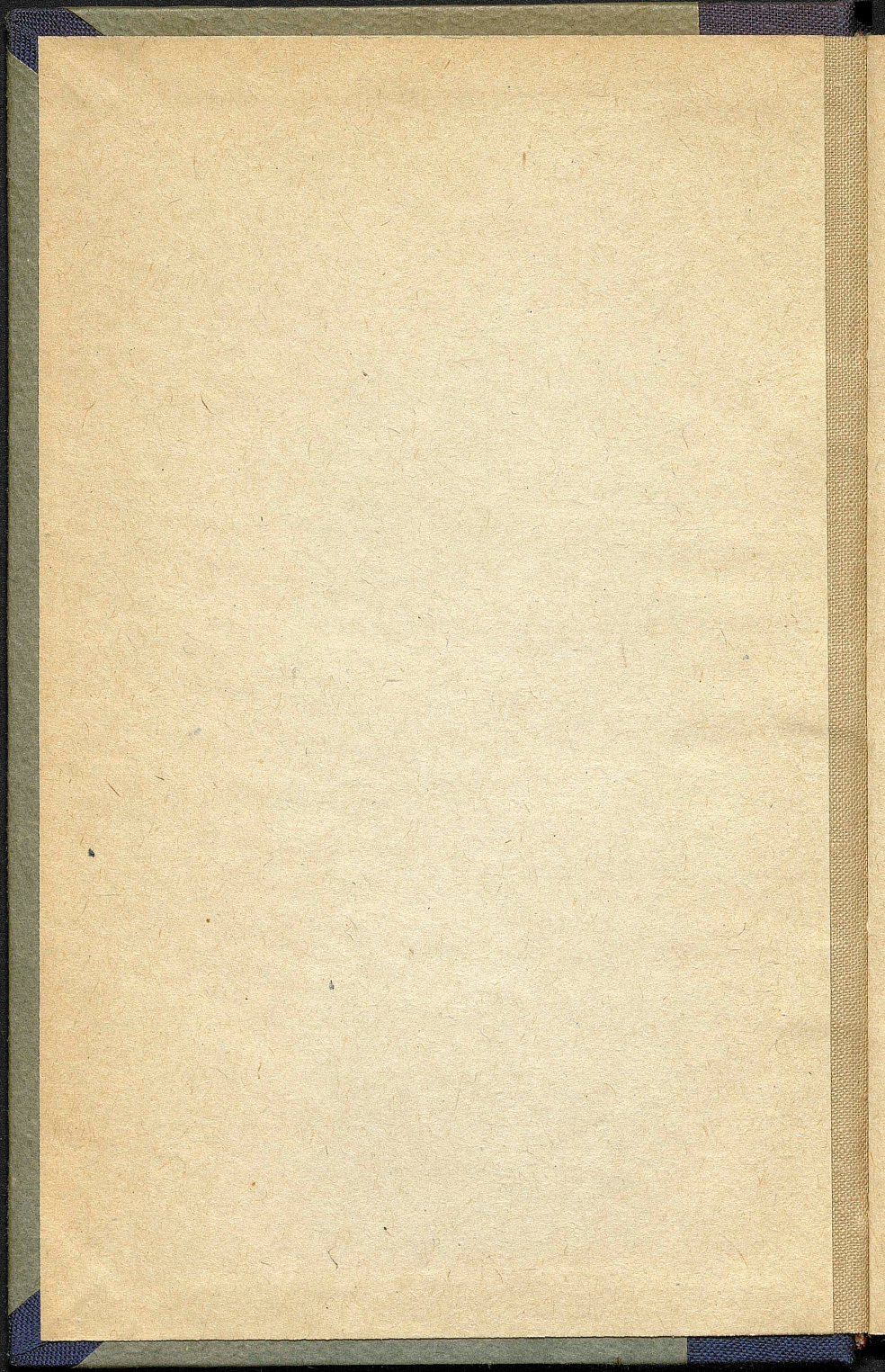


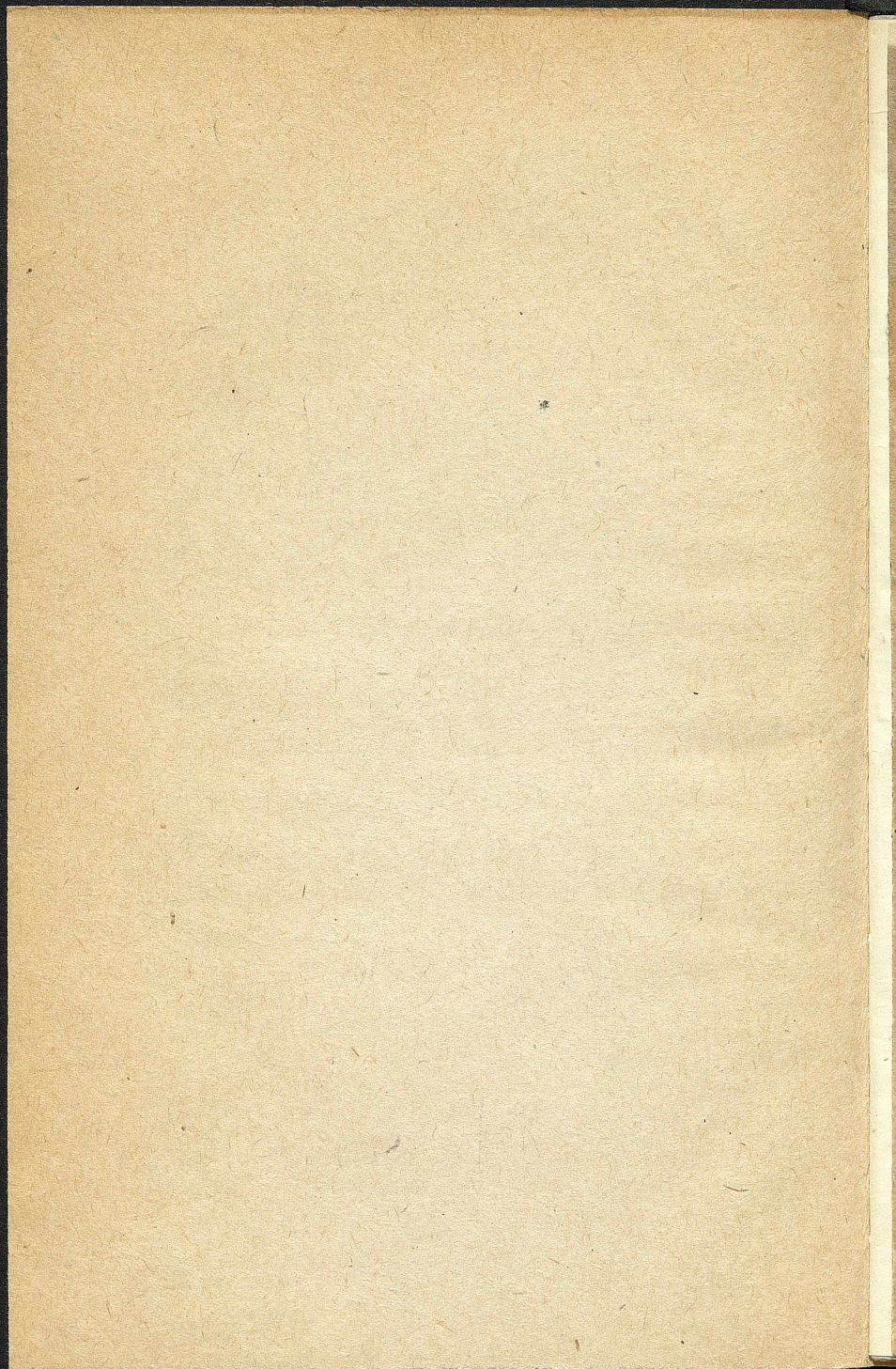
BIBLIOTEKA

Zakł. Nar. im. Ossolińskich

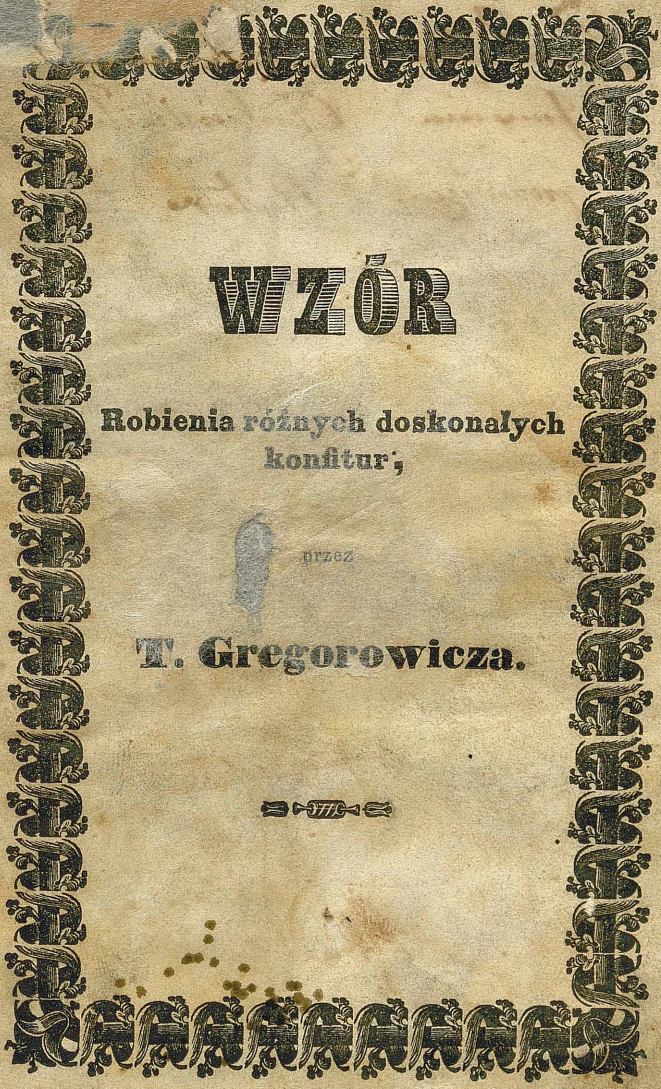
42446



44



Ka
soljńskich
446



WZÓR

Robienia różnych doskonałych
konfitur;

przez

T. Gregorowicza.



Lubetowski naukowemu
Juzeniu Gosolwitsch
proswieca Autor

WZÓR

**robienia różnych doskona-
łych konfitur**

przez

**TOMASZA GREGOROWICZA,
doświadczonego cukiernika.**

Na powszechnie żądanie.

W roku 1846.

L W Ó W,
drukiem Płotra Pillera.

42446



Zakład Narodowy
im. Ossolińskich



1100037312

Przedmowa.

*A*żeby konfitury były delikatne i smaczne, powinny być smażone w szerokim naczyniu, nazwanem po rosyjsku mosiężne tazy, po polsku brytwanny, i w ściśle zachowany sposób, który wydawca podaje w niżej opisanych rozdziałach: Konfitury wszystkie zaczynają się smażyć od dziesięciu do trzech funtów, mniej zaś nad dwa funty można smażyć w rądelku — przestrzega się, ażeby krysy tаз, brytwan, lub rądelków były obcierane mokrą czystą szmatą lub gąbką, aby syrop niebryzgał na stronę, i od przepalenia nie żółkł.



Smażenie ananasów.

Najprzód pozrznaj z ananasa na każdym szypku koniuszki, czyli oczka; na każdym szybku skoreczkę scyzorykiem delikatnie obczyść, potem położony ananas w poliwaną garnek nalany czystą zimną wodą, dobraną do garnka nakrywą żytniem ciastem oblepioną postaw na wolny ogień, aby przez trzy albo cztery godziny prażał, tylko pilnuj, jak zacznie kipieć, aby nieparował dziurką, którąby wszystek ananasowy zapach parą wyleciał, potem zdjęty z garnkiem z ognia, wystudzony, odkryj nakrywę, wyjęty ananas nakłuj na około widelcem, wodę zaś z garnka przez serwetę przecedzoną wylej do rądla, daj funt tłuczonego cukru, nalej go ananasową wodą, nakrywę oblep, postaw na wolny ogień, aby zakipiał. Zdięty z ognia, przez godzinę wystudzony, zdejm z rądla nakrywę, i ananas włożony do syropu trzymaj go w nim przez dobę nakryty — Rano wyjęty ananas z syropu, sok z niego lekko wyduś, dodaj do syropu cwierć funta cukru tłuczonego, zagotuwując, za każdym razem nakrywaj postawiony na ogień zakipiony syrop, z rądla do odkrytego rądla włóż ananas w syrop, nakryty studź przez dobę; sam zaś sok bez

ananasu przez trzy doby bez cukru podgotowywany, za każdym razem ananas kładź do gorącego syropu, na końcu go wyduś do syropu, dodaj ćwierć funta tłuczonego cukru, do wolno zagotowanego i dobrze wyszumowanego syropu włóż ananas, dwa razy dobrze zagotowany, zdjęty z ognia syróp próbuj na łyżkę wystudzonego syropu z łyżki wylanego na miseczkę, jeżeli się ciągnie, przestać gotować, przeciwnie, jeszcze podgotuj i wystudzony, bierz do słoja.

Przestroga.

Ananas ananasowi nie równy, jeżeli ananas waży funt, daj do niego półtora funta cukru, do półtora funtowego, daj dwa funty cukru, do trzy ćwierciowego daj funt cukru, do półfuntowego lub mniej ważącego ananasa daj trzy ćwierci funta cukru, który rozdziela się na trzy razy. Garnek stosowny do ananasa to jest: do funtowego daje się pół kwarty wody. Garnek w którym się gotuje ma być dwa cale niepełny wody.

Uwaga.

Podług proporcji fruktów dobieraj garnek zawsze poliwany, piérwój czystą wodą wygotowany. Jeżeli chcesz mieć więcej syropu, wtedy do trzech kwaterek wody daj cukru półtora funta.

Smażenie pomarańcz.

Namocz pomarańcze w zimnej wodzie na cztery godziny, potem wypłukane, i w garnku polewanym na trzy cale niepełnym oblepioną nakrywą nakrytym, przez trzy godzin lekko gotuj, pilnując aby nieparowały, zdjęte z ognia, wystudzone próbuj słomką, jeżeli ta łatwo w pomarańczę wchodzi, dosyć gotować, jeżeli zaś jeszcze skórka twarżda, gotuj póki niezmięknije, potem wyjęte z wody nakłuj widelcem, rozkrojone w krążeczki lub na czworo, albo całe pomarańcze odważone na funty, na każdy funt daj tłuczonego cukru funt i ćwierć, na każdy funt odważ pół kwarty wody, i ten cukier po funtowi wysyp w gorącą wodę; do zagotowanego i wyszumowanego gorącego syropu włóż pomarańcze, i studź przez dobę, ćwierć zaś funta cukru dodasz potem — Po dobie wyjęte z syropu na przetak podstawiwszy miskę pod przetak, syrop zagotuj, i sok z nich na miskę zcięły wyliej do syropu. Jeżeli gotujesz całe lub w ćwierciach, wolno z nich z lekka wyciskać sok do syropu, a lubo i w krążkach smażyć się pomarańcze, nie wolno jednek z krążeczków sok wyciskać. Po pięciu dobach z podgotowanego syropu wyjęte na przetak pomarańcze, wyduszają się zwolna z soku, potem na każdy

funt pomarańcz dokłada się do syropu po ówierci funta tłuczonego cukru, i jeżeli pomarańcze trzy funtowe, wtedy wydusza się z jednej cytryny sok do syropu, jeżeli mniej ważą tylko z pół cytryny. Gdy zagotowany syróp do próby i na łyżcę wystudzony gęsto się ciągnie, włóż do niego pomarańcze, dwa razy z niemi zagotowany, i wyszumowany bierz do szklanego naczynia. Jeżeliby się został w pomarańczach sok i od niego burzyły się, w takim razie wybierz pomarańcze na przetak, do zagotowanego syropu dane pomarańcze raz zagotuj, wyszumuj, i wystudzone bierz do słoja. W przypadku przegotowania syropu, od którego cukrują się frukta, i w każdej konfiturze nańto przegotowanej, syróp musi się cukrować — w tym razie gdy zacukruje się w słoiku, naléj w rądel zimnej wody, nieodkrywając słoja postaw w rądlu do zimnej wody napełnione konfiturami słoje; gdyż niepełne pękają w zimnej wodzie, i tylko na dwa cale w górze by niedochodziła słoików woda, w téj wodzie zagotowane z konfiturami słoiki, potem z niéj wyjęte, wystudzone, czystym papierem zawiązane trzymaj do używania. Tym sposobem zielone pomarańcze smażą się bardzo smaczne, tylko przez dwa dni z moczonych odlewa się gorszka woda.

Smazenie cytryn

Wybrane, czyste, grubej skórki bez czarnych kropek cytryny, namocz w zimnej wodzie na dwie doby, z tej wyjęte, czystym ręcznikiem wytarte znów dane do świeżej wody na dwie doby, z tej wyjęte, dane do poliwanego garnka, lub do rądla na trzy cale wody niepełnego, nakryte i wkoło oblepione, gotowane wolno przez trzy godziny, by nieparowały, potem wystudzone, odkryte i wybrane na przetak, próbuj słomką, jeżeli ta wchodzi w cytrynę, dosyć gotować, jeżeli zaś jeszcze za twarde dodawszy wody, gotuj dopóki niezmiękną, potem wybrane na przetak, jak sciekną odważ, i na każdy funt cytryn daj cukru półtora funta, — Do pół wagi tego cukru, podług funta cukru daj pół kwarty wody, zagotowany z cukrem syrop wyszumować, dane do gorącego syropu cytryny przez dobę studzone potem wybrane na przetak, przewrócone ciążem do przetaka na godzinę. — Potem do każdego funta cytryn dodaj cukru ćwierć funta do syropu, z cukrem przegotowane gorące nakryj, zdjęte z ognia studź przez dobę. Na trzecią dobę z wybranych z syropu na przetak cytryn, wyduś sok wolno, dodaj do syropu po ćwierci funta tłuczonego cukru, i

do zagotowanego syropu, włóż cytryny na dobę. — Do wyjętych cytryn z syropu na przetak, wolno wyduszonych i do przece-
dzonego przez gęste sito lub serwetę syropu
dołóż resztę cukru, gotuj wyszumowany do
próby; to jest: weź na łyżkę syropu, wystudź
nad zimną wodą lub na lodzie, jeśli zge-
stniony ciągnie się, połóż cytryny w go-
rący syróp dwa razy lekko zagotuj z cy-
trynami, wyszumowany zdjęty z ognia, wy-
studzony, bierz do słoja.

Smażenie jableczanych konfitur.

Gatunek rannych jarych winnych jabłek.
Te się smażą koło 5go najpóźniej koło 10go
Czerwca. Wybierz ładnych nierobaczkliwych
najmnień funt, najwięcej pięć funtów jabłek,
wydreluj delikatnie środek, obczyść z nich
scyzorykiem skórkę, rzucaj do zimnej wody,
obczyszczone rzucaj do zakipiałej wody za-
mieszaj łyżką, aby się sparzyły, jak tylko
zacznie woda cokolwiek wrzéc, zaraz zdjęte z
ognia, potajane łyżką, nakryj na dobę, żeby
para niewychodziła, potem zagotowane przez
cztery minuty do dobrego zakipienia, od
którego pozielenieją, zdjęte z ognia nakryte

studź, potem wybrane z ognia odważ, na każdy funt jabłek daje się po funcie i ćwierć cukru, przecedziwszy z jabłek wodę, odmierz tej z przecedzonych jabłek wody kwatyrkę na funt cukru, w tej wodzie rozpóść trzy ćwierci funta cukru na funt jabłek, do zagotowanego i wyszumowanego syropu, połóż jabłka raz zakipione, zdjęte z ognia nakryte studź przez dobę, po dobie wybrane z syropu jabłka na przetak, do syropu doloż ćwierć funta cukru do każdego funta jabłek, daj do niego jabłka, potem wystudzone wybierz na przetak, syróp przecedź przez gęste sito, lub serwetę, resztę ćwierci funta tłuczonego cukru dodaj do syropu, zagotuj, próbuj na łyżcę, wystudzony jeżeli się ciągnie włóż do syropu jabłka, i dwa razy zagotuj, zdjęte z ognia wybrane do czystej wazy, wystudzone, bierz do słoja.

Smażenie małych jabłek nazwanych paradis.

Zbierają się z drzewa w pierwszych dniach Sierpnia ta pora najlepsza do smażenia. Wydreluj funt jabłek, oczyść z nich delikatnie na około scyzorykiem skórkę, nie rzucaj do wody tylko do suchej miski, bo

od wody pękają, oczyszczone rzucaj do wody, jak i zielone, raz zakipione tajaj łyżką i zaraz bierz z ognia, bo w przypadku dłuższego gotowania w wodzie pękają, i stają się do dalszego użytku nie zdolne; studź przez do-
bę, potem przez cztery minuty zago-
towane probuj, jeżeli zmiękły, gdyż woda
wodzie nierówna, najlepsza ze wszystkich
rzeczna woda; wystudzone i wybrane jabłka
na przetak: z czystej wody zrobiony syrop,
tak się smażą jak i zielone, to jest: na funt
jabłek daj funt i cwierć cukru i tak doda-
waj jak i do zielonych.

Smażenie włoskich orze- chów.

Hoło 20. Czerwca młode orzechy wy-
bierają się zawsze na drzewie z czarną skór-
ką — narwane probuj szpilką, jeżeli główka
szpilki przejdzie do orzecha, dobre do sma-
żenia, jeżeli nieprzechodzi, są stare i
niezdolne. Nabierz orzechow do potrzeby,
włóż do zimnej wody, daj dwie garści
soli, aby przez dwie doby mokli, potem
wybierz orzechy, wyléj słoną wodę, na-
lój świeżą i codzién przez cztery dni dalej
odmieniaj wodę, piątego dnia włóż orzechy

do rądla lub brytwanny, gotuj mocno trzy razy, odlewając z nich gorszką i czarną wodę, zdjęte z ognia przecedź przetakiem, położone znów do zimnej wody na dwie doby, co dzień odmieniaj świeżą wodę; wybrane z wody na przetak, każdy orzech z jednej strony goździkiem i cynamonem nafszeruj, lub świeżą pomarańczową skórką. Tak urządzone orzechy odważ, na każdy funt orzechów daj pół funta tłuczonego cukru, zagotuj cukier w pół kwarcie czystej wody, włożone do syropu orzechy zagotuj dobrze przez kwadrans, wybrane do miski, na niej wystudzone, znowu trzy razy zagotuj, potem odcedź na przetak, i zrób z czystego cukru inszy syrop, na funt orzechów, daj funt cukru do pół kwarty wody, i do funta cukru wlej pół kwaterki dobrego wina, zagotuj z winem syrop, włóż w niego orzechy, zagotuj dwa razy, wyléj do miski, i nakryj do wystudzenia. Tym sposobem dwa razy z orzechami zagotuj, na trzeci raz wybierz orzechy na przetak, syrop przecedź przez sito, wyléj do brytwanny, probuj na łyżce wystudzony syrop, jeżeli się ciągnie połóż orzechy do syropu, dwa razy zagotuj, wyszumowany, wylany do miski, i wystudzony bierz, do słoja.

Smażenie białych włoskich orzechów.

Tym sposobem mocz jak tamte, probuj aby były młode, gotuj ze skórką, odlewaj trzy razy wodę, mocz przez dwa dni w zimnej wodzie, potem oczyść czarną z orzechów skórkę, nietykając białego ciała, rzucaj do zimnej wody, zrób syrop, na funt orzechów daj funt i ćwierć cukru, i pół kwarty wody do funta cukru, ponadziejaj orzechy jak tamte i włóż je w dobrze zakipiony syrop. Zagotowane z syropem orzechy zdejm z ognia, tym sposobem trzy razy syrop zagotowany, na czwarty raz wyjęte orzechy, daj do zagotowanego syropu sok z jednej pomarańczy, gotując do proporcji, jeżeli się syrop ciągnie, do wystudzonego włóż orzechy, dwa razy zagotuj, wystudź, i bierz do słoja.

Smażenie brzoskwiń, moreli i aprykosów.

Jednakowym smażą się sposobem. Nabrane wedle potrzeby niedojrzałe, gdyż dojrzałe rozgotuwują się, rzucaj w kipiącą wodę

na minutę, zaraz zdjęte z ognia, nakryte i wystudzone wybierają się łyżką na przetak, i probują się palcami, oddzielając miękkie od twardych, ostatnie gotują się i probują do miękości, albo zaczną pękać, potem zdjęte z ognia, wystudzone i ze skórki oczyszczone, robi się syrop z pół funta cukru, zamiast prostój, daj pół kwarty na funt cukru brzoskwińowej wody, jednak waga cukru, na funt brzoskwiń daje się funt i ćwierć cukru, jeźlibyś chciał mieć brzoskwińowy, morelowy lub apykozowy syrop w takiej potrzebie na trzy funty fruktów dodaj półtora funta cukru i pół kwarty fruktowego soku, gotuj sposobem fruktowym to jest: za pierwszym razem z pół funta cukru zagotuj syrop, zazwyczaj będzie rzadki, w gorący syrop włóż frukt, studź przez dobę, tym sposobem co dzień wykładaj frukt na przetak, syrop zaś podgotowany, dodawszy do każdego funta fruktu po ćwierć funta cukru tłuczonego, i gotując mocno przez kwadrans szumuj, potem włóż frukt do syropu, studź przez cztery doby, tak rób i z dodatkiem cukru, po piątej dobie, wybierz z syropu frukt, zagotowany syrop precedź przez gęste sito na czystą miskę, dobierz osobno syropu na butelkę, resztę zaś syropu wylój do rądla, dodaj do niego resztę cukru, do zagotowanego i wyszumowanego syropu włóż frukt, zwolna zagotowany, wyszumowany, i na łyżcę wystudzony syrop, probuj, jeśli się gęsto ciągnie, zdjęty z ognia, wystudzony, bierz do słoja.

Smażenie śliwek.

Węgerki od 10go do 20go Sierpnia póki jeszcze farbę na siebie nie wzięły, smażą się niedojrzałe. Z narwanych czystych nierobaczliwych pozrznaj z góry troche wierszchy, niewiadomy zrżyna od ogónka, praktykowany ogónki zostawia. Drelując, puszczej delikatnie maszynkę koło pestki z obóh boków, obróciwszy śliwkę na drugą stronę od ogónka, toż samą wypychaj, potem delikatnie zdjętą skurkę, rzucaj do zimnej wody. Po prędkim wydrelowaniu i oczyszczeniu rzucaj śliwki w kipiącą wodę, łyżką zwolna tajane, gotuj aż zacznie wrzéc, jak tylko spłyną zdjęte z ognia, łyżką wolno tajane, nakryte stygną dobę. Potém zagotowane, jak tylko zaczną powoli zakipiac zaraz zdjęte od drugiego zagotowania pozielenieją, wystudzone, wybrane ostrożnie łyżką na przetak; daj na każdy funt śliwek cukru funt i cwierć. Na początku zrób z $\frac{3}{4}$ funta cukru syróp na funt śliwek, daj puł kwarty wody do cukru. Do zagotowanego wyszumowanego syropu zwolna wkładaj śliwki, przez dwie minuty wolno w syropie zagotowane, potrząś rądem, albo łyżką potajane, nakryte wtém samém naczyniu studź przez

dobę, potem wybrane na nowy biały przetak nad miską, z syropu godzinę ściekają. Ściekły syrop zlany do rądla, przecedzony przez gęste sito, nazad wylany do rądla, dołożywszy do niego resztę cukru, zagotowany, wyszumowany, włóż w niego śliwki, i wolno gotowany przez kwadrans, wolno szumowany, zdjęty z ognia studź przez dobę. — Potem wybrane z syropu śliwki na przetak ściekają dwie godziny. Syrop z miski wylany do rądla jeżeli mętny, przecedź przez nowe sito, zagotowany, wyszumowany, na łyżcę wystudzony syrop probuj, jeżeli się ciągnie, dane do niego śliwki, dwa razy z nim zagotowane, wyszumowane, wylane do miski, wystudzone bierz do słoja.

Smazenie ręglotów.

W Tarnopolskim zimniejszym klimacie koło 15go, w Zaleszczyckim cieplejszym smażą się koło 5go Sierpnia. Ręgloty oczyszczone, nakłute smażą się niedojrzałe. Najwięcej 6 funtów, najmniej 1 funt bierze się do smażenia. Na funt ręglotów, daje się cukru funt i ćwierć, zwyczajnie smażą się z pestkami, bo drelowane rozgotują się, zdejmuje się z nich ciężka scyzorykiem skórka, obrane dają się do zimnej wody, wybrane

z wody, dają się do kipiętka, gotują się wolno, jak podbhodzić zacząną zdołu do góry, zaraz zdjęte z ognia, mocno nakryte, studzą się przez dobę. Potém zagotowane mocniej, gdy zacząną przez dwie minuty zakipiać, zdjęte z ognia, nakryte jeszcze, studź przez dobę; po dobie wybrane na przetak probuj, twarde zagotuj jeszcze raz, miękkie wybrane na przetak i ściękle; rób syróp, na funt ręglotów daje się funt cukru, rozpuszcza się z ręglotów pół kwarty wody na funt cukru, do zagotowanego i wyszumowanego syropu dają się ręgloty, wolno zamieszane i zaraz z ognia zdjęte wystudzają się, drugiego dnia wybrane na przetak, po godzinie do zagotowanego i wyszumowanego syropu daj ręgloty, zagotowawszy, zdejm z ognia. Tak się robi przez cztery doby, na piątą wybrane ręgloty na przetak, do funta fruktu daje się cwierć funta cukru, zagotowany syróp jeżeli mętny precedza się przez gęste sito, i gotuje się do proporcji, na łyżcę wystudzony probuje się zwyczajnie, jeżeli się ciągnie, dane do syropu ręgloty gotowane wolno kwandrans, z ognia zdjęte, wystudzone, bierz do naczynia.

Smażenie mirabelów.

Tak się smażą, jak ręgloty, tylko powinny być dojrzałe, i nienakłuwają się.

Obiera się z nich cienko skóreczka, rzucają się do zimnej wody nazbierane do potrzeby, dane do kipiątka niedając dokipiać, tylko gdy zacznie woda wrzeć, zdięte studzą się przez dobę, wybrane z syropu na przetak, zciekłe i odważone: do każdego funta fruktu, daje się tłuczonego cukru funt i ćwierć; po trzech ćwierciach cukru robi się syróp, na każdy funt cukru daj mirabelowej wody półtory kwaterki na funt fruktu; do zagotowanego i wyszumowanego syropu daj frukt, przez dwie minuty zagotowany studź, tym sposobem codzien dodając cukru. Nakoniec dokłada się reszta cukru, zagotowany do proporcji, aby się ciągnął, włóż frukt do syropu, zagotuj ostatni raz, dobrze wyszumowany i wystudzony, bierz do naczynia.

Smażenie zielonego agrestu.

Kiedy róża zaczyna kwitnąć, wtedy agrest zielonego gatunku nalepij smażyć; odjęte z nabranego agrestu ogónki, i na wierszchu czarne szypułki, rozerznięty wzdłuż kaźden, wydrelowany z ziarenek, rzucaj do zimnej wody, wybrany i na przetak odcedzony, rzucony w kipiątek i wolno odegrzany, jak tylko woda zacznie kipić, zaraz zdięty, nakryty,

i odstawiony na dobę. Potém znów odegrzany przez dwie minuty, zakipiony, odstawiony, i studzony przez dobę. Do wystudzonego, rękami wybranego, z syropu na przetak zciekłego fruktu, daje się 1¼ funta cukru na funt fruktu. Z funta cukru robi się syróp, to jest: ile funtów fruktu, tyle funtów daje się cukru, ćwierć funta cukru zostaje do dalszego podgotowania. Patrz jeżeli zagotowany agrest miękki, robi się do niego syróp; na kaźden funt cukru, daje się pół kwarty wody, zagotowany i wyszumowany syróp, frukt wysyp do syropu. Jeżeli frukt miękki, zagotowuje się dwie minuty, jeżeli zaś twardy, niezagotowany nakryty studzi się przez dobę, potém wybrany na przetak, ścięły, i przecedzony przez gęste sito. Resztę tłuczonego cukru wysyp do syropu, zagotowany wolno, wyszumowany, probuj syróp do gęstości; do gęsto ciągnącego się syropu kładzie się agrest, mocno zagotowany, z szumowany, na łyżcę wystudzony probuj, jeżeli gotów bierz do naczynia.

Smażenie zielonych winogron.

Smażą się od 20. Sierpnia. Z narwanych gron wybrane wielkie jagody, szpilką wybrane

z nich ziarnka, jagody rzucone do zimnej wody, z niej wybrane na przetak, dane do wrzącej wody, sparzone studź przez dobę, i wybieraj na przetak; rób syrop z tej samej wody, jeżeli czysta, daj na każdy funt fruktu półtora funta cukru, rób syrop z pół funta cukru, do niego daj półtory kwaterki winogradowej wody na każdy funt cukru, do zagotowanego i wyszumowanego syropu kładź winogrona, te zagotowane raz w syropie, studź przez dobę, potem wybrane z syropu na przetak; do przecedzonego przez gęste sito syropu daj tłuczonego cukru $\frac{1}{4}$ funta na funt fruktu, do syropu daj winogrona dwa razy, zagotowane studź przez dobę, na ostatku wybrane winogrona na przetak, przez dwie godziny ściekłe, kładź w syrop resztę cukru, zagotowany dobrze syrop z winogronami, wyszumowany, na łyżcę wystudzony, podług próby zgęstniony, bierz do naczynia.

Smażenie zielonych pozyczek.

Smażą się kiedy róża kwitnie, albo tygodniem przedź, niedojrzałe. Narwane jago-

dy według potrzeby, oberwane z nich ogónki i czarne wierszchne szypułki oczyszczone, wzięta jagoda trzema palcami, rozerznięta na boku szpilką na końcu rozplaskaną zgiętą na kształt haczka, wydrelowane ziarnka, rzucony do zimnej wody frukt, przepłukany w tej samej wodzie, wybrany z wody rękami na przetak, z wody zciekły i odważony. Na każdy funt jagód daj tłuczonego cukru funt i ćwierć, pożyczki zagotowaną wodą sparzone studzą się przez dobę, po dobie zagotuy, jak tylko zaczną wrzeć zaraz zdjęte z ognia, łyżką zamieszane, i nakryte, studzą się przez drugą dobę. Potem do wybranych z wody na przetaku zciekłych jagód na każdy funt rozpuść funt cukru w kwatercę czystej wody, do zagotowanego lekko łyżką zamieszanego syropu daj pożyczki. Te w syropie przez dwie minuty zagotowane, zdjęte z ognia, dobrze wystudzone znów przez dwie minuty zagotowane, zdjęte z ognia, nakryte, i dobrze wystudzone, na przetak z syropu wybrane, godzinę ściekają. Potem syróp zlany do rądla, gęstym przecedzony sitem, wylany nazad do rądla, do każdego funta pożyczek dołożona ćwierć funta tłuczonego cukru, do zagotowanego i wyszumowanego syropu wysypane pożyczki mocno zagotowane, wyszumowane i wystudzone, bierz do słoja.

szmała się leca, toż bwinie, albo ty-
godzinę przed, nichojrzale. Narwane jago-
ca

Smażenie czerwonych po- życzek.

Do funta pożyczek daje się funt tłuczonego cukru. Narwane z ogónków oczyszczone, i wzdłuż rozerzniete, szpilką ziarnka z nich wydrelowane, cukrem troszki posypane, reszta cukru zmoczonego pół kwaterką wody na funt, postaw na bardzo wolny ogień, łyżką mieszay ażeby się cukier do dna nieprzypalił, jak tylko cukier zacznie się rozchodzić po ładu, zaraz pożyczki wysypują się do syropu, i bardzo wolno zagotowane, jak tylko syrop zacznie zakipiać, łyżką wolno zamieszany, ma kipić pół godziny, co raz mocniej, z początku dobrze szumowany syrop, z ognia zdięty i na łyżcę wystudzony próbuy, jeżeli się ciągnie, wystudzony, bierz do naczynia.

Smażenie czerwonych malin.

Dwojakim smażą się sposobem: 1) Wybrane nierobacзлиwe maliny, odważone wy-

sypane do zimnej wody, moczone w niej najdłużej pół godziny, wybrane na przetak. Po dług malin tyle odważ do nich tłuczonego cukru, kwaterką wody na funt cukru rozpuść, zamieszany wolno zagotowany, i zakipiony syrop na łyżce wystudzony, gdy już do palców lipnie, wysypane maliny do syropu; wduszony przez gęste płucienko, sok z pół kwarty surowych malin do syropu, gotowane jagody wolno przez pół godziny; wyszumowany i na łyżce wystudzony syrop próbuje, gdy się ciągnie, wylany na miskę i wystudzony, bierz do naczynia. 2) Także daje się kwaterka zimnej wody do funta tłuczonego cukru, miesza się łyżką cukier z wodą, zagotowuje się, zakipiony szumuje i gotuje się do gęstości, skoro się pokażą pęchirze na syropie wsypują się maliny do syropu, igotują się wolno, wyszumowane, z ognia zdjęte stawia się na stole, spłynione ziarnka zbierają się łyżką na sito, zciękły syrop wlewa się nazad do malin, i probuje się; jeżeli jeszcze za rzadki, wtedy dodaje się do niego po ćwierci funta tłuczonego cukru na funt malin, przez pół kwadransa zagotowany z malinami syrop, wyszumowany, i wystudzony, bierz do słoików.

Smażenie białych malin.

Tym samym sposobem robią się z białych malin konfitury, tylko nie daje się do nich sok z surowych malin wyciśniony.

Smażenie orzyn.

Smażą się jak maliny, funt orzyn na funt cukru, syróp tak mocny jak do malin, probuje się tym sposobem jak malinowy, tylko nie wybierają się ziarnka.

Smażenie berberysu.

Narwany berberys według potrzeby. Dwojakim sposobem wybierają się z niego ziarnka. 1) Rozcina się szpilką wzdłuż, wybierają się z niego ziarnka, i całkowity berberys daje

się do miski. 2) Prętszy. Zrywa się wierzch berberysu i wyciskają się z niego palcami ziarnka. Do funta fruktu daje się półtora funta cukru i pół kwarty zimnej wody, która podług wagi wylewa się do wyczyszczonego fruktu, miesza się drewnianą łyżką, moczy się w wodzie cztery godziny; potem przeciedza się przetakiem do innej miski; wodą z jagód rozpuszcza się cukier, miesza się łyżką, do i wolno gotuje, w rozpuszczony cukier daje się frukt, potem gotuje się mocno, szumuje się dobrze, na łyżcę wystudzony próbuje się do gęstości, tak zagotowany natychmiast wylewa się z rądla do miski, aby nie nabrał goryczy. — **Uwaga.** Jeżeli chcesz mieć berberysowy dobry syróp, daje się do funta berberysu dwa funty cukru, trzy kwaterki wody z tym się gotuje, gotowy syróp odcedza się na sito, nalewa się butelka, lub więcej, reszta zaś berberysu wylewa się do rądla, syróp na łyżcę wystudzony próbuje się do gęstości, jeżeli gotów wlewa się do miski, wystudzony, daje się do naczynia.

Smażenie żurawin.

Do wybranych przepłukanych, na przetaku szpilką nakłutych żurawin, daje się na kaźden

funt fruktu, funt i ćwierć cukru, leje się kwarterka wody do funta cukru, gotuje się wolno syrop do gęstości, do syropu daje się frukt, gotuje się mocno pół godziny, potem na łyżcę wystudzony syrop probuje się, jeżeli się gęsto ciągnie, zdjęty z ognia, wylany do miski, i wystudzony, daje się do naczynia.

Smazenie pigwów. 2

Z nabranych dojrzałych według potrzeby fruktów, powyrzynaj z ziarnkami kamyczki, włóż do kąpiatku, gotuj póki niektóre zaczną pękać, potem zdjęte z ognia nakryte, wystudzone, i wybrane na przetak, obieraj z nich delikatnie scyzorykiem skórkę. Na funt fruktu odważ funt cukru, z $\frac{3}{4}$ funta cukru zrób syrop, i daj do niego półtory kwarterki wody, zagotuj i wyszumuj, włóż w niego pigwy, gotowane przez cztery minuty, zdjęte z ognia, studź przez dobę, potem wybrane z syropu pigwy na przetak, przez pół godziny zciekają; do zagotowanego syropu dane pigwy studź przez dobę. Po dobie do wybranych z syropu na przetak pigwów dodaj cukru ćwierć funta na funt fruktu, do zagotowanego syropu dane pigwy mocno zagotowane, i z ognia zdjęte, studź przez dobę.

Potém wybrany z syropu frukt na przetak przez pół godziny ścieka, wylany syróp z miski do rądla, przecedzony gęstém sitém, dany do niego frukt zagotowany jeszcze raz i dobrze wystudzony, bierz do naczynia.

Smażenie melonów.

Dobry, gruby, dojrzały melon pokrajany na kawałki, obczyszczony z zielonéj skórki, i ze środka miękkie ciało z niego wyskrobane, dany do garnka nalanego wodą; sypie się pół garści gaszonego wapna do jednego melona, wymieszany z wodą, aby w wapiennej wodzie mokł przez 12 godzin; potém wybrany z wody melon, przepłukany w czystéj wodzie, garnek wypłukany z wapna i włożony w niego czysty melon, nalany czystą wodą, ażeby w niéj mokł przez dwie doby, odmieniając kaźdego dnia świeżą wodę, ażeby od wapna melon twardniał. Potém wyjęty z wody, dany do brytwanny, w niéj mocno gotowany, co godzina przez trzy razy odmieniając świeżą wodę, potém wybrany melon na przetak, wystudzony, na kaźdy funt melona daje się funt cukru; zrobiony z $\frac{3}{4}$ funta syróp na funt melona; do zagotowanego i wyszumowanego syropu dany melon, raz za-

gotowany, i przez dobę studzony. Potem wybrany z syropu i zcięły melon; nakłuwaj widelcém kaźden kawałek, tak nakłuty melon włóż do odgotowanego syropu, i tak robi się przez cztery doby. Na piątą dobę wybiera się melon z syropu, do przedcedzonego zaś syropu daje się z jednéj cetryny sok, i kieliszek wina; reszta ćwierć funta tłuczonego cukru do niego dodana, zagotowana do proporcji, i na łyżcę wystudzony; jeżeli się gęsto ciągnie, do wyszumowanego syropu dany melon, raz dobrze zagotowany, i wystudzony, bierze się do naczynia.

Smażenie gruszek.

Najlepsze białe wybrane gruszki według potrzeby wydrelowane i w wodzie zagotowane, jeżeli jeszcze bardzo twarde, gotują się, póki niezmiękną, potem z rądla na przetak wybrane, oblane zimną wodą, obczyszczona z nich scyzorykiem cięka skórka, układane na czysty przetak, ogónki do białości oskrobane. Ile waży owoc tyle daje się do niego cukru; z $\frac{3}{4}$ funta cukru robi się syrop, do wymieszanego syropu daje się owoc, kwadrans mocno zagotowany, przez dobę stu-

dzony, potem z syropu na przetak wybrany owoc, podgotowany syr6p jak pigwy, studzony przez dobę, potem wybrany z syropu na przetak owoc, przez p6ł godziny s6ieka, do zlanego i przecedzonego do r6dla syropu dodaje się sok z jednej cytryny, i kawałek cukru cytrynow6, sk6rk6 natarty rzuca się do syropu, 6wier6 t6lzonego cukru daje się na kaźden funt gruszek, zagotowany syr6p, wyszumowany do proporceyi na 6yżc6 wystudzony, jeźeli się g6sto ci6gnie, dane gruszki do syropu, kwadrans zagotowane, wyszumowane i wystudzone, bierz do naczynia.

Smaźenie wiśni.

Czerwone, ranne delikatne wiśnie do potrzeby narwane szpilk6 z pestek wydrelowane rzucaj6 się do miski; odwaźone, na kaźdy funt owocu daje się 1 $\frac{1}{4}$ funta t6lzonego cukru, tym posypane, wymieszane wolno drewnian6 6yźk6, maceruj6 się przez godzinę, potem wysypane do brytwanny wiśnie; daje się p6ł kwaterki wody do funta cukru, gotuj6 się z pocz6tku bardzo wolno, aby się nieprzypalił cukier, wyszumowany i wystu-

dzony na łyżcę syróp, probuje się do gęstości, jeżeli się ciągnie, z brytwanny wylany do miski, i wystudzony; daje się do naczynia.

Smażenie świętojańskich wiszeń.

Delikatne są i wodniste. Na funt wiszeń daje się tłuczonego cukru półtora funta, osypane w misę cukrem, macerują się w nim przez dwie godziny, potem zagotowują się bardzo lekko, skrapiają się pół kwaterką wody na dwa funty fruktu, i gotują się bardzo wolno, aż się cukier rozpuści, potem gotują się mocniej, szumują się, a gdy zaczną cokolwiek pękać, zdjęte z ognia, po czterech minutach, dane na powrót na ogień, gotowane, szumowane, i na łyżcę wystudzone, probują się; kiedy już syróp ciągnie się gęsto, wystudzone dają się do naczynia.

Smażenie czarnych czerech.

Do wydrelowanych czerech, jak do wiszeń daje się na funt fruktu, funt tłuczonego

cukru. Tłucze się w moździerzu cztery garści pestek, daje się do utłuczonych pestek pół kwaterki wina, masłacz; lepiej dla przyjemnego zapachu dać pół kwaterki (menischer Ausbruch,) zagotowany i precedzony cukier przez gęste sito, dodana pół kwaterki wody na funt cukru, w rozpuszczony na ogniu i zakipiony cukier włożone czerechy, zagotowane; wystudzony na łyżcę syrop próbuje się, jeżeli się gęsto ciągnie, wylany z brytwanny frukt z syropem do miski, wystudzony, daje się do naczynia.

Smażenie białych czereszeń.

Nadrelowane według potrzeby, gotowane jak wiśnie z tą tylko różnicą, że jeżeli chcesz mieć białe smaczne czeresznie, zagotowane w cukrze, wystudzone i odcedzone na przetaku; syrop z nich możesz dać do czarnych wiszeń lub do jakiej marmolady; na czeresznie zaś rób inny syrop. Weź cukru funt na funt czereszeń, kwaterkę wody na funt cukru, pół kwaterki białego wina na funt cukru, wyduś sok z jednej cytryny, zagotowany, odszumowany, i na łyżcę wystudzony syrop pró-

buj do gęstości, dane do syropu czerechy dwa razy z nim zagotowane i wystudzone, bierz do naczynia.

Smażenie dereni.

Wybrany ładny czerwony dojrzały derień dreluj, rozrzynaj na boku, wybierając piórem z niego pestki z końca wypychane. Do funta nadrelowanego dereni, daje się cukru funt i ćwierć robiąc syróp; do funta cukru daje się kwaterka wody, wymieszany cukier z wodą, zagotowany do gęstości, wsypany derień do syropu, gotowany wolno do piany; na łyżcę wystudzony, probuje się, jeżeli się gęsto ciągnie, wystudzony daje się do naczynia.

Ananasowe konfitury z truskawek.

Wczacie smażenia truskawek zaleca się nieprzerwana bacność na gotujące się tru-

skawki, gdyż momentalny niedozór zniweczyłby całą nadzieję. Na funt wybranych czystych, dojrzałych, i do zimnej wody na kwadrans danych truskawek, a potem wybranych na przetak; daje się półtora funta tłuczonego cukru, kwaterka wody, i z iednej cytryny wyduszony sok. W szerokiem naczyniu zagotowany do gęstości syróp i wyszumowany, truskawki z niego wybrane, na przetaku dobrze ściekłe, dają się do syropu. Pamiętaj abyś narastające w gotowaniu truskawki nie szumował, ani mieszał, tylko podchodzące czyli spływające na wierzch, postawione na stole, po dwóch minutach znów do zakipienia zagotowane, ostrożnie z nich zbierając pianę niezawadził łyżką o frukt, i znów postawione na stół, po minucie potrząś brytwannę, aby się piana skupiła; na łyżcę wystudzony syróp probuj, jeżeli się gęsto ciągnie postawione na ziemi, potrzesiona z niemi brytwanna, jeżeli się pokażą szumowiny, zdięte wolno łyżką, potajane i nakryte, wtém samym naczyniu wystudzone, rano nietykając dna brytwanny wybieraj łyżką z syropu do słoja, pozostały zaś w brytwannie syróp przez serwetę, albo pytlowane sito precedzony zlej do butelek, który ujdzie za annanasowy syróp.

Wzrostle zamocnia truskawek zaleca się
niebezpieczna bezczelność na gotujące się

Konfitury z czerwonych truskawek.

Tak się smażą jak ananasowe truskawki. Chcesz mieć syrop, daj na funt takich truskawek funt cukru, wina i cytryny tyle jak do białych.

Konfitury poziómkowe.

Wybrane świeże poziómki dane do zimnej wody na cztery minuty, wybrane na przetak, daje się do nich funt cukru na funt fruktu, robi się z niego gęsty syrop jak do truskawek, tylko nie daje się wina i cytryny. Do czystego i gęstego syropu dają się poziómki. Podczas zagotowania zbierając pianę nie mieszają się; wyszumowany syrop aby nie był rzadki, lepiej zaraz na funt poziómek dodać ćwierć funta tłuczonego cukru, posypując nim rozrzuca się po całej brytwannie, potem dwa razy zagotowany syrop do gęstości, ciągnący się i wystudzony, daje się do naczynia.

Konfitury z fig zielonych.

Narwane zielone figi, wzdłuż nieco porozrzynane, małą łopateczką ziarnka z nich wybrane, gotowane do miękkości probują się słomką, która gdy lekko w figę włoży, dosyć gotować, twarde zaś gotują się dalej, potem na wybrane z wody figi robi się syrop. Daje się na funt fig, funt cukru, na łyżcę wystudzony syrop probuje się do wiadomej gęstości, potem dane do syropu figi, raz zagotowane, przez dobę studzone. Wyjęte na przetak, pojedynczo widelcami na około nakłute, orzechowemi włoskimi z łupiny oczyszczonemi ziarnkami faszerywane, dane do syropu, dwa razy dobrze zagotowane, przez dobę studzone, wyjęte z syropu na przetak, ściekają przez godzinę. Potem syrop przez sito do naczynia precedzony, daje się do niego kwaterka białego wina, sok z jednej cytryny wyciśniony, i cytrynowa skórka dobrze natarta cukrem. Na funt fig daje się do syropu ćwierć funta tłuczonego cukru, zagotowany, wyszumowany, na łyżcę wystudzony syrop, próbowany do gęstości, w brytwannie wystudzony, daje się do naczynia.

Konfitury z migdałów zielonych.

Migdały tylko zielone do smażenia dobre, kiedy główka od szpilki włazi, tak się smażą jak figi, tylko się nie faszerają.

Konfitury z głogu nazwanego hecze pecze.

Tylko czerwony głóg smaży się. Nabrany ścinają się z niego delikatnie główki i ogónki, wybierają się z niego podług abrysu łopatką ziarnka. Tak według potrzeby, do miski nadrelowany, wsypany do gorącej wody, dwa razy zagotowany, studzony przez dobrą, powtórnie dwa razy zagotowany, wystudzony i wybrany na przetak, odcedzony przez godzinę ścieka. Na funt głogu daje się funt tłuczonego cukru, i kwaterek gorącej wody, do zagotowanego i wyszumowanego syropu, daje się głóg. Zakipiony, wystudzony i wybrany na przetak frukt. Do zagotowanego

syropu daje się powtórnie głóg, raz zakipiony i wystudzony, tak się robi cztery razy. Piąty raz wybrany na przetak głóg, do syropu daje się kwaterka wina, i éwierć funta cukru na funt głógu, wdusza się do niego sok z jednej cytryny, gotuje się do próby, na łyżcę wystudzony syróp gdy się już gęsto ciągnie, daje się do niego głóg, raz zagotowany, wyszumowany, i wystudzony daje się do naczynia.

Konfitury różane.

Świeża cukrowa, obrana róża, przetakiem przesiiana, aby żółtych w niej niebyło ziarenek. Na funt róży daje się cztery funty cukru. Kipiątek z dwóch kwart wody z mętu ustaléj, wolno wylewa się w miskę na różę, w niej miesza się dobrze łyżką, wdusza się sok z jednej cytryny, daje się z sokiem do brytwanny, i gotuje się kwadrans wolno, dając do niej kwaterkę czerwonego lekkiego wina, Erlau, albo włoskiego. Dwa razy do zakipienia dobrze zagotowana, potém zaraz wylana do białéj miski, gdyż czarna zmienia farbę, wystudzoną i wylaną na przetak, potajawszy lekko łyżką; z róży ścielką wodę wylewa się do czy-

stój brytwanny; odważa się cztery funty tłuczonego cukru, z tego trzy funty wysypuje się do różanej wody, zagotowany wolno i wyszumowany syrop, daje się róża do niego, raz zamieszana żeby niebyła w grudach zaraz wylana do miski, brytwanna wymyta i wysuszona, róża dobrze wystudzona przece-dzona przez przetak, różany syrop wylany do brytwanny, zagotowany wolno, reszta funt cukru wsypana do syropu, i zamieszana łyżką; do syropu wolno zagotowanego dana róża, i wymieszana łyżką, niedając kipić, wylana do miski, studzi się przez dobę. Potem róża przez przetak nad miską odcedzona, dobrze ścięta, łyżką lekko poduszona, i syrop do brytwanny zlany. Na łyżkę wystudzony syrop probuje się, jeżeli za rzadki, podług proporecyi dołożony do niego pół funta cukru i zagotowany, jeżeli już syrop gęsty, niedaje się więcej cukru. Z cukrem lub bez cukru wolno zagotowany, postawiony na stół; na funt róży pół stołowej łyżki kropel niżej napisanych do syropu wlewa się, dana róża do syropu wymieszana dobrze łyżką, raz wolno zagotowana; syrop na łyżkę wystudzony probuje się, jeżeli się ciągnie, daje się wystudzony do naczynia.

Różane krople.

Bierze się lót białego oleum vitriolum, ośm lutow wody, nalewa się woda do fajan-

sowej białej miski; zwolna kroplami vitriolum puszcza się do wody, ta woda miesza się łyżką, i wlewa się do butelki, i to się nazywają różane krople. **Przestroga.** Te krople zatykają się korkiem, przywiązując karteczkę z napisem: do czego te krople służą, aby dzieci nie ruszały, jak kapnie na suknię, to dziurę wypali.

Suche konfitury.

Jabłka jesienne: tyrolskie, domneszty, granówki, szcztinki, na początku września smażą się na sucho. Te rozkrojone na czworo, wybrane z nich gniazdo z ziarnkami, obrane z ciężkiej skórki, rzucane do zimnej wody, z wody do kipiątka dane, w nim ciągle drewnianą łyżką tajane, jak tylko zaczną cokolwiek zakipiać z ognia zdjęte, i przez cztery godziny wystudzone, miękkie wybrane na przetak, bardzo twarde, we środku białe, niedogotowane, przyzroczyście choć twarde wybrane na przetak; w brytwannie wyczyszczonej robi się syróp. Do każdego funta jabłek daje się funt i ćwierć cukru; bierze się z każdego funta trzy ćwierci cukru i robi się syróp. Do mocno zagotowanego syropu dany owoc, dobrze zagotowany przez kwadrans, wybra-

ny z syropu do miski przez dobę studzony. Potém frukt wybrany z syropu na przetak, syróp zaś zagotowany, na każdy funt fruktu, daje się ćwierć funta cukru, przez kwadrans do syropu mocno zagotowanego daje się frukt, ten dwa razy z syropem zagotowany i przez dobę studzony, potém wybrany z syropu na przetak, dobrze studzony syróp, dając na ogień, dokłada się do niego ostatnia ćwierć funta cukru, na funt jabłek. Do syropu przez cztery minuty zagotowanego dany frukt, przez kwadrans zagotowany, a przez godzinę studzony, zcieka potém pojedynczo, w zimnej wodzie wypłukany, i wybrany układa się na przetak, jeden kawałek wedle drugiego, przesusza się z przetakiem w piecu wolnym, po 3 lub 4 godzinach wyjęty z pieca, na drugi czysty przetak przewrócony, przekłada się w piecu przesuszony, a gdy już nie lipnie do palców, daje się do suchego słoja.

Na sucho zielone śliwki.

Jak wyżej opisane śliwki na konfitury; z tą tylko różnicą smażą się na sucho. Że nabrane ze słoja śliwowe konfitury do brytwaniny wolno odegrzane nie dając im kipić, za-

raz zdjęte, i wylane nad miską na przetak, z syropu ściekłe na innym przetaku pojedynczo jedna wedle drugiej ułożone, z przetakiem w piecu wolnym przez dobę przesuszone, z niego wyjęte, obrócone i przeniesione na inny przetak czysty, znowu w piecu przez dobę przesuszone, na końcu wyjęte, przeniesione z przetaków na papier, tłuczonym posypane cukrem i wymieszane, na suchym przetaku rozłożone, i jeszcze wolno w piecu przez 4 godzin suszone, potem wyjęte, jeżeli cukier na nich już suchy, dają się do słoja, jeżeliby jeszcze na śliwkach były od syropu czarne plamy, wtedy jeszcze cukrem posypane, znowu w piecu wolno przez dobę wysuszone, dają się do słoja.

Gruszki na sucho.

Gruszki do smażenia na sucho najlepsze są: Kaiserbirnen, pomaranczówki żółte okrągłe, bergamoty ranne niesoczyste. Z nabranych gruszek od główki z gniazdem ziarnka wydrelowane, i rzucone do zimnej wody, z niej do kipiątku, w nim dwa razy zakipiałe, z niego wybrane na przetak, zimną oblane wodą, oczyszczona z nich skórka, zaś do pół ucięte i obskrobane ogonki. Do funta gruszek daje się funt cukru, i robi się syrop, do

każdego funta fruktu daje się półtory kwaterki wody. Do zagotowanego syropu dane gruszki, pół godziny mocno zagotowany syróp, przez dobę studzony, potem wyjęte gruszki godzinę ściskają z syropu, później do syropu przez kwadrans mocno zagotowanego wrzucone, pół godziny w nim zagotowane, znowu przez dobę studzone. Wystudzony na łyżcę syróp próbuje się do gęstości, raz zagotowany na przetak wybrany frukt, jeżeli jeszcze syróp za rzadki, dodaje się na funt gruszek ćwierć tłuczonego cukru, z tym przez kwadrans zagotowany syróp, wybrane z niego na przetak gruszki przez godzinę stygną, potem w zimnej przepłukane wodzie, na czystym przetaku rozłożone, na nim w piecu wolnym suszone, przełożone na inny przetak, znowu przez trzy dni w piecu wolnym przesuszone; na ostatku probują się, jeżeli frukt suchy i miękki, daje się do słoja.

Małe jabłka nazwane paradis.

Podług powyższego opisanja smażą się jak jabłeczane konfitury z tą różnicą: że gotowane wybrane na przetak, dane na cztery go-

dziny do pieca wolnego, wyjęte, tłuczonym cukrem osypane, rękami wymieszane, na przetaku rozłożone, z nim znowu do wolnego pieca dane; suche i miękkie, dają się do słoja.

Pigwy na sucho.

Pigwy z kamyczków i ziarenek wydrelowane włożone w kipiątek, gotowane aż zaczną pękać, z kipiátku wybrane na przetak, oczyszczona z nich scyzorykiem na około skórka. Do odważonych pigw daje się tyle cukru, ile frukt waży, na kaźden funt cukru daje się wody półtory kwaterki: do dobrze zagotowanego i wyszumowanego syropu pigwy raz przez kwadrans zagotowane, a przez dobę studzone, potem niewyjmując z syropu frukt przez kwadrans zagotowany, znowu przez dobę studzony, potem wyjęty z syropu frukt na przetak, na nim dobrze ściękły, sam syróp gotuje się wolno do próby, jeżeli syróp na łyżcę wystudzony ciągnie się gęsto, frukt do syropu dany, przez kwadrans mocno zagotowany, gorący na przetak wybrany, dobrze zciękły, przepłukany w zimnej wodzie, położony na czysty przetak, i dany do wolnego pieca, potem z niego

wyjęty, przewrócony na drugi bok, jeszcze raz dany do wolnego pieca, po sześciu godzinach wyjęty z pieca, palcami próbowany, nie wilgotny daje się do słoja.

Brzoskwinie, morele, aprikozy na sucho.

Nabrany owoc i odważony, włożony do wrzącej wody, jeżeli jeszcze niedojrzały, gotuje się aż zacznie pękać, zdjęty z ognia studzony do zimna. Jeżeli zaś już dojrzały, jak tylko znacznie woda wrzéc, zaraz zdjęty z ognia, wystudzony i wybrany na przetak, obrana z niego skóreczka, jeżeli jeszcze twardy, gotuje się. Na każdy funt owocu daje się funt cukru, do cukru daje się półtory kwatérki wody, do zagotowanego i wyszumowanego syropu daje się owoc, ten raz dobrze zakipiony, studzony przez dobę, potem owoc z syropu na przetak wybrany, dobrze ściekły, przez kwadrans dobrze zagotowany, w syropie przez dobę studzony. Potem syrop na łyżecę wystudzony, próbuje się, jeżeli rzadki daje się jeszcze do syropu po ćwierci funta cukru na funt owocu, do mocniej jak na konfiturę zagotowanego syropu dany owoc, kwadrans z syropem zagoto-

wany, ciepły łyżką na przetak wybrany, przez godzinę studzony. Wypłukany frukt w zimnej wodzie, nierozgotowany składa się do kupy z pestkami lub bez pestek, na drugi przetak suchy, na nim jeszcze w piecu wolnym przesuszony, tak się robi przez trzy razy, frukt dobrze obeschły probuje się palcami, miękki i suchy daje się do słoja.

Melony na sucho.

Podług opisanego smażenia melona na mokro robią się melony na sucho, z tą tylko różnicą. Jak tylko melony zgotowane i wybrane na przetak, wypłukane w zimnej wodzie i dobrze ściekle, przesuszone w piecu na przetaku, potem z pieca wyjęte na suchy przeniesione przetak, przez trzy razy znowu w piecu przesuszane wolnym, co raz na innym przetaku, obeschłe cukrem posypane i wymieszane, przebrane na przetak, dane jeszcze na dwie godziny do pieca wolnego, wyjęte, dają się do słoja.

Dereń na sucho.

Dereń na sucho robi się jak konfitury dereniowe to jest: Zgotowana dereniowa konfitura precedzona na przetaku, dobrze ściekła rozrzucona po przetaku, dana z przetakiem do wolnego pieca, przesuszona i wyjęta, wysypana na papier, posypana mialkim cukrem, z nim wymieszana suszy się w wolnym piecu, na końcu z pieca wyjęta, jeżeli miękka i sucha daje się do słoja, jeżeli zaś wilgotna znowu przesuszona, daje się do słoja. Syrop pozostały zléwa się do butelek.

Wiśnie na sucho.

Na wzór wyżej opisanego smażenia wiśniowych mokrych konfitur, robią się wiśnie na sucho. Wiśniowe konfitury z syropu dobrze odcedzone, przez 12 godzin ściekłe, rzadko po przetaku rozścielone, przez dwie godzin w piecu wolnym na przetaku przesuszone, potem przez godzinę wystudzone, mialkim cukrem po-

sypane, na innym suchym przetaku w wolnym piecu przesuszane, za każdym z pieca wyjęciem cukrem posypywane, w piecu wolnym przez 6 godzin przesuszane, suche i miękkie dają się do słoja.

Agrest na sucho.

Na wzór wyżej opisanego smażenia mokrych agrestowych konfitur, robi się agrest na sucho: to jest: skonczone mokre konfitury odegrzane ciepłe wylewają się na przetak, przez 4 godzin ściękle rzadko na drugim przetaku rozrzucone, z pieca wyjęte i cukrem osypane, wymieszane, znowu do wólnego pieca dane i wyjęte z pieca, znowu na drugim przetaku cukrem posypane i wymieszane, w piecu wolnym przesuszone, miękkie i suche dają się do słoja.

Włoskie orzechy na sucho.

Orzechy suche robią się z mokrych orzechowych konfitur. Z syropu wybierają

się orzechy na przetak, dobrze zciekłe rozkładają się i na 6 godzin, i do wolno ciepłego pieca dają się, potem wystudzone, posypane kilka razy cukrem jeszcze; w piecu wolnym przesuszone, miękkie i suche dają się do słoja.

Pomarańcze na sucho.

Pomarańcze na sucho smażą się jak pomarańczowe konfitury na mokro. Świeże albo suche pomarańczowe skórki w odmienianej wodzie dwa razy, do miękości gotowane i wybrane na przetak dobrze zciekłe, i odważone; robi się syrop. Na funt fruktu daje się funt cukru, a do funta cukru daje się pół kwarty wody. Do zagotowanego i wyszumowanego syropu dają się pomarańczowe skórki, kwadrans zagotowane wystudzają się przez dobę. Znowu zagotowane, syrop na łyżcę wystudzony probuje się; jeżeli się ciągnie, kwadrans studzone, odcedzają się, na przetaku godzinę ściekają, potem wybrane z soku pomarańczowe skórki na innym przetaku rzadko ułożone, przesuszone przez 4 godziny w piecu wolnym, wysypane na papier, z miłym cukrem wymieszane na drugim przetaku przez dwie godziny wolno w piecu przesuszone, probują się palcami, miękkie i suche dają się do słoja.

Kalmus czyli tatarskie zie- le na sucho.

Kalmus na wiosnę do smażenia najlep-
szy. Wybrane grube kalmusowe korzenie, ob-
czyszczona z niego skórka, pokrajane na pół
ćwierci, rozkrojony każdy kawałek na cztery
części wzdłuż, moczony w zimnej wodzie
przez trzy dni odmienając co dzień wodę.
Z wody na przetak wybrany, dany do wrzą-
cej rzychniej wody, gotowany godzinę, często
łyżko tajany, wybrany z brytwanny na prze-
tak, do wrzącej wody z przetaka włożony,
w niej mocno zagotowany probuje się zęba-
mi, jeżeli miękki, zaraz gorący odcedzony wy-
biera się do miski zimną wodą nalaną na
pół doby. Do każdego funta kalmusu daje się
funt cukru; a na każdy funt cukru daje się trzy
kwatunki wody. Zagotowany syrop, odcedzo-
ny kalmus, kwadrans z syropem gotowany,
studzi się przez dobę. Po dobę gotuje
się, aż syrop podług próby na łyżce wystu-
dzony zgęstnieje. Kalmus z takiego syropu
wybrany, 2 godziny na przetaku zcieka. Po-
tém jeden kawałek wedle drugiego rozłożo-
ny na przetaki przez 4 godzin przesusza się
w piecu bardzo wolnym, potem wystudzony,
z przetaków przełożony na papier, mialkim
cukrem posypany, wymieszany, na czyste

przetaki przeniesiony, znowu suszony przez 6 godzin w piecu wolnym; przełożony z przetaków na papier, z mialkim cukrem wymieszany, daje się do słoja. Pozostały syrop odgrzewa się, daje się do niego na pół wody, według miary zagotowany syrop wystudza się przez pół godziny. Na kwartę takiego syropu dają się dwie kwarty spiritusu, który zmieszany z syropem i wylany do butla; utarty na tarku kawał surowego kalmusu, do butla dany i mocno wymieszany, po dwóch dobach przez bibułę w czworo złożoną precedzony na dobrą wódkę.

Galareta z jablek.

Najlepiej robić galaretę we Wrześniu, Październiku i Listopadzie. Jabłka winne, sztuk 30 w brytwannie zimną wodą nalane, gotują się do rozgotowania, nad miską gęstym sitem precedzają się; i przez godzinę ściekają, potem sok z miski wymierzony szklanką. Zawsze daje się na dwie szklanki soku szklanka cukru mialkiego, gotuje się do zakipienia; przygotuj próżne suche słoiki postawione w zimnej z lodem wodzie. — Jak zacznie syrop kipić, ciągle go szumuj przez pół godziny, gotując ciągle probuj; to jest: nabierz łyżeczką syropu, wylój na miseczkę,

jeżeli na niej z wystudzonego syropu robi się galareta, próbuj odejmując łyżeczką, z której jeżeli już nie ścieka syróp, ale trzyma się łyżeczki, zdjęty z ognia syróp nalewaj w słoiki lub szklanne galaretowe miseczki. Jeżeli jeszcze na miseczkę nie robi się galareta, gotuj ciągle; probując pilnuj, aby się nie przypaliła.

○ Galareta malinowa.

Naduś soku z malin 4 szklanki, a z czerwonych pożytek 2 szklanki; zmieszaj razem i precedź przez gęste sito; daj 3 szklanki tłuczonego cukru, i gotuj wolno. Przestrzega się, że gotując każdą galaretę, rądel albo brytwanna ma być do połowy niepełna, ażeby z niej niewybiegła. Gotuj tak jak jabłczaną; szumuj, probując na miseczkę, jeżeli z miseczki łyżeczką zdjęta trzęsi się, wtedy zaraz zdjęta z ognia leje się prędko do słoików ażeby niezastygła.

Galareta pożytkowa.

Wyduś z pożytek soku dwie szklanki, daj do nich szklankę cukru, i gotuj wolno,

szumując do czystego, postaw miseczkę do zimnej wody, nabierz galarety małą łyżeczką i puszczaj na miseczkę kroplami jak stygnie i odstaje od miseczki, zaraz wlewaj do słoików.

Galareta wiśniowa.

Na 2 szklanki wiśniowego soku, a na jedną pożytkowego, daj cukru półtorej szklanki, jeżeli zaś chcesz mieć więcej galarety więc do 2 szklanek soku daje się jedna szklanka cukru. Gotuj wolno, szumuj do czystego i próbuj na miseczkę, jeżeli już galareta twarda, i gdy się trzęsie na miseczkę, z ognia prędko zdjętą, zlewaj do słoików.

Galareta z żurawin.

Wyduś z żurawin soku według potrzeby, precedź przez sito, wymierz szklanką, daj szklankę tuczzonego cukru; zagotuj wolno, wyszumowaną do czystego, probuj często, leżąc na miseczkę; jeżeli już twarda, zdejm z ognia, nalewaj w słoiki ażeby nie zastygła.

Galareta agrestowa.

Do garnca agrestu w brytwannie, daje się trzy kwarty wody, do zagotowanego z ziarnkami, daje się 20 zielonych winnych jabłek. Wygotowany do półtory kwarty wody, przecedzony gęstém sitém, przez godzinę ścieka, wymierzony sok na szklanki, do tego soku wdusza się sok z dwóch cytryn, na każde dwie szklanki soku daje się jedna szklanka tłuczonego cukru, gotowany wolno szumuje się do czystego, potem często próbuje się, jak zacznie na miseczkę zastygać, nalewają się słoiki.

Pigwowa galareta.

—> Pigw sztuk 30, obmytych i pokrajanych; jabłek czerwonych sztuk 30 również obmytych i pokrajanych w brytwannie wodą nalanych; ta mieszanina razem gotuje się, aż jabłka całkiem rozgotowane, przeciedza się sitém; sok wymierzony szklanką. Na każde 2 szklanki soku daje się szklanka tłuczonego cukru, gotuje się wolno szumując; próbuje się często na postawionój w wodzie miseczkę; to jest: wylewa się kroplami gorący syrop

*2

na miseczkę, i próbuje się nożem, jeżeli odstaje od miseczki; więc próbuje się palcami, gęsty nalewa się w słoiki.

Galareta dereńiowa.

Do 2 garncy dojrzałego, wydrelowanego dereńiu w brytwannie daje się pół garnca wody, wolno gotuje się przez godzinę, do precedzonego przez pytlowane sito, na 3 szklanki soku, daje się szklanka tłuczonego cukru; i gotuje się wolno, szumując do czystego; i próbuje się na miseczkę często lejąc kroplami, jeżeli gęstnieje, zdejmują się łyżeczką krople, jeżeli się robi galareta; nalewa się w słoiki.

Brzoskwińiowa, dereńiowa i aprykozowa galareta.

Jednakowym sposobem robią się. Garniec brzoskwiń z garncem wody gotuje się w brytwannie do rozgotowania. Przepędza się gę-

stym przetakiem, z dwóch cytryn wdusza się sok do brytwanny. Do pół trzeciej szklanki soku, daje się szklanka tłuczonego cubru. Gotuje się wolno, szumując do czystego; probuje się syrop na miseczkę kroplami, jeżeli już odstaje od miseczki, zgęstniały daje się do słoików. Jeżeli jeszcze za rzadka, gotuje się dalej podług próby do gęstości.

Marmolada.

Wszystkie gatunki marmolady jednakowo się smażą. Jabłka rozgotowane, sitem przecezione, wystygłe, przez przetak przetarte, i wymierzone. Na każdą kwartę przetartych jabłek daje pół kwarty tłuczonego przesianego cukru, gotuje się pół godziny, miesza się ciągle warzochą, probuje się na miseczkę danej do zimnej wody, jeżeli już zgęstniała, wystudzona daje się do naczynia, rzadka, gotuje się aż zgęstnieje.

Dereńiowa.

Do najdojrzałego dereńiu, przetartego przez przetak, zlanego do ładu podług miary na każdą kwartę marmolady daje się pół-

kwarty wysianego cukru, gotuje się wolno, miesza się ciągle łyżką, aż zgęstnieje, próbuje się na miseczkę, zgęstniona i wystudzona, daje się do naczynia.

Morelowa i brzoskwi- niowa.

Do dojrzałych morełów lub brzoskwiń przez przetak nad miską przetartych, wymierzonych kwartą, daje się na każdą kwartę marmolady pół kwarty tłuczonego cukru. Gotuje się wolno, i miesza do dna drewnianą łyżką aby się nieprzypaliła; wystudzona próbuje się na łyżkę; zgęstniona i wystudzona daje się do naczynia.

Śliwowa.

Do śliwek dojrzałych, z skóreczki obczyszczonych, przez przetak przetartych i wymierzonych; na każdą kwartę daje się pół kwarty tłuczonego cukru, miesza się z marmoladą, gotuje się wolno do gęstości, próbuje się na łyżeczkę, zgęstniona i wystudzona daje się do naczynia.

Gruszkowa.

W brytwannie dojrzałe gruszki, gotują się pół godziny, w téj samej wodzie wystudzone na przetaku drelują się, i z ciękiej skórki obczyszczają się; przez przetak, albo twarde na tarku przetarte i wymierzone; na każdą kwartę daje się pół kwarty tłuczonego cukru, gotują się wolno; za godzinę probują się na miseczkę, wystudzona gęsta galareta daje się do naczynia, żadka gotuje się do gęstości.

Malinowa.

Do malin wybranych z listków, korzónków i robaczków, w zimnej wodzie przepłukanych, na czystym przetaku zciekłych daje się na każdy funt fruktu pół funta wysianego cukru, mieszając drewnianą łyżką, gotują się do gęstości, probując na miseczkę; zgęstniała, i wystudzona, daje się do naczynia.

Wiśniowa.

Nabrane, na przetaku przetarte i odmierzone wiśnie, na każdą kwartę daje się pół

kwarty tłuczonego cukru, gotuje się wolno, ciągle mieszając drewnianą łyżką, aż zgęstnieje, próbując na miseczkę; dobrze zgęstniałą daje się do naczynia.

Marmolada z głogu **(hecze pecze).**

Nabrany według potrzeby, oberznięty z czarnych główek i na dwoje rozerznięty głóg, wybrane z niego ziarnka, wyczyszczone i sparzone na misce kipiátkiem, wymieszany, odłożony na trzy dni, potem przetarty na przetaku, dany do niego miarki cukier funt na funt, z nim wymieszany i gotowany przez pół godziny, marmolada wystudzona daje się do słoja.

Syróp malinowy.

Naduszony z malin według potrzeby sok, do słoja wlany, jak tylko pocznie podchodzić, zbiera się z niego przez dwa dni piana, wyszumowany do czystego, gęste fusy spadłe na dno i przez sito przecedzony, na każdą kwartę soku, daje się dwa funty cukru, gotowany wolno, szumowany dobrze, gdy już cukier rozejdzie się, wylany na miskę i wystudzony, daje się do słoja.

Syróp pożyczkowy.

Z nabranych pożyczek wyduszony sok zlany do słoja, na dwa dni, zebrana z niego piana, wyszumowany i przez sito precedzony. Na kwartę soku daje się dwa funty miążkiego cukru, zagotowany i wyszumowany daje się do słoja.

Syróp pomarańczowy.

Wyduszony sok z 10ciu pomarańcz, i 25 cytryn; do precedzonego soku daje się kwaterka wina (maslaczu), dwa funty tłuczonego cukru, sok z winem i cukrem wymieszany zagotowany i wyszumowany; potem kawał cukru natarty pomarańczą, utłuczony w moździerzu, wsypany do syropu, wymieszany i studzony przez godzinę, znowu odegrzany, przez sito na miskę precedzony i wystudzony, zlewa się do naczynia.

L e m o n i a d a.

W Lipcu, Sierpniu i Wrześniu cytryny najsmaczniejszy i najwydatniejszy mają sok.

Z 20 cytryn i z 5 pomarańcz wyduszony do miski sok precedza się przez serwetę do rądla; do którego pół kwarty wody i dwa funty tłuczonego cukru wsypuje się, i kwadrans gotowany wolno, szumowany i wylany sok do syropu; do zagotowanego i szumowanego, na stole postawionego syropu wsypuje się cukier, z kawałkiem skórką pół cytryny natartego cukru, w moździerzu utłuczonego, z nim wymieszany, po godzinie daje się do naczynia.

Orszada.

Bierze się ćwierć funta słodkich, i pół gorszkich migdałów, dwa łoty ziarenek z melona, sparzone migdały oczyszczają się z łupy, tłuką się w mosiężnym moździerzu; dając pół funta cukru i trochę wody, ażeby tylko pół kwaterki wyszło, tak migdały utłuczone, palcami próbowane, ażeby niebyło w nich kruppek, wybrane do miski, daje się do nich pół kwarty wody, wymieszane i precedzone przez serwetę do miski, pozostałe migdały tłuką się jeszcze w moździerzu, i daje się pół kwaterki wody, potem do wyłożonych na miskę daje się jeszcze wody kwaterka, dobrze wymieszane przez serwetę precedzone, wszystko wylane do czystego rądla, dodając trzy ćwierci funta tłuczonego cu-

kru. — Wymieszana dobrze z mlekiem, dwa razy wolno zagotowana, wylana do miski wystudza się; zлана do butelki, stawia się do zimnego lochu, gdzie trwać może pół roku. Takiej orszady daje się mały kieliszek do kwaterkowej sklanki; dolawszy wody, masz doskonałą orszadę.

Konserwy na zimowe lody.

Do jednego ananasu, funt ważącego drobno pokrajanego, daje się dwa funty tłuczonego cukru, zmieszany, i w moździerzu dobrze utłuczony, wybrany do słoja, i związany suchym z podłożonym papierem pęcherzém trzyma, się do używania. Kto więc chce mieć ananasowe lody n. p. na kwartę ananasowych lodów wyduś sok z 4 cytryn day do niego funt i ćwierć tłuczonego cukru, i kwatérkę wody. Do zagotowanego syropu wsyp dwie łyżki konserwy, jeżeli chcesz mieć bardzo smaczne ananasowe lody, wtedy zamiast cukru daj funt i ćwierć ananasowej konserwy, w nakrytém naczyniu rozpuszczając go na wolnym ogniu, niedawaj kipić, wystudzone zaraz na lodzie precedź przez sito na miskę, wylój do puszki, i stawiaj na lód; obłóż puszkę na około lodem, i obsyp solą, kręć, często odkrywając mieszaj łopatką, aby

niebyło grudek, a gdy już zgęstnieją, obsyp solą na około puszkę i masz dobre ananasowe lody, jeżeli się pokaże w lodzie woda, wtedy wywierć dziurkę z boku szaflika i nią zpuść wodę z lodu.

o **Konserwa malinowa.**

Na funt wyduszonego z malin soku, daje się funt tłuczonego cukru, miesza się dobrze, daje się do słoja zawiązanego pęchérzem, i chowa się do lochu, — kiedy chcesz robić malinowe lody, bierz kwartę wody, funt tłuczonego cukru, sok z czterech cytryn, weź 2 albo 3 łyżki malinowej konserwy i precedź sitem, daj do puszkę, nabij do szaflika drobnego lodu, nasyp trochę soli na dno szaflika, postaw do niego puszkę i mieszaj ażeby w lodach niebyły grudek; zastygłe lody obsyp solą i bierz do używania.

Konserwa brzoskwińowa.

Konserwy broskwińowe, morelowe i apykozowe robią się, jednakowym sposobem. Na funt massy dojrzałych na przetaku bez skórki przetartych brzoskwiń, daje się funt cukru, który zmieszany, włóż do słoja za-

wiąż pęchérzem, i trzymaj w lochu, w czasie zaś potrzeby lodów daj 3 albo 4 łyżki téj konserwy do kwarty wody, funt tłuczonego cukru, i sok z 4 cytryn; precedź przez sito, i trzymaj w lochu.

Konserwa z poziomek i truskawek.

Na kaźden funt massy z poźyczek albo truskawek przez sito przetartéj, daje się funt tłuczonego cukru, dobrze wymieszany w słoju i zawiązany, trzymaj w lochu. W potrzebie lodów daj 4 łyżki konserwy do kwarty wody, sok z 4 cytryn, i funt tłuczonego cukru. — Massa wylana do puszki, postawiona do lodu i obsypana solą; kręcąc często odkrywaj i mieszaj, jeżeli się lody nie ścinają daj pół szklanki wody, zgęstnione masz do użycia.

K o m p o t y.

Brzoskwińie, apykozy, i morele jednako się robią. — Weź brzoskwiń nie bardzo dościgłych według potrzeby, włóż do kąpiatku, niech kipią kwadrans, jeżeli skórka odstaje, zdiąć z ognia, i wystudzić, odcedź wodę, i łupę z nich obierz; obczyszczone

układaj na przetak. Na kaźden funt fruktów daj pół funta cukru, i kwaterkę wody, włóż do rądelka, i zagotuj z tą wodą cukier, a jak zacznie kipić zeszumuj, potém włóż do rądelka brzoskwinie, zagotuj parę minut; odstaw, a gdy wystygną bierz do słoja. Syrop precedzony daj do rądla, odszumuj na ogniu, a wystudzony nalewaj do słoików, zaraz obwiążuj przegotowanym pęczérzem, obłóż kaźden słoik sianem i ustawiaj w rądel, nalój ciepłą wodą, lecz ażeby woda niedochodziła do wierzchu słoików najmniej na 3 palcy, za gotuj kwadrans, wystudź, i postaw w nie bardzo zimnym pokoju do używania.

Kompót ananasowy.

Pościnaj z ananasu koniuszki, poobczyszczaj z niego oczka scyzorykiem i gotuj tym sposobem jak na konfitury; obacz w rozdziale pierwszym. Wyjawszy z wody pokraj w cienkie krążeczki, na kaźden funt ananasu daj pół funta cukru tłuczonego i kwaterkę téj ananasowej wody, w której się gotował ananas, rozpóść cukier wodą, do pół funta cukru wyduś sok z pół cytryny, zagotuj syrop i zeszumuj, włóż ananas do syropu niech stoi nakryty dobę; na drugi dzień wyłóż ananas na przetak, niech troche ścieknie nad miską, potém włóż w słoiki. Syrop zagotuj parę

minut, zeszumuj, przecedź przez gęste sito i wystudź; troche naléj syropem ananas, aby niebył pełny, zawiąż pęchérzem pozawijaj sianem postaw do rądelka, naléj zimną wodą niech zakipi ćwierć godziny, wystudź i postaw w wolnym pokoju do używania.

○ **Kompót z jablek.**

Z niedojrzałych, winnych zielonych, niezimowych najlepiej w Lipcu narwanych jablek powyrzynaj środki, porozżynaj na dwoje, zagotuj parę minut, i nakryj, daj wystygnać, potem znów zagotuj 4 minuty, nakryj, wystudź i powywieraj jabłka na przetak. Na kaźden funt fruktu, daj pół funta cukru, rozpuść tą samą wodą z jablek, na kaźden pół funta cukru kwaterek wody, zagotować w rądlu, odszumować, i włożyć jabłka do syropu, zagotuj 4 minuty, weź z ognia, nakryj wystudzone, i włóż do słoika; syróp przecedź, zagotuj, odszumuj, wystudź, i ponalewaj w słoiki, pozawijaj pęchérzem poobwijaj sianem, postaw do rądelka, naléj zimną wodą, gotuj kwadrans, wystudź, poobcieraj, i postaw w wolnym pokoju do używania.

○ **K o m p ó t**

ze śliwek ręglotów zielonych i z mirabeli, jednym sposobem robią się kompoty. —

Regłoty najlepiej w Lipcu niedojrzałe włóż do kąpiatku na parę minut, nakryte niech wystygną, potem drugi raz niech zakipią 4 minut, zdjęte z ognia nakryj i niech znowu stygną do bę, powywieraj na przetak; i daj na kaźden funt fruktów pół funta cukru, i kwaterkę wody. — Syrop zagotuj i odszumuj, włóż regłoty do syropu, zagotuj w nim 4 minuty, nakryj i wystudź, potem powywieraj frukta do słoików, syrop odcedź przez przetak, zagotuj, szumuj a wystudzony nalęj do słoików; zawiąź pęchérzem, obwijaj sianem, postaw do rądla, i nalęj wodą niech zakipi kwadrans; potem wystudź, postaw w wolnym pokoju do uźytku.

Kompót z agrestu zielonego. <

Gdy róža zaczyna kwitnąć wtedy najlepsza pora. Wydreluj z zielonego agrestu pestki, włóż w kąpiątek, i jak tylko zacznie wrzeć postaw na dwanaście godzin żeby stygnął, potem w tęg samej wodzie zagrzęj, a jak zacznie cokolwiek zakipiać w ten moment zdjęć z ognia, i dać wystygnąć, wybrać na przetak, i na kaźden funt fruktu dać pół funta cukru, który rozpuścić kwaterką wody. Syrop zagotuj, zdejm

szumowiny, i połuż agrest do syropu niech tak wystygnie, potem powybijaj agrest na przetak, gdy zcieknie, nałóż w słoiki, odcedź syrop na sito i zagotuj, odszumuj, wystudź i ponalewaj w słoiki; poobwiązuj pęcherzem dobrze, okręć sianem, postaw do rądelka, naléj zimną wodą, niech kwadrans zakipi mocno, wystudź, i postaw do użytku.

○ **Kompót z wiszeń.**

Nabierz wiszeń według potrzeby, można całkowitych można i drelowanych, włóż do miski, spaż kipiátkiem, potrzyмай tak aż wystygną, potem powybijaj na przetak, i zrób syrop; na kaźden funt wiszeń daj pół funta cukru, rozpuść cukier kwaterką wody, zagotuj, odszumuj, wystudź i włóż wiśnie w słoiki, naléj syropem obwiąż mocno pęcherzem, postaw do rądelka, obłóż sianem, naléj zimną wodą, daj kipić kwadrans, wystudź, i schowaj do użytku.

Kompót z pigwów.

Weź pigwów dościgłych, porozrzynaj na dwoje, powyjmuj z nich kamyczki i ziarnka, włóż do rądelka, i naléj zimną wodą niech kipią aż będą miękkie. — Potém zdejm z ognia, wystudzone powybijaj na przetak, oczyść szczyrykiem ciężką skórkę. Na kaźden funt fruktu daj pół funta cukru i kwaterek wody, zrób syróp, zagotuj, odszumuj, i włóż pigwy do syropu; zagotuj dobrze, wystudź, wybierz pigwy do słoików, przecedź syróp na sito, zagotuj tenże i wystudź, poobwiązuj słoiki pęczérzem mocno, postaw do rądelka, naléj zimną wodą i obłóż sianem, zagotuj kwadrans, wystudź, i postaw w wolnym pokoju do użytku.

Kompót z gruszek.

Wydrełuj ze zdrowych gruszek ziarnka, zagotuj kwadrans, probuj czyli miękkie, zdejm z ognia niech wystygna, wystudzone wybierz na przetak, oczyść szczyrykiem skurkę, i układaj na czysty przetak. Na kaźden funt fruktów daj pół funta cukru i kwaterek wo-

dy, zrób syróp i zagotuj, odszumuj, daj wystygnąć, włóż gruszki do syropu, zagotuj kwadrans, wystudź, i wybierz na przetak, a jak ściękną włóż do słoików; zagotuj syróp odszumuj, wystudź, i ponalewaj słoiki syrópem, zawiąż mocno pęchérzem, postaw do rądelka obłóż sianem i naléj zimną wodą, zagotuj kwadrans, wystudź, i postaw w wolnym pokoju do użytku.

Kompót z pomarańcz. <

Zagotuj pomarańcze w rądelku, mocno i często łyżką tajaj, a najlepiej pokrywą nakryj, probuj czyli słomka włazi wolno w skórkę, potem zdejm z ognia, wystudzone wybierz na przetak, i pokraj w krążeczki. — Na kaźden funt fruktu daj pół funta cukru i kwaterkę wody, zagotuj, odszumuj, i włóż pomarańcze pokrajane do syropu, niech stoją dobę. — Na drugi dzień wyjm ze syropu pomarańcze, i ułóż do słoika; syróp zaś zagotuj, odszumuj, wystudź, ponalewaj w słoiki, obwiąż pęchérzem mocno, postaw do rądelka, obłóż sianem, zagotuj kwadrans, wystudź, i postaw w wolnym pokoju do użytku.

Zachowanie wszystkich fruktów na zimę.

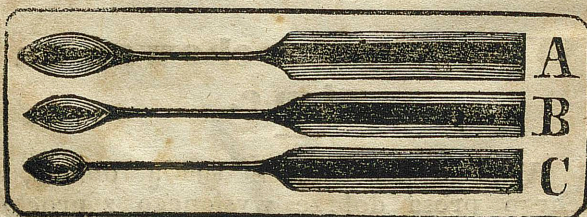
Aprikozy, morele lub broskwińie. Przygotuj najprzód małą baryłkę z suchego drzewa, po wierzchu osmól wszystkie szpary smołą, potem odjąwszy wierzchnie dno układaj brzoskwińie, morele lub aprikozy, nie dając tydzień tymże na drzewie dostać, zrywaj z ogónkami i zaraz zawijaj w miękkie bibułę, układaj jedna koło drugiej, nałóżwszy pełną baryłkę, zadnic, smołą zalać, i zaraz postawić w lód, a najlepiej włożyć w drugą baryłkę, obydwie zasmolić, i trzymać aż zaczną pierwsze mrozy, wykopać z lodu, przynieść do wolnego pokoju dla użytku, takim sposobem można mieć frukta najświeższe na Boże Narodzenie i na zapusty, tak też śliwki, gruszki i inne frukta utrzymują się bardzo dobrze.

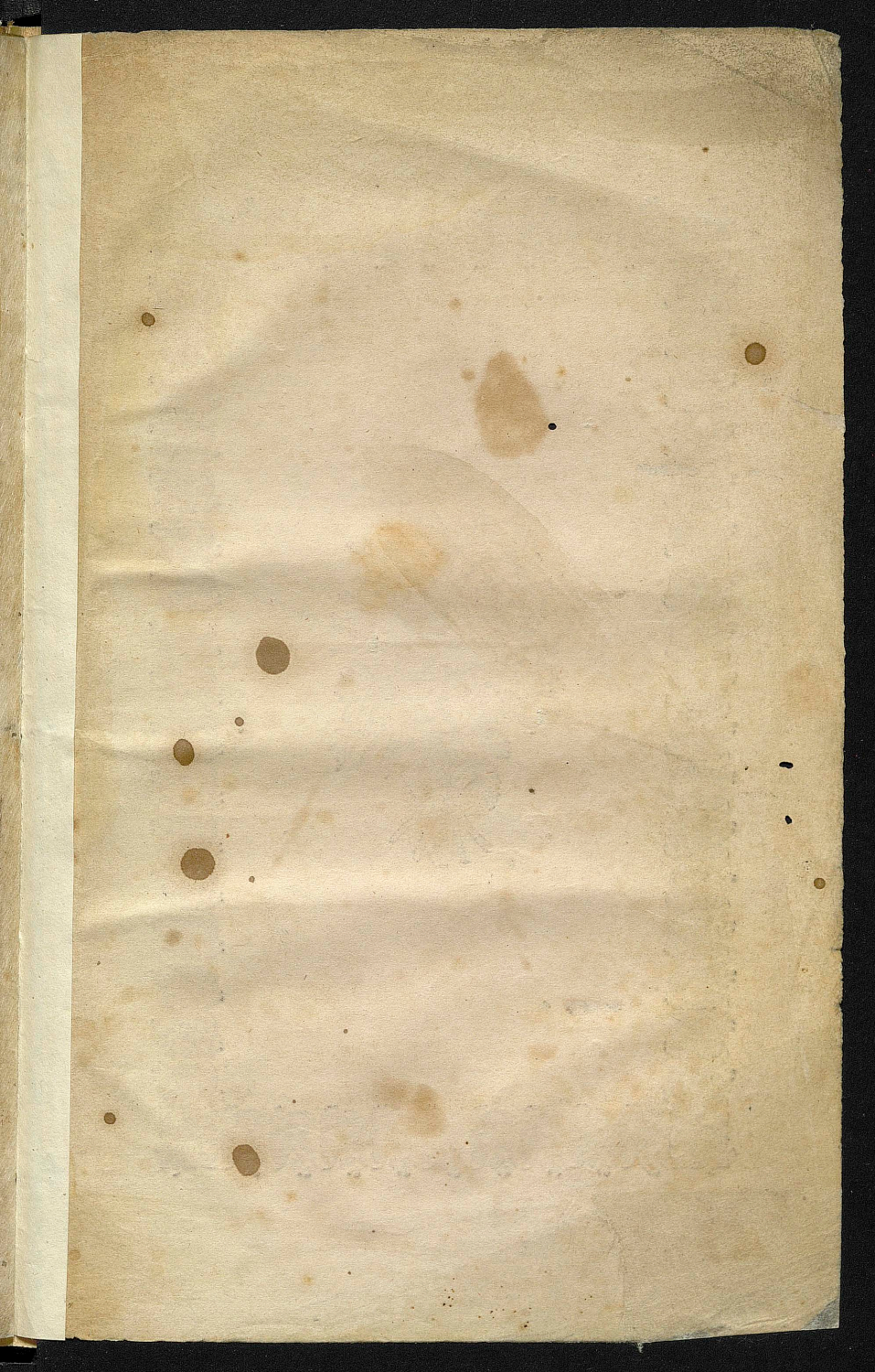
Winogrona zachować na z i m ę.

Weź suchą baryłkę smołą oblaną, i suchego prosa dobrze wysianego z prochu

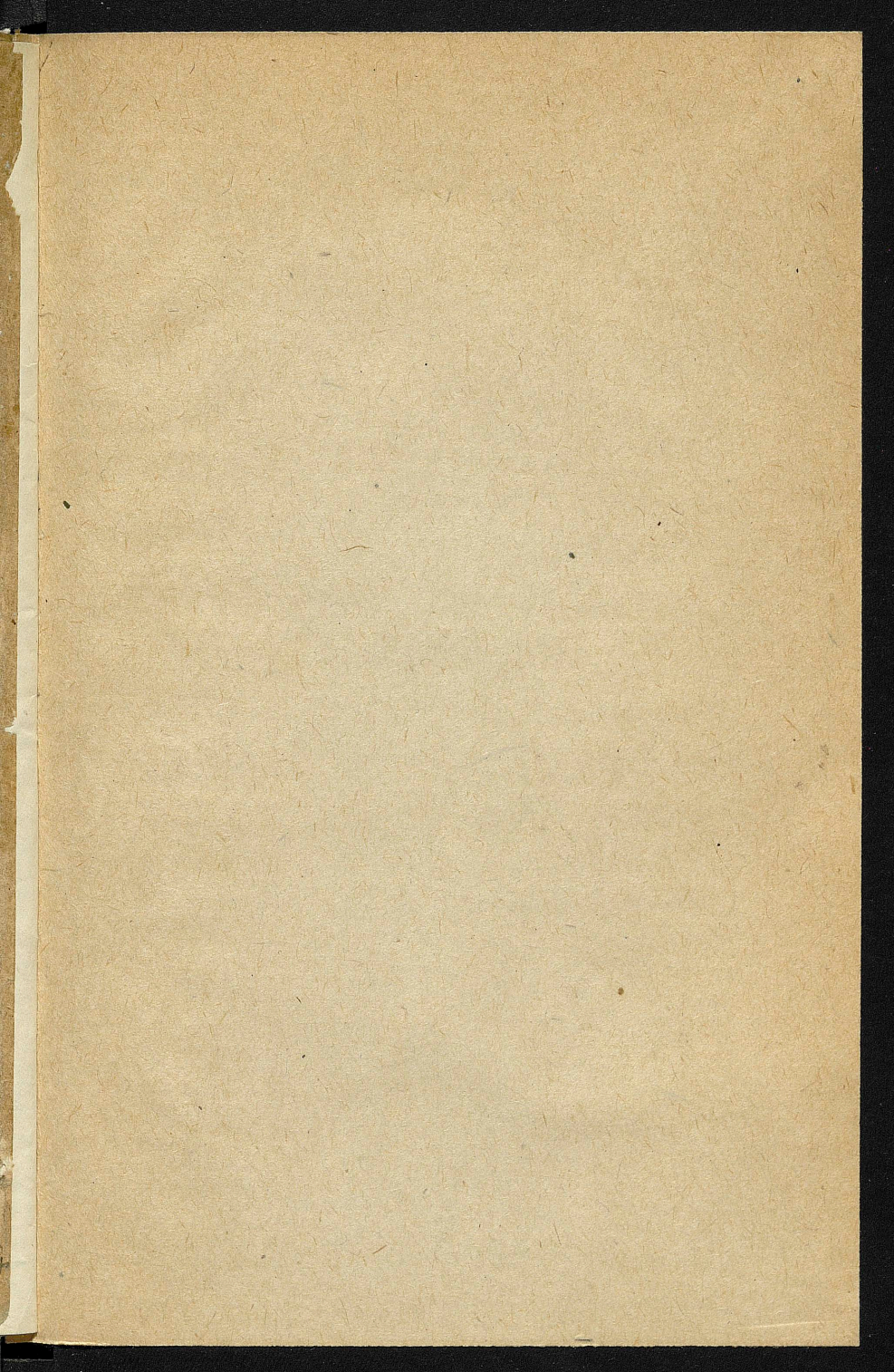
układaj winogrona jedno koło drugiego, które trzeba rwać z bardzo wielką uwagą, ażeby byli nie poduszone i każde grono na końcu szypułki woskiem zakapać, ułożywszy warstwę winogron, prosem zasypać, ażeby zakryło ułożony winogron, i tak dalej za każdą warstwą zasypywać, aż nałożysz pełną baryłkę, potem zadnić, osmolić postawić do lodowni, a na Boże Narodzenie lub na zapusty dostaniesz winogrona z taką farbą jak z drzewa. Tak też i z gruszkami się postępuje (Kaiserbiernen), gdy wyjmiesz z lodowni jeszcze będąc zielone, lecz położyć w ciepłe, za tydzień dojrzeją i będą żółte i smaczne do użytku.

Uwaga: Wspomniane w dziele maszynki do drelowania pestek i ziarenek z fruktów, są narzędzia w kształcie małych łyżeczek żelaznych; pod Litt. A. B. i C. wyobrażone, tylko z dłuższymi trzonkami jak na rycinie — a używają się mniejsze do małych, węższe zaś do drelowania większych owoców. —

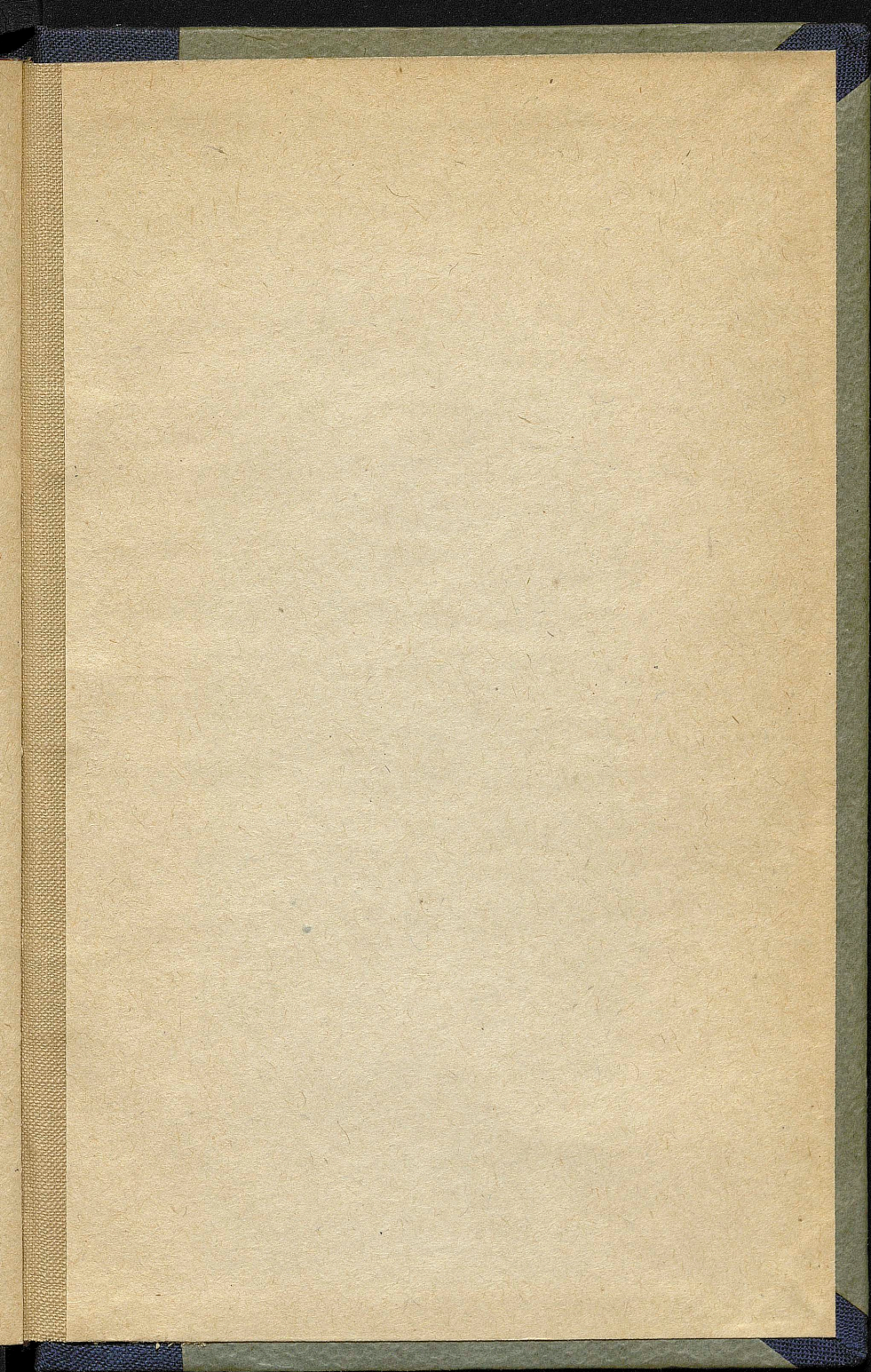














Zakład Narodowy
im. Ossolińskich



1100037312