie pozwalającym jej imać się ciężkiej pracy. O proszonym chlebie przywędrowała biedna z powrotem do Galicyi. Wobec tej nędzy i ogromu nieszczęścia stoi bezradna, prosząc Boga o miłosierdzie, a serca współczujące niedolę bliźniego, o litość.

Imieniem wdowy i sierót upraszamy szlachetne Panie i Kolegów o poratowanie w nieszczęściu, bądź to choćby najskromniejszym datkiem, bądź zaopatrzeniem na zimę w przenoszoną bieliznę i ubrańka.

Prosimy także szlachetne Panie, możeby mogły gdzie przytulić u siebie tę rodzinę — zwłaszcza, że Szczurowska jest młodą i zdolną do szycia. — Po przejściu krytycznego czasu przyjąłaby z wdzięcznością jakiegokolwiek zajęcie, choćby tylko za utrzymanie.

Ufni w litościwe serca naszych Czytelników, do których już nieraz udawaliśmy się — a zawsze z dobrym skutkiem — upraszamy o łaskawe nadsyłanie ofiar na ręce Administracyi tego pisma, za które już naprzód składamy od sierót serdeczne „Niech Wam Bóg zapłaci“.

Na początek złożyli:

Stowarzysz. Kuchmistrzów „Zgoda“	100	K.	—	hal.
Redakcyja „Przeglądu Kucharskiego“	10	„	—	„
WP. Hrankowski Szczepan	10	„	—	„
„ Moldziński Antoni	10	„	—	„
„ Lenard Antoni	5	„	—	„
„ Wysokiński J.	2	„	—	„
„ Lenard Ignacy	1	„	—	„
„ Sołtysiak	—	„	60	„
„ Michalewicz	1	„	—	„
„ Zadurowski	1	„	—	„
„ Kozakiewicz	2	„	—	„
„ Neubauer S.	1	„	—	„
„ Menasches	—	„	60	„
„ Sochacki Józef	1	„	—	„
„ Berger H.	1	„	—	„
„ Richter S.	1	„	—	„
„ Uszcz Franciszek	1	„	—	„
Razem	148	K.	20	hal.



Drobne ogłoszenia.

P. P. Kuchmistrzów miejscowych, jakoteż wszystkich odbiorców zawiadamiam niniejszem, że sklep mój i wyrąb mięsa wołowego, wieprzowego i cielęciny przenieśliśmy do Rynku pod l. 9 (obok handlu p. Langnera)

Dziękując za dotychczasowe łaskawe względy, proszę i nadal o poparcie.

Z uszanowaniem

JAN WONUČKA.

Kucharz żonaty poszukuje posady na ordynaryę w obywatelskich domach na wsi. Wymagania skromne. Zgłoszenia pod literami M P. w Administracji.

Kucharz żonaty, bezdzietny, 27 lat liczący, biegły w swym zawodzie, tak w obywatelskich, domach, jak w restauracjach, z chlubnymi świadectwami i rekomendacjami poszukuje posady na ordynaryę lub bez (także za granicę) od Nowego Roku. Adres: Kucharz w Woysławiu, poczta Rzechów

Kucharz wykwinny, znakomity znawca sztuki kulinarnej i jej pokrewnych działów, posiadający rekomendację pierwszych domów, poszukuje posady w lepszym domu w kraju lub za granicą na odpowiednich warunkach. Zgłoszenia pod J. B. w Administracji tego pisma.

Kucharz kawaler, w sile wieku, nadzwyczaj zdolny, tak w domach prywatnych, jak i restauracjach, posiadający chlubne rekomendacje, poszukuje posady do większych miast w kraju lub zagranicą. Zgłoszenia pod Ant. S. w Administracji.

Używanych naczyń ze srebra chińskiego poszukuje się celem zakupu.

Oferty pod „Hotel“ w Administr.

Masło codziennie świeże centrifugowe ma do zbycia dwór w Żukocimie poczta Korszów, obok Kołomyj.

Kuchmistrz restauracyjny, zdolny w swoim zawodzie, poszukuje posady kierownika kuchni w lepszym interesie. Bliższe warunki ugody wyszły na żądanie Administracyi.

Bulion, doskonały i uczciwy wyrób, można nabywać w naszej Administracji po cenie 5 złr. za kilogram.

INSERATY.



HODOCA DROBIU

czasopismo poświęcone hodowli, zapobieganiu i leczeniu chorób drobiu, gołębi, ptactwa ozdobnego i śpiewającego, królików i innych mniejszych zwierząt domowych.

Organ krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików, wychodzi we Lwowie 1. każdego miesiąca pod redakcją prof. Dr. J. Szpilmana.

Prenumerata rocznie 6 koron.

Adres Administracji: Lwów, Janowska 12.

Do nabycia

1	klgr. galarety z pigw.	1	zł. 30	et.
1	„ „ z porzeczek	1	„ 10	„
1/2	„ „ puszkę szparagów	1	„ 10	„
1/2	„ „ same główki	1	„ 20	„
1/4	„ „ groszku najpszego	—	„ 27	„
1/4	klgr. puszkę groszku cukrowego	—	„ 21	„
1/4	klgr. puszkę fasolki ziel.	—	„ 17	„
1/4	„ „ flageolets	—	„ 24	„
1/4	klgr. puszkę szpinaku	—	„ 27	„
1/4	„ „ pomidorów (purée)	—	„ 20	„
1/4	„ „ puszkę grzybków	—	„ 50	„
1/4	I. sorta	—	„ 34	„
1/4	klgr. puszkę grzybków II. sorta	—	„ 34	„
1/4	klgr. puszkę hamonów	—	„ 50	„

Zamawiać można w Administracji naszego pisma



SKŁAD

wszelkich konserw krajowych w puszkach, szparagów, fasolki zielonej, champignons, grzybków, groszku cukrowego, wszelkie marmolady i kompoty, ma na składzie po cenach fabrycznych

Wład. Bażant

handel korzenny, delikatesów, win i skład herbaty
Braci Poppow z Moskwy.
Lwów, ulica Halicka l. 3.

Co dnia świeże

szproty i piklingi, wszelkie marynaty w auspiku, śledzie łososiowe wędzone i marynowane.

grubo ziarnisty ASTRACHAŃSKI.

Zamówienia odwrotną pocztą skuteczną.

Kompletne roczniki „Przeglądu kucharskiego“

są do nabycia pod następującymi warunkami:
z roku 1898 i 1899 oprawny 4. kor. broszurowany 3.50 kor. z roku 1900 oprawny 7 kor. broszurowany 6 kor.

Nabywać można w Administracji.

„Przegląd Zakopiański“

tygodnik

poświęcony sprawom Tatr i Zakopanego

podaje:

opisy wycieczek górskich, szkice historyczne z dziejów ziemi podtatrzańskiej, artykuły i rozprawy o Tatrach, o ludzie podhalskim, o stylu zakopiańskim ze stosunków stacyi klimatycznej; sprawozdania z plimennictwa tatrzańskiego, miejscowe wiadomości bieżące, listę przyjezdnych, wszelkie informacje dotyczące uzdrowiska itd.

PRENUMERATA ROCZNA 12 koron.

Adres: „Przegląd Zakopiański“. Zakopane.

335 Recept

pieczenia ciast drożdżowych, tortów, ciastek, robienia lodów, likierów i t. d.

— przez autorkę praktycznej kuchni —

Różę Makarewiczową

do nabycia w Księgarniach lub u autorki
Lwów ul. Cicha l. 1.

Cena 2 Korony, z wysyłką 2 Korony 40 hal.

