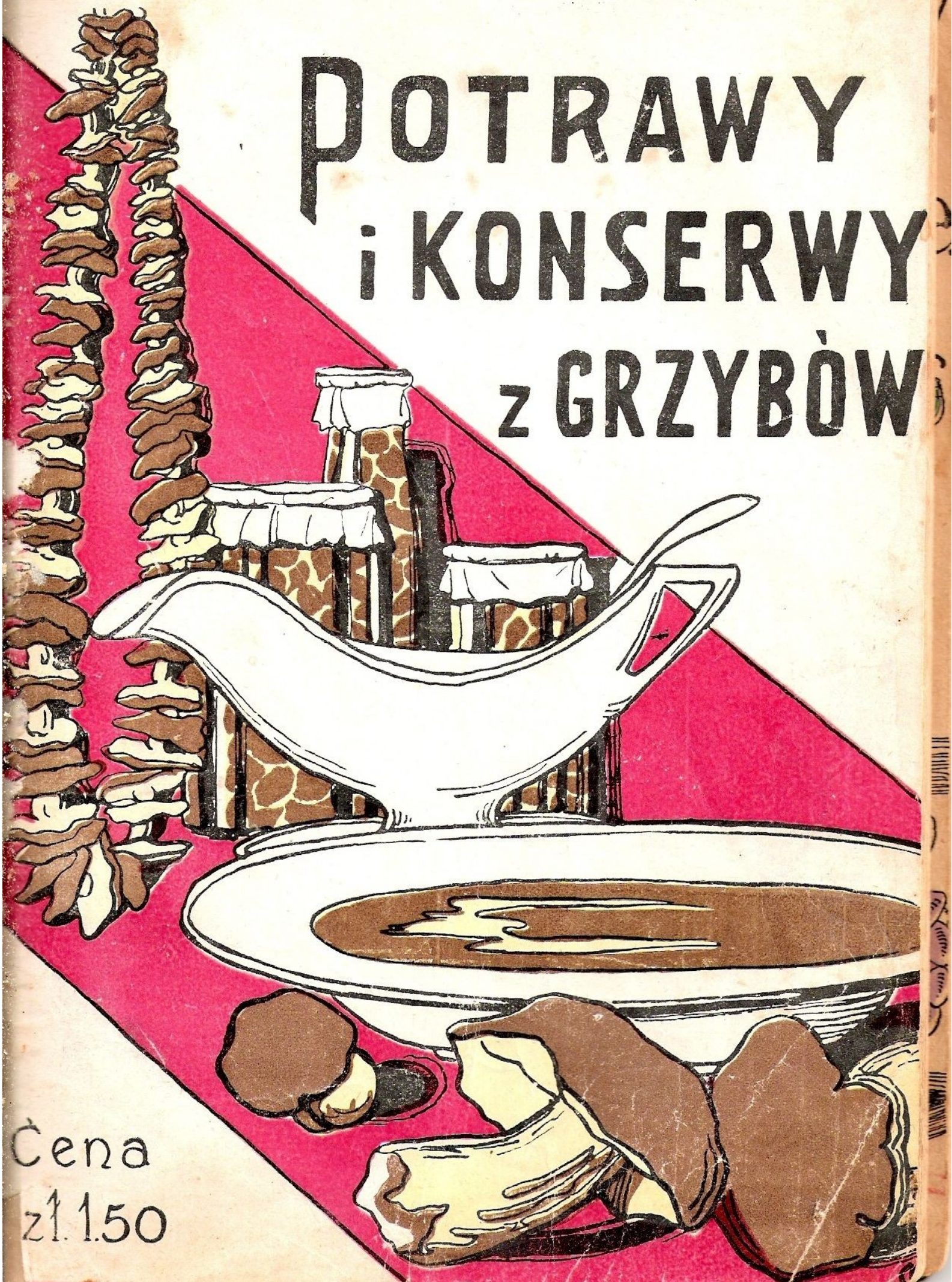


POTRAWY i KONSERWY z GRZYBÓW



Cena
zł. 1.50

„ŻYCIE PRAKTYCZNE”

WYDAWNICTWO, POŚWIĘCONE SPRAWOM PROWADZENIA
DOMU I GOSPODARSTWA KOBIECEGO

POTRAWY I KONSERWY Z GRZYBÓW

ZEBRAŁA I UŁOŻYŁA
PANI ELŻBIETA



TOWARZYSTWO WYD. „BLUSZCZ”
WARSZAWA



S Ł O W O W S T Ę P N E



Zgóry się zastrzegam, że książeczka ta nie jest dziełem naukowym o grzybach, i czytelnicy, chcący dokładnie poznać nazwy gatunków grzybów, potoczne i botaniczne, ich właściwości, ich hodowlę (np. pieczarek), powinni przeczytać tomik „Życia Praktycznego“, p. t. „Co trzeba wiedzieć o grzybach“.

Mojem zadaniem jest tylko zaznajomić czytelników z praktycznym stosowaniem grzybów w gospodarstwie domowym, — ściśle nawet mówiąc—w kuchni, dając możliwie obfity i wyczerpujący spis potraw i konserw, dających się z nich przyrządzić. Przyczem zaznaczam, że chociaż, podobno, istnieje kilkaset gatunków grzybów jadalnych,—ja uwzględniłam tylko najbardziej znane, o wypróbowanym smaku, i zupełnie nieszkodliwe. Pewną trudność miałam z ich nomenklaturą, gdyż te same gatunki w różnych miejscowościach kraju inaczej są nazywane, a nieraz nawet nazwa ta sama służy różnym grzybom w różnych okolicach.

Toteż, o ile znałam nazw kilka,—wszystkie je równolegle podawałam. I jeszcze zachodzi tu pewna komplikacja: ten sam gatunek grzybów w jednych miejscowościach jest jadalny, w innych—trujący,—na przykład smardz krzaczasty na kresach wschodnich i w byłej Kongresówce jadany w obfitości, jest podobno na Śląsku gwałtowną trucizną; — rydz koński (wełnianka)—do świeżego użytku, zresztą, z racji goryczy, zupełnie niezdatny,—po ukwaszeniu jest wyborny i na kresach wschodnich wszędzie jadany, a w głębi Rosji, dla specjalnie ostrego smaku, wysoce ceniony,—w Polsce zaś uchodzi za szkodliwy. Najlepiej więc zrobimy, gdy będziemy używali tylko tych grzybów, które w danej miejscowości są uznane za nieszkodliwe. Wyjątek należy zrobić dla pieczarek, których lud nigdzie nie je, a które—wszystkie: leśne, łąkowe i inspektowe—są najsmaczniejszymi i najbardziej użytecznymi z grzybów.

U nas, niestety, hodowla pieczarek, łatwa i niekosztowna, mało jest rozpowszechniona. Pod Paryżem hodowla ta zatrudnia tysiące ludzi, i miasto to zjada codziennie, przez rok cały, bez różnicy sezonu, tysiące kilo „szampinjonów“. W Rosji, a przynajmniej w jej stolicach,—Petersburgu i Moskwie — też przez rok cały codziennie można było za skromną sumę 10 do 15 kopiejek dostać koszyczek, 6 — 10 sztuk,

ślicznych, białych, okrągłych pieczarek, co stanowiło znakomitą pomoc w kuchni.

W Warszawie, jeżeli są ładne pieczarki, to je zabierają restauracje,—reszta publiczności czasem je dostaje w sklepach delikatesów—zawsze przerosłe, ściemniałe i po cenie 8—10 złotych za kilo,—jest to bardzo niezachęcające do ich używania.

Wiemy wszyscy, że grzyby są bardzo pożywne, że w wielu wypadkach mogą zastąpić dania mięsne. Szczególniej w kuchni jarskiej odwar grzybowy stanowi podstawę wszelkich zup i sosów. Powszechnie znane kostki „Maggi“, prawdziwe i podrabiane, uchodzące za wyciąg mięsny, są właściwie w głównej części wyciągiem grzybowym, i smakowo doskonale przez mocny wyciąg grzybowy zastąpić się dadzą.

Doniedawna można było tylko latem i jesienią korzystać z grzybów świeżych; na długie miesiące zimowe pozostawały nam tylko grzyby suszone, — zresztą i smakowo doskonale i bardzo pożyteczne w rozmaitych przyprawach. Oprócz nich znaleźmy tylko grzyby marynowane w occie, grzyby solone — wprawdzie dobre, jednak znacznie od świeżych w smaku się różniące, oraz bardzo kosztowne, gdyż bardzo dużo masła zużywające, grzyby w maśle konserwowane.

Otóż w systemie konserwowania grzybów, jak zresztą wszelkich jarzyn i owoców, zupełną zmianę wprowadziło sterylizowanie ich sposobem Apperta,—w gospodarstwach domowych powszechnie zwane gotowaniem „w Weck'u“, wykonywane w specjalnych słojach szklanych „konserwatorach“,—w wytwórniach na sprzedaż w blaszankach zalutowanych, sterylizowanych w autoklawach. Ponieważ mówię tu specjalnie tylko o konserwowaniu niedużych ilości, uwzględniam przedewszystkiem „Weck'i“. Słoje do nich, wprawdzie kosztowne,—mimo to, że oprócz zagranicznych mamy już doskonałe, wyrabiane przez kilka firm krajowych, — mogą jednak trwać lata całe, przeto stanowczo się opłacą. Same aparaty, teraz wyrabiane w kraju, są bardzo niedrogie i dostępne niemal dla każdego. Sterylizować można grzyby niezaprawione jeszcze, tylko zblanżerowane, lub też gotowe potrawy z grzybów. Tych ostatnich przepisów nie podaję, — gdyż, zasadniczo, można każdą potrawę, czy to mięsna, czy rybna, czy to jarzynową, czy też grzybową—sterylizować i utrwalić. Musiałabym więc napisać o tem całą książkę kucharską. Podaję tutaj sposoby konserwowania grzybów tak, aby zupełnie mogły zastąpić świeże i, jak one, każdym żądanym sposobem dały się przyprawić.

Ponieważ grzyby łatwiej od wszelkich innych produktów podlegają pleśnieniu, wskazanem jest sterylizację ich dwukrotnie powtórzyć, a to w sposób następujący: w 48 godzin po pierwszej sterylizacji zagrzać je znowu do wskazanej w przepisie temperatury, — ostudzić i wyjąć z aparatu. Po następnych 48 godzinach tę operację raz jeszcze

powtórzyć. Temperatura, podana przezemnie przy poszczególnych przepisach, jest stosowana do blaszanek przy wyrobie konserw na wielką skalę, — przy użyciu aparatu „Wecka“ na termometrze jest wskazana temperatura, potrzebna do kompletnej sterylizacji poszczególnych produktów, — kilka kresek więcej jednak nigdy nie zaszkodzi konserwie.

Nakoniec, nigdzie nie zalecam dodawania cukru do marynat octowych z grzybów, uważając, że smak grzybów i cukru wzajemnie się wykluczają. Kto jednak na połączenie tych smaków się godzi, może sobie zawsze parę łyżek cukru do octu dodać.

Z potraw nie podaję najbardziej znanych, na przykład zupy grzybowej zabieleranej z kaszą perłową, lub pierożków z grzybami, — żeby pozostawić więcej miejsca na dania mniej znane, lub takie, które są wprawdzie znane, lecz przeważnie nieumiejętnie, a przez to nie dość smacznie przyrządzane.

Pani Elżbieta.



Grzyb z rodziny kółczaków

I

NAJBARDZIEJ ZNANE GRZYBY

Chociaż specjaliści znają całe setki gatunków grzybów jadalnych, jednak wobec dużego niebezpieczeństwa zatrucia się przy spożywaniu grzybów, — gdyż każdy prawie grzyb jadalny ma swego sobowtóra niemal w podobnym grzybie trującym, — radzę używać tylko tych gatunków, które są tak znane w danym kraju, lub okolicy, że pomyłka co do własności ich jest zupełnie wykluczona. Oprócz tego, niektóre gatunki grzybów, zupełnie nieszkodliwe w jednej okolicy, są gwałtowną trucizną w innej, naprzykład babie uszy, (*swardz, piestrzanka*), które na kresach wschodnich są uważane za przysmak, we Francji i w Niemczech są masami przerabiane na konserwy i należą do potraw kuchni wykwińskiej, a i u nas w Polsce centralnej są pierwszym grzybem, pojawiającym się na wiosnę i bardzo poszukiwanym, — podobno w Czechach i na Śląsku, a nawet w Krakowskim są trujące, co dało tej wiosny powód do kampanji przeciw tym, w okolicach Warszawy zupełnie nieznanym, grzybom. To samo ma miejsce z truflą białą (*truflą polską*), której podobieństwo do purchawki powoduje wiele przykrych pomyłek.

Białe trufle są sprzedawane masami w Czechach i, suszone stanowią nawet artykuł eksportowy, trzeba tylko umieć je rozróżniać, — zresztą może w jakiejś danej okolicy, przy jakichś specjalnych warunkach i one mogą być trujące. Rydz koński — (*wełnianka*) w Rosji masami kwaszony i marynowany i w takiej przyprawie wyborny, u nas jest uważany za zupełnie niejadalny. Toteż, aby uniknąć wszelkich pomyłek, podaję tu tylko potrawy i konserwy z najbardziej znanych gatunków grzybów, do których zaliczam:

GRZYB PRAWDZIWY, (*borowik, prawdziwik*) którego dwie odmiany są najbardziej znane: ciemne, o wysokiej nóżce, i jaśniejsze o grubej, pękatej nóżce, podobne do siebie w smaku.

Grzyb brązowy.

Grzyb czerwony — (*podosiniak, podbrzeźniak*).

Swardze — (*śpiczaste, dzwonkowate, okrągłe, i krzaczaste*).

Pieczarki — (*polne, łąkowe, inspektowe*), inaczej zwane z francuska szampinjonami.

Rydze — (*borowe i jodłowe*).

Chrzaszczce — (*gruzdy, podlipki, biele, pieprzniki*).

Surojadki — (*syrojeżki, surowiatki*).

Opieńki — (*jadalne tylko brzozowe*).

Krówki — (*olszówki*).

Zielonki — (bedłki zielone).

Maślaki — (koźlaki, maślaki, pępki).

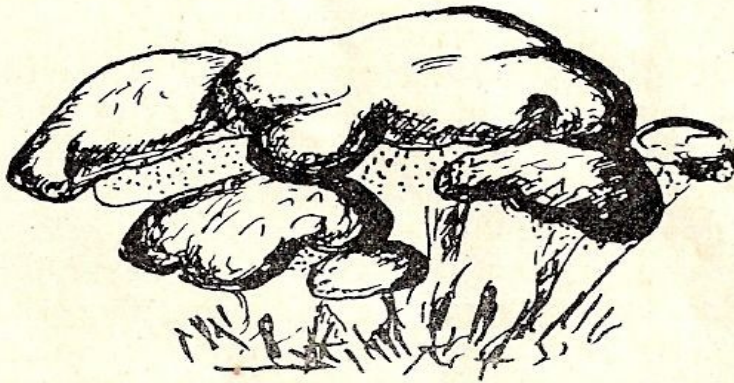
Kozaki — (babki, brzeźniaki, lepsze, lepszanki).

Lisice — (pieprzniki jadalne, kurki, lisiczki, grzyby żydowskie).

Gąski żółte — (kózki).

Trufle — (czarne, prawdziwe, piestrzaki, i białe, polskie).

Rydze końskie — (wełnianki), w tych miejscowościach, gdzie one są jadalne).



Grzyb z rodziny hub

GRZYBY PRAWDZIWE

GRZYBY PRAWDZIWE SUSZONE. Do suszenia można użyć nie koniecznie samych najmłodszych grzybów. Przeciwnie, na wszelkie zupy i sosy, nawet z nieco starszych suszonych grzybów jest esencjonalniejszy; należy tylko uważać, aby grzyby były jędrne, zdrowe i nie miały robaków wewnątrz. Do suszenia należy odkrajać korzonki grzybów, pokrajać je na kawałki paru calowe, (suszy się je oddzielnie od samych grzybów, które pozostawiamy w całości). Grzyby nanizać na cienkie drewniane patyczki, ułożyć na głębokich blachach, opierając końce patyczków o brzegi tych blach, aby całe grzyby wisiały w powietrzu, nie dotykając dna blachy. Blachy wstawić w piec po chlebie, lub pod blachę po ukończeniu gotowania posiłku i tak suszyć w niezbyt wysokiej temperaturze, dosuszając po kilka razy; lub też wziąć jakie gałązki dobrze rozgałęzione, (byle nie żywicznych drzew, jak jodła, sosna itp.) oczyścić z liści i na gałązki takie ponaciągać rzadko grzyby; gałązki ustawić w kącie blachy, w piecu po chlebie itp. i suszyć grzyby wolno, gdyż tylko suszone zachowują kolor i smak właściwy: ususzone w gwałtownem gorącu pieką się i smak zmieniają. Dobrze wysuszone grzyby nize się na grube, miękkie nici, lub cienkie sznurki, zwykle licząc po kopie (60 sztuk) na jeden sznurek, i przechowuje, powieszzone na suchej ścianie. Z nadejściem wiosny należy przesuszyć grzyby w lekkim piecu, lub na marcowym wietrze, aby je ustrzec od moli, które na nie często napadają i doszczętu całe ich zapasy niszczą.

GRZYBY SUSZONE, KRAJANE. Na grzyby krajane używa się najmłodszych grzybów prawdziwych. Świeżo zebrane grzybki kraje się w cienkie płatki, rozsypuje cienką warstwą na grubem płótnie i rozkłada to płótno na silnie grzejącem słońcu. Po paru godzinach płatki przewraca się ostrożnie, aby wszędzie jednakowo zawiędły. Następnego dnia można grzybki już grubszą warstwą przesypać na papier,—aby można było użyć do następnej partji płótno grzybków,—i suszyć w cieniu, w przewiewnem miejscu. Gdy uschną, tak że dadzą się w palcach skruszyć, zsypujemy je do pergaminowych torebek, lub składamy do blaszanych puszek i w nich przechowujemy w suchem miejscu, aby nie odwilgły. Tak ususzone grzyby, wymoczone przez 24 godziny w mleku, a nawet w zimnej wodzie, mogą być zimą smażone, lub duszone, jak świeże: nic się prawie od tych ostatnich w smaku nie różnią. Niezastąpione są też do różnych mięsnych i rybnych sosów.

GRZYBY PRAWDZIWE, SOLONE. Młode, jędrne grzyby zanurzyć w koszyczku, lub durszlaku we wrzątek, dać raz zawrzeć, wyjąć wraz z koszyczkiem i natychmiast przelać obficie wodą, aby ostygły. (W braku koszyczka, wrzucić wprost wrzątek i po zagotowaniu odlać

na sito). Gdy zimne, rozrzucić rzadko na czystym stole, lub rozpostartem płótnie, aby doskonale obeschły z wody. W faszeczkę, lub garnek kamienny układać rzędami grzyby tak, jak rosną, przesypując rząd każdy solą, (na 16 kilo grzybów bierze się pół kilo soli). Przykryć denkiem, nacisnąć kamieniem. Gdy po dniach kilku osiada, dołożyć świeżych, aż się naczynie napełni. Na prędszy użytek przykryć dobrze wyparzoną szmatką płócienną, denkiem, kamieniem i zawiązać pergaminem. Często zaglądać i strzec od pleśni. Na długie przechowanie zalać na dwa palce stygnącym łojem baranim, dać zastygnąć zupełnie, obwiązać rozmoczoną pęcherzem i przechowywać w suchym miejscu. Przed użyciem, wymoczyć przez godzin dwanaście w zimnej wodzie; dalej używać, jak świeżych. Gdyby przy duszeniu nie były dosyć aromatyczne, dodać łyżeczkę proszku z suszonych grzybów.

PROSZEK BOROWIKOWY. Borowikami nazywają na kresach grzyby prawdziwe. Zdrowe, jędrne grzyby suszy się w piecu na blachach, pokrytych słomą, aż się staną tak kruche, że się łatwo utłuc dadzą. Można też na proszek użyć tych grzybów, które przy nianiu na wianki połamały się i już nanizac się nie dadzą. Doskonale ususzone, tłucze się jaknajdrobniej w moździerzu, przeciera przez sito, pozostałe na sicie ponownie się przesusza i znów tłucze. Proszek taki zsypuje się do butelek, szczelnie korkuje i przechowuje w suchym miejscu. Latami całymi stać może, nie zmieniając smaku, ani zapachu. Po ugotowaniu na smak, dać się ustać i zlać tylko płyn zwierzchu, aby proszek sam nie psuł smaku potraw. Używa się do zup i sosów, dodając im dużo smaku. W wielu wypadkach zastąpić może kostki Maggi.

GRZYBY PRAWDZIWE W MASŁE. Młode, zdrowe, równe grzyby oczyścić tylko ściereczką i szczotką (nie moczyć ich wcale), ułożyć na obficie roztopione masło (na kilo grzybów ćwierć kilo masła) i dusić wolno, aż cały sos, który grzyby z siebie, wypuszczą się wydusi i masło się stanie klarowne. Wylać na durszlak, lub sito, aby wszystko masło ściekło. Grzyby ostudzić i zimne układać w małe słoiki, takie, aby na jeden raz mogły być użyte; mocno uciskać łyżką układając. Odlane z nich masło rozpuścić, gdyby go było za mało, dodać świeżego, letniem zalać grzyby, mocno uciskając łyżkę, aby masło wszędzie przenikło i nigdzie pustych miejsc nie pozostało. Zastudzić doskonale. Po wierzchu zalać na palec stygnącym łojem baranim. Gdy ten ostatni doskonale wystygnie, obwiązać rozmoczoną pęcherzem i przechowywać w suchym, chłodnym miejscu. Podając, należy łój starannie usunąć, grzyby przesmażyć w tem samym masle, dodając sporo jaknajdrobniej pokrajanej cebulki; lub też zaprawić utartą na tarce cebulą i pieprzem. dodać łyżkę mąki pszennej, rozprowadzić paru łyżkami rosółu, lub wody i dodać do nich sporo kwaśnej śmietany. Zagotować raz tylko i wydać. Gdyby były mało słone, osolić. Konserwując grzyby w masle, nie soli się ich wcale; mają więc w sobie tylko trochę soli z masła.

GRZYBY PRAWDZIWE W KONSERWIE. Bierze się grzyby najmłodsze i zupełnie równe, odcina się im korzonki, aby lepiej się dały pakować w puszki, lub kompotjerki; blanżeruje, jak jarzyny, we wrzątku osolonym i zaprawionym kwaskiem i potaszem (na litr wody 1 gram kwasku i 3 gramy potażu). Po równomiernem zblanżerowaniu

wyjąć z wody, przelać wodą zimną, natychmiast napełnić słoje, zalać przygotowaną z solą i kwaskiem wodą (na litr wody 2 gramy kwasu i 10 gramów soli); rosół ten powinien być dobrze ostudzony i dobrze grzyby pokrywać. Po hermetycznym zamknięciu, sterylizuje się kilowe puszki 50 minut, pół kilowe — 45 minut.

GRZYBY MARYNOWANE. Grzyby oczyszczone na sucho, t. j. ściereczką i szczotką bez użycia wody, — należy brać tylko młode i jędrne grzybki do marynowania, — ułożyć w rondel, dodać parę obranych z łupin cebul w całości, pieprzu i ziela w ziarnach, listka, parę goździków, dobrze posolić i postawić przykryte pokrywą na blasze. Często potrząsać rondlem, aby do dna nie przywarły. Gdy się grzyby zagotują i obficie sok z siebie puszcza, pokrywę zdjąć, rondel postawić na wolnym ogniu i dusić, często potrząsając, aż się ów sos grzybowy prawie zupełnie wygotuje. Zalać najlepszym octem, aby dobrze grzyby pokryło, pogotować jeszcze pięć minut i wylać na porcelanową, lub fajansową salaterkę. Nie przykrywać niczem, aby para, skroplając się, nie opadała na grzyby, co źle wpływa na ich trwałość. Nazajutrz cebulę odrzucić, grzybki wraz z korzeniami ułożyć w słoiki tak, jak rosna, główkami do góry. Ocet przygotować raz jeszcze, dodając nieco świeżego, bardzo mocnego, ostudzić i zimnym zalać grzybki w słoikach. Można na wierzch polać na palec oliwą, wobec tego jednak, że oliwa prędko gorzknieje, lepiej jest, przygotowując ocet, dodać na każdy litr octu pastylkę benzoesu, rozpuszczoną w łyżce gotowanej wody, co doskonale chroni od pleśni i fermentacji. Słoiki z grzybami najlepiej zawiązywać rozmoczonym pęcherzem, który ze wszystkich domowych środków najlepiej chroni od dostępu powietrza.

GRZYBY MARYNOWANE INACZEJ. Równe, zdrowe grzybki ugotować w wodzie z solą, odlać na przetak, dać im dobrze obeschnąć. Ugotować mocny ocet z korzeniami: pieprzem, zielem, listkiem, goździkami, ostudzić, zimnym zalać ułożone na salaterce grzyby. Po dwóch dniach ocet zlać, przygotować i letnim zalać ponownie grzyby. Po następnych dwóch dniach dodać świeżego octu, zagotować, gorącym zalać grzyby. Gdy ostygną, grzybki przełożyć w słoiki, ocet raz jeszcze przygotować, zimnym zalać grzybki. Zawsze pewniej jest dodać na litr octu pastylkę benzoesu, rozpuszczoną w łyżce gotowanej wody. Tak przyrządzone grzybki mają bardzo ładny kolor i wygląd; bardziej aromatyczne są przyrządzone pierwszym sposobem.

ZUPA GRZYBOWA NA ROSOLE. Przeważnie zupy grzybowe jadamy, jako zupy postne, tymczasem ze świeżych grzybów prawdziwych, lub też młodych maślaków wyborna jest zupa, właśnie na smaku mięsnym przyrządzona. Na godzinę przed obiadem pokrajać, — licząc na pięć talerzy zupy, — pół kilo młodziutkich grzybów prawdziwych, lub maślaczków, — te ostatnie obciągnięte ze skórki. Dużą cebulę utrzeć na tarce, zasmażyć, nie runieniac, z łyżką masła, włożyć w to grzyby, dusić pod pokrywą, aż zmiękną; osolić, popieprzyć odrobinę, zaprawić łyżką mąki. Rozprowadzić lekkim rosółem z wołowiny, lub cielęciny, zagotować raz tylko, dodać kwaterkę kwaśnej śmietany i wylać do wazy na przygotowany koperek, lub pietruszkę. Podawać z przysmażonemi grzankami z bułki.

ZUPA GRZYBOWA „PURÉE“. Pół kilo grzybów prawdziwych, maślaków, lub kozaków (babek na kresach) udusić w łyżce masła; przepuścić przez maszynkę do mięsa, przetrzeć jeszcze przez sito; zaprawić łyżką mąki, dodać utartą na tarce i uduszoną w maśle, bez zrumienienia cebulę, ucierać na misce mocno, aby masa była gładka i jednolita. Rozprowadzić półtora litrem rosółu mięsnego, lub smaku z jarzyn, zagotować raz tylko i wylać do wazy, w której powinny być rozbite dwa żółtka, pół szklanki słodkiej śmietanki i garstka siekanego kopru. Posolić do smaku już w wazie. Kto lubi ostre zupy, może dodać nieco białego pieprzu. Do tej zupy ostre grzanki (*djablotki*), lub paszteciki z francuskiego ciasta z grzybowym kremem.

KULEBIAK GRZYBOWY. Ćwierć kilo mąki, najlepiej walcówki, rozczynić 2 — 3 deka drożdży, rozpuszczonych w letnim mleku (pół szklanki), przykryć płótnem, dać podrosnąć. Wbić w to jajko, włożyć łyżkę masła, osolić, dosypać drugie tyle mąki, wybijać mocno aż od ręki odstanie; dać podrosnąć powtórnie. Gdy wyrosnięte, wynieść na chłód, aby stwardniało. Rozwałkować na palec, położyć w środek ćwierć kilo tłustego, solonego masła, osuszonego w płótnie, aby nie miało wilgoci i spłaszczzonego w kwadrat. Złożyć ciasto, jak kopertę, i wałkować ostrożnie, aby masła nie wycisnąć nazewnątrz; złożyć we czworo, znowu wałkować. Wynieść ponownie na chłód. Powtórzyć jeszcze dwa razy wałkowanie. Ostatni raz wałkując, nadać ciastu kształt bardzo wydłużonego czworokąta. Kilo młodych grzybków prawdziwych pokrajać w grubą kostkę i poddusić w łyżce masła, dodając pokrajaną drobno sporą cebulę. Oddzielnie udusić w rondelku szklankę czarnej, grubej hreczanej kaszy, dodając, aby była sypka, łyżkę masła, lub lepiej dziesięć deka drobno pokrajanej, młodej słoniny. Wystudzić oba farsze. Przez środek ciasta kłaść rzędami kaszę i duszone grzyby, — ostatni rząd powinien być z grzybów. Brzegi ciasta zawinąć i połączyć u góry, mocno zaciskając i formując palcami jakby rodzaj grzebyka z ciasta. Kulebiak powinien być tak szeroki, jak wysoki. Posmarować jajkiem i wsadzić w gorący piec. Gdy u dołu łatwo od blachy odstaje, ma dosyć. Przykryć, po wyjęciu z pieca, na pięć minut serwetą, poczem gorący podawać. Do niego—masło śmietankowe, uformowane w kulki, lub plasterki.

GRZYBY DUSZONE. Chcąc, aby grzyby zachowały cały smak i aromat, nie należy ich myć, ani moczyć, tylko na sucho obetrzeć ściereczką i oczyścić szczotką. Młode grzyby, gdyż tylko takie są smaczne, pokrajać w równe paski. Zasmażyć masło z drobno usiekaną cebulą, włożyć na nie grzyby i dusić, aż cały sok, który z siebie narazie obficie puszczą, zupełnie się wydusi. Osolić, popieprzyć; dodać na kilo grzybów łyżkę mąki i dobrą szklankę gęstej, kwaśnej śmietany, zagotować raz tylko i podawać z ugotowanymi młodymi kartofelkami z wody, obsypanymi obficie zieloną pietruszką, lub koperkiem. Grzyby takie mogą też służyć za garnitur do poledwicy, antrekotów, lub innego mięsa.

BEFSZTYKI Z GRZYBÓW. Można na befsztyki użyć grzybów świeżych, lub suszonych: w obu wypadkach przyrządza się je zupełnie jednakowo. A mianowicie: bardzo duże, lecz zdrowe i jędrne grzyby należy ugotować w osolonym wrzątku, który, z dodaniem włoszczyzny,

może być użyty na czystą, lub bieloną zupełną grzybową. Odcedzone na sito grzyby powinny doskonale obeschnąć, poczem należy je utarzać w mące, umaczać w rozbitem jajku, nakoniec obsypać obficie tartą bułeczką i smażyć je na mocno zrumienionem maśle, lub rozpalonym smalcu, aż się z obu stron mocno zrumienia. Na dosmażeniu posypać je solą i odrobiną pieprzu. Takimi grzybami okłada się purée kartoflane, szpinak, makaron i t. p., zawsze układając na końcach półmiska po trochu struganego chrzanu. Można też takie grzyby podać bez żadnego garnituru do śniadania, lub kolacji, podając do nich sosjerkę tartego chrzanu z octem.

KOTLETY Z GRZYBÓW. Pół kilo młodych grzybów usiekać jaknajdrobniej, łyżkę masła zasmażyć z dwiema utartymi na tarce cebulami, ostudzić. Dodać dziesięć deka bułeczki, rozmoczonej w wodzie, lub mleku, dziesięć deka bułeczki suchej tartej, łyżkę śmietany, dwa małe jajka całe, lub jedno duże, garstkę koperku, soli do smaku, odrobinę pieprzu; wyrobić wszystko na gładką masę, podzielić na osiem równych części, uformować zgrabne kotlety, utarzać w mące i usmażyć na rumiano na maśle, lub fryturze. Obłożyć temi kotletami młode kartofle, lub purée kartoflane, lub też podać do nich sos śmietanowy.

SUFLET Z GRZYBÓW. Usiekać drobno pół kilo grzybów, podsmażyc w łyżce masła z paru, również drobno usiekanemi, cebulami, ostudzić. Dodać dziesięć deka wymoczonej w mleku, lub wodzie bułki, łyżkę śmietany (lub więcej, aby masa była zupełnie wolna), garstkę kopru, soli, pieprzu, trzy żółtka, wyrobić doskonale. Nakoniec dodać białka, ubite na sztywną pianę. Na półmisku metalowym, posmarowanym masłem, ułożyć w ładną kopułę i wstawić do pieca wolnego na 20—25 minut. Do tego podać w sosjerce sos śmietanowy, lub topione masło.

BUDYŃ Z GRZYBÓW. Pół kilo grzybów (mogą być same korzonki, byle jędrne i młode) uszatkować drobno, uduścić z drobno pokrajaną cebulą na maśle, przepuścić przez maszynkę. Dwie łyżki mąki i dwie kopiaste łyżki masła zagotować z trzema szklankami mleka i wybijać drewnianą łyżką, aż od rondla odstanie. Przystudzić, wbić trzy świeże żółtka, wymieszać z grzybową masą, dodać parę łyżek śmietany, dziesięć deka jakiego ostrego sera tartego (najlepiej parmezanu), osolic, popieprzyć, dodać ubitą na sztywno pianę z trzech białek, wymieszać ostrożnie, aby piana nie opadła. Formę budyniową wysmarować masłem i wysypać tartą bułeczką; przełożyć masę grzybową, wstawić w rondel z wrzącą wodą i gotować godzinę od chwili, kiedy się ponownie zagotuje. Przed podaniem wyrzucić na półmisek, obłożyć kartoflami z wody i podać do budyniu sos śmietanowy, lub też masło, zrumienione z bułeczką.

ZRAZY NELSONSKIE Z GRZYBÓW. Można robić z grzybów świeżych, lub suszonych. Pierwsze się trochę blanzjeruje w słonej wodzie, drugie—moczy przez godzin kilka i gotuje, aż zupełnie zmiękną. Bierze się na takie zrazy największe, ale zdrowe i jędrne grzyby. Ile grzybów, tyle dużych kartofli, dużego mączystego gatunku. Kartofle obrane kraje się w plasterki. Kilka dużych cebul kraje się po oczyszczeniu w cienkie płatki. Rondel platerowany, lub nelsonkę wysmarować grubo masłem i układać rzędami kartofle, grzyby i cebulę, każdy

rząd lekko soląc i pieprząc. Dolny i ostatni rząd powinien być z kartofli. Zalać śmietaną, zmieszaną po połowie ze smakiem z gotowanych grzybów, tak obficie, aby wszystko było pokryte. Przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu, często potrząsając rondlem, aby nie przywarło do dna. Gdy kartofle zmiękną, podawać w tem samym naczyniu.

GRZYBY PRAWDZIWE Z RUSZTU. Czapeczki z najładniejszych grzybów obetrzeć na sucho ściereczką, osolić na miseczce; trzymać tak parę godzin. Ułożyć na ruszcie, na każdym położyć kawałek masła, rozmiaru laskowego orzecha, zrumienić grzyby na węglach; kiedy już wykipi sok, który w obfitości z siebie puszczą, przełożyć na półmisek i natychmiast gorące podawać. Do nich—kulki zimnego, śmietankowego masła.



Grzyby prawdziwe

III

GRZYBY CZERWONE, KOZAKI, MOCHOWIKI I ZIELONKI

Nie podaję tu szczegółowych przepisów przyrządzania tych wszystkich grzybów, gdyż używa się ich zupełnie tak samo, jak grzybów prawdziwych (borowików). Czy to smażone, czy duszone, czy pieczone na ruszcie, albo w postaci kotletów, lub farszów do pierogów i pierożków, budyniów lub sufletów,—można ich używać; przyczem, o ile są młode i świeże, nie wiele od grzybów prawdziwych się różnią. Grzyby czerwone (podosiniaki) i mochowiki po pokrajaniu nabierają barwy sinawej, a po ugotowaniu, lub usmażeniu czernieją, — co jednak jest tylko nie ładne na wygląd, a na smak i strawność tych grzybów najmniejszego wpływu nie wywiera. Jest to tylko jeden dowód więcej, jak większość przesądów, u nas panujących, jest mylna i nieuzasadniana. Jeszcze nieboszczka Cwierciakiewiczowa,—a była to, według mnie, największa powaga kulinarna ostatnich czasów,—ostrzegła przed jedzeniem każdego grzyba, który po ugotowaniu — czernieje.

Podosiniaki czernieją zupełnie, a są równie smaczne i zdrowe, jak grzyby prawdziwe. Tylko do marynowania w occie nie zalecam ich używać, gdyż mają jakiś niesamowity, szarawo-niebieskawo-czarniawy kolor, niezbyt apetyczny. Zielonki (zajaczki) i kozaki (babki, lepsze) można dusić i smażyć dopóki są bardzo młode: starsze są śliskie, gąbkowate i bez smaku. Młode babki, marynowane w occie, są ślicznie perłowo-popielate i w smaku nie ustępują grzybom prawdziwym. W okolicach, gdzie o grzyby prawdziwe jest trudno, wszystkie te gatunki doskonale je zastąpić mogą. Suszone, nie różnią się od nich w smaku, tylko po ugotowaniu są ciemniejsze i ciemniejszy nawar na zupy i sosy dają. Młode babki i mochowiki, ale tylko najmłodsze, bardzo jędrne, można też solić po zblanżerowaniu uprzedniem, konserwować duszone w maśle i sterylizować w kompotjerach, lub blaszankach.



Kozak



Zielonka



Grzyb czerwony

IV

PIECZARKI

ZUPA PIECZARKOWA. Ugotować lekki rosół z cielęciny, kury, a nawet kostek cielęcych, lub dróbek kurzych z włoszczyzną. Dwadzieścia deka pieczarek opłókać, pokrajać w kostkę, (przy robieniu konserw z pieczarek można użyć nóżki i łupinki z nich na zupę). Rozpuścić w rondlu łyżkę masła, włożyć w nie pieczarki i ze dwie hiszpańskie nieduże cebule; dusić, mieszając, aż jedno i drugie zmięknie; uważać, aby się nie przyrumieniło. Przepuścić przez maszynkę, lub przetrzeć przez sito. Włożyć napowrót do rondla, zaprawić łyżką mąki, rozprowadzić półtora litrem rosółu, (w dniu postne może być smak z jarzyn), osolić do smaku, zagotować raz tylko, włożyć kwaterkę niezbyt kwaśnej śmietany, drobno usiekanego koperku i wydać z grzankami, lub pasztecikami. Zamiast śmietany, można tę zupę zaprawić dwoma żółtkami, rozbitymi w wazie z częścią zupy, — wlewając całą gorącą zupę na żółtka, możemy spowodować ich zwarzenie i przez to zepsuć całą zupę.

PIECZARKI PO FRANCUSKU. Całe, równe, zdrowe pieczarki obciągnąć ze skórki, osolić, popieprzyć, skropić cytryną i oliwą; niech tak poleżą ze trzy godziny. Włożyć do rondla, przykryć i dusić na wolnym ogniu, aż sok, który z siebie wypuszczą, zupełnie się wydusi i oliwa pozostanie czysta. Nakoniec wsypać garść usiekanej pietruszki, wymieszać i podawać, obłożone grzankami z bułki, lub też obłożyć niemi ryż, ugotowany na sypko. Amatorzy czosnku wkładają do nich ząbek czosnku, co, według mnie, psuje cały ich smak. Na kilo pieczarek bierze się sok z całej, dużej cytryny i szklanekę najlepszej oliwy.

PIECZARKI FASZEROWANE. Wybrać duże, głębokie pieczarki, wykrajając z nich korzonki, zdjąć skórkę; dodać kilka mniejszych pieczarek, usiekać na masę; dodać drobno pokrajaną cebulę i poddusić razem na maśle. Dodać parę łyżek tartej bułeczki, jedno jajko, garść koperku; wymieszać doskonale, osolić, popieprzyć. Jeśli jest w domu kawałek pieczonej cielęciny, lub kury, czy też kawałek wątróbki, albo nereczki cielęcej, — usiekane drobno i dodane do farszu, znakomicie podniosą smak potrawy. Duże pieczarki wrzucić na wrzątek, natychmiast wyjąć i obsuszyć na sicie. Nadziać pieczarki farszem, nadając im zgrabny kształt, utarzać w mące, w rozbitym jajku, nakoniec w tartej bułeczce. Rozpuścić na głębokiej patelni dużo szmalcu, lub frytury, (masło pali,) kłaść na to pieczarki i smażyć do silnego zrumienienia. Wyjąć, osączyć na sicie, lub bibule. Ułożyć na półmisku, pokrytym serwetą, ubrać gałązkami zielonej smażonej, lub surowej pietruszki i ćwiartkami cytryny. Bardzo smaczne i eleganckie danie śniadaniowe, lub do wykwintnej przekąski wieczornej.

PIECZARKI W TYGIELKACH. Mniej ładne pieczarki, nie nadające się do użycia w całości, można użyć w sposób następujący: Usiekać pieczarki drobno, udusić je w maśle z dodatkiem usiekanej cebuli, posolić, popieprzyć, ułożyć je w tygielki, wypełniając te ostatnie tylko do połowy. Na pół kilo pieczarek ubić trzy jaja z trzema łyżkami mleka, lub śmietanki, osolić nieco, połać tem pieczarki i wstawić do pieca, aby się tylko jajecznicą ścięła. Z tej proporcji otrzymamy sześć dużych, lub osiem mniejszych tygielków.

PIECZARKI DUSZONE W CAŁOŚCI. Wybrać młode, kuliste pieczarki, obciągnąć z wierzchniej skórki, przyciąć korzonki równo z czapeczką, wrzucić w wodę, zakwaszoną cytryną, aby nie szerniały. Rozpuścić sporo masła; — na pół kilo pieczarek usiekać drobno dwie duże cebule, włożyć pieczarki i cebule na masło i dusić wolno pod pokrywą. Gdy już miękkie, wsypać łyżkę mąki, szklanę niekwaśnej śmietany, sok z całej cytryny i garstkę pietruszki zielonej; — przed samem podaniem wlać dwa żółtka, rozbite w pół szklance rosołu, lub wody, zagrzać razem, aby sos się zaciągnął, lecz nie zagotował. Podać do kotletów z drobiu, lub też obłożone krutonikami z francuskiego ciasta.

SUFLET Z PIECZAREK. Starsze, lecz jędrne i zdrowe pieczarki oczyścić starannie na sucho, udusić w maśle z cebulką, ostudzić, przepuścić przez maszynkę. Na pół kilo pieczarek łyżkę masła zagotować ze szklanką wody, wsypać trzy łyżki mąki, gotować, aż od rondla odstanie, ostudzić; zmieszać to ciasto z masą pieczarkową, dodać trzy żółtka, osolić do smaku, popieprzyć, dodać ubite na sztywną pianę białka. Półmisek metalowy wysmarować masłem, ułożyć masę w kopułę, posypać bułeczką, skropić masłem, wstawić w wolny piec na pół godziny. Gdy urośnie i zrumieni się, podawać natychmiast, z masłem roztopionem w sosjerce.

PIECZARKI W OCCIE. Równe, młode pieczarki obrać ze skórki, wrzucając je natychmiast po obraniu w zakwaszoną octem, cytryną, lub kwaskiem wodę, aby nie szerniały. Gdy wszystkie obrane, odlać wodę, dobrze osączyć na sicie pieczarki, ułożyć w rondel, osolić, wrzucić pieprzu i ziela w ziarnkach, parę goździków i listków, przykryć pokrywą i dusić, potrząsając rondlem, aby do dna nie przywarły. Gdy sos, który z siebie obficie puszcza, prawie się wydusi, zalać najlepszym octem spirytusowym, aby je objęło. Gotować jeszcze pięć minut, wylać na salaterkę. Nazajutrz pieczarki odcedzić na durszlak, ułożyć w słoiki, jak rosna, to jest czapeczkami do góry. Ocet zagotować, dodać świeżego mocniejszego, na każdy litr octu, jedną pastylkę benzoesową, rozpuszczoną w łyżce przegotowanej wody. Ostudzić i zimnym zalać pieczarki. Słoiki zawiązać pęcherzem, który najlepiej ze wszystkich środków opakunkowych broni dostępu powietrza. Pieczarki w occie dużo przewyższają w smaku wszelkie inne grzyby.

PIECZARKI SUSZONE. W okolicach, gdzie pieczarki rosna dziko na polach, i w dużych hodowlach, gdzie nie można spieniężyć przerosłych pieczarek, które już straciły kolistość, można je suszyć. Tak przyrządzone są doskonałe do kuchni, zamiast grzybów prawdziwych, które przewyższają aromatem. Świeżo zebrane pieczarki krajać na cienkie paski, lub płatki, rozsypywać na płótno, lub papier i suszyć

narazie na słońcu; gdy przewiedną, dosuszać w cieniu, układając je już grubszą warstwą. Gdy zupełnie suche, trzymać w blaszankach, lub szczelnie zakorkowanych butelkach, o szerokich szyjkach, a to w tym celu, aby nie utraciły aromatu. Są nieocenione do zup i sosów. Wymoczone przez 24 godziny w mleku, lub nawet w wodzie, mogą być smażone, lub duszone, jak świeże, nic im w smaku nie ustępując.

PROSZEK PIECZARKOWY. Przy robieniu konserw, lub marynat z pieczarek, wszystkie korzonki, skórki, starsze sztuki—pokrajać cienko i ususzyć naprzód na słońcu, potem w cieniu, nakoniec dosuszyć w letnim piecu, aby się dały łatwo kruszyć. Utłuc jaknajdrobniej, przesiać przez sito, wsypać do butelek i trzymać mocno zakorkowane. Wyborny dodatek do sosów.

PIECZARKI W KONSERWIE. Na konserwy w puszkach, czy słoikach, używa się tylko najmłodszych pieczarek, z zupełnie okrągłymi, zakrytymi skórką od dołu czapeczkami. Należy dobierać pieczarki możliwie równej wielkości. Blanżeruje się je najwyżej trzy minuty w wodzie, zaprawionej na każdy litr 1 gramem kwasu i 3 gramami potaszu. Odcedzić natychmiast i studzić, przelewając je zimną wodą. Szczelnie pakowane w komportjery, lub puszki, zalewa się wodą przegotowaną z 2 gramami kwasu i 10 gramami soli na litr wody; płyn ten musi być zupełnie wystudzony. Po hermetycznym zamknięciu, gotuje się pieczarki: kilowe puszki — całą godzinę, pół kilowe — 50 minut, ćwierć kilowe — 45 minut, przy temperaturze 110° C. Pieczarki najlepiej robić w niedużych słoikach, gdyż powinny być,—jak zresztą większa ilość konserw jarzynowych i grzybowych,—użyte odrazu wszystkie po otwarciu naczynia.



Pieczarka

R Y D Z E

ZUPA RYDZOWA. (przepis wiedeński). Jeśli używamy większej ilości kurcząt, lub młodych kur na pieczone, zupa ta najlepiej się nam uda. Łapki, szyjki, główki, i żołądki kurze ugotować z marchewką, pietruszką i koperkiem na lekki rosół. Pół kilo grubych borowych rydzów pokrajać w plastry, udusić w rondelku z dużą łyżką masła, nie wysuszając ich nadto. Wlać w to półtora litra rosółu wraz z kawałkami dróbek kurzych, zagotować raz tylko, poczem dolać dwie szklanki dobrego mleka, lub lepiej słodkiej śmietanki, i zagotować powtórnie. Ma kolor zupy rakowej i jest wyborna w smaku.

Chcąc ją mieć bardziej zawieszistą, podprawić łyżką mąki pszennej.

RYDZE SMAZONE. Duże, grube, równe rydze wrzucić na osolony wrzątek, raz zagotować, odlać na sito, obsuszyć i ostudzić. Każdy utarzać dobrze w mące. Na patelni rozpuścić obficie masła, układać rydze jeden obok drugiego, zrumienić z obu stron; podawać bardzo gorące, obsypane zieloną pietruszką. Wkoło półmiska ułożyć cytrynę, pokrajaną wzdłuż w ćwiartki

RYDZE SMAZONE INACZEJ. Rydze, na sucho oczyszczone ściereczką i szczotką, pokrajać w paski, (drobne pozostawić całe). Cebulę pokrajać w talarki. Na rozpuszczone masło ułożyć rydze wraz z cebulą i smażyć, mieszając, aby nie przystały do patelni, tak długo, aż masło stanie się klarowne; wtedy dopiero osolić drobną solą, popieprzyć nieco, wymieszać i podawać na tej samej patelni, na której się smażyły.

RYDZE NADZIEWANE. Wybrać bardzo duże, zdrowe rydze o zagiętych brzegach; z drobniejszych rydzów i korzonków od tych dużych, drobno usiekanych, zrobić farsz, dodając zielonego koperku, przesmażonej w maśle cebuli, tartej bułeczki i jedno, lub parę jaj, zależnie od ilości rydzów. Posolić, popieprzyć, nadziać tem do pełna rydze, utarzać w mące, w rozbitym jajku, na koniec w bułeczce, wrzucić na rozpuszczony obficie szmalec i usmażyć na rumiano z obu stron. Podaje się z pokrajanymi w ćwiartki cytrynami, lub usmażoną na fryturze zieloną pietruszką w gałązkach.

RYDZE W ŚMIETANIE. Rydze, oczyszczone na sucho, osolić na godzin parę na miseczce, poczem ułożyć w nelsonkę, przekładając plasterkami cebuli, osolić, popieprzyć i zalać gęstą śmietaną. Przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu, aż śmietana się zmieni w masło, a rydze się usmażą. Podawać w tem samem naczyniu.

RYDZE Z RUSZTU. Ustawić ruszt na węglach, lub w gazowym piecyku; na nim ułożyć duże, ładne rydze, obsypać obficie solą i piec,

aż od dołu się zrumieniają. Sok, który narazie obficie z siebie puszcza, powinien się zupełnie wygotować; przed podaniem leciuchno popieprzyć i podać ze świeżem masłem w kulkach, lub płatkach, zastudzonym na lodzie.

RYDZE W MASLE. Młode, grube, borowe rydze wytrzeć na sucho do czysta miękką ściereczką. W rondlu rozpuścić dużo masła, (na kilo rydzów, ćwierć kilo masła), wrzucić na to rydze i wolniutko dusić, uważając, aby rydze nie uschły i nie pokurczyły się; posolić do smaku. Kto lubi, może wrzucić listek i kilka ziarn pieprzu, ja osobiście uważam to za zbyteczne, gdyż rydze mają własny smak i aromat, których niczem zmieniać nie należy; kto je chce mieć ostrzejsze, może dodać zimą, przygrzewając je, odrobinę tłuczonego pieprzu. Gdy masło stanie się klarowne, co jest dowodem, że rydze są gotowe, scedzić rydze na durszlak i wystudzić zupełnie. W czyste, dobrze w piecu wysuszone słoiki, układać rydze rzędami, jak rosną, mocno każdy rząd uciśkając łyżką. Zalać letniem masłem, w którym się smażyły, uważając, aby masła było przynajmniej na palec ponad rydzami. Jeżeli mają być użyte w ciągu paru miesięcy, taka warstwa masła wystarcza; o ile stać mają dłużej, na wystygnięte zupełnie masło nalać na palec stygnącego łożu baraniego. Uważać, aby pomiędzy rydzami nie pozostało pustych przestrzeni, nie zalanych masłem, gdzieby się pleśń wkraść mogła. Zupełnie zimne obwiązać pergaminem, lub pęcherzem i przechowywać w suchym miejscu. Przed użyciem łoż barani starannie usunąć, a rydze przesmażyć lekko w tem samym masle, dodając, kto lubi, oddzielnie przesmażonej w świeżem masle cebuli.

RYDZE SOLONE. Przy wszelkich konserwach z rydzów należy unikać moczenia ich, a nawet mycia wodą, uciekając się do tego tylko w razie ostatecznym, to jest, kiedy są tak zabrudzone ziemią, że jej innym sposobem usunąć nie można;—rydze, oczyszczone na sucho, są dużo trwalsze. Suchą ściereczką i szczotką ryżową oczyścić jaknajświeższe rydze z mchu i kurzu; przyciąć im krótko korzonki i układać rzędami, jak rosną, w drewnianą faszeczkę, lub kamienny słoć. Co trzy rzędy rydzów sypać nieco soli, (na kilo rydzów najwyżej dwa deka soli). Przycisnąć denkiem, na to kamieniem. Po dwóch dniach, gdy się uleżą, dołożyć świeżych, powtarzając to dotąd, aż się naczynie napełni. Wtedy przykryć płatkami płóciennymi, kilkakrotnie wyparzonym we wrzątku i wysuszonym dokładnie, na to położyć denko i kamień. Co parę tygodni zaglądać: gdyby się ukazała pleśń na denku, lub ściankach naczynia, zetrzeć ją grubą solą (którą następnie wyrzucić, lub oddać bydłu); płótno przepłókać we wrzątku, wysuszyć i znów przykryć niem rydze. Biorąc do użycia na surowo, krajać rydze w paski i zaprawiać oliwą i siekaną cebulą. Można też podawać takie rydze ze śmietaną kwaśną. Nakoniec można takie rydze smażyć, jak świeże, po kilkugodzinnem wymoczeniu ich w zimnej wodzie. Inny sposób solenia rydzów polega na tem, że między rzędy rydzów, przy ich soleniu, kładzie się rzędami krajane w plastry cebule i rzuca, gdzie niegdzie, listek laurowy i kilka ziarn pieprzu, albo ziela. Rydze takie są bardzo smaczne do przekąski, przypominają rydze marynowane, jednak nie mają nigdy tak ładnego koloru, jak konserwowane zapomocą soli jedynie, i do smażenia, przejęte zapachem korzeni, wcale się nie nadają.

RYDZE MARYNOWANE. Równe, świeże rydze, — zawsze najlepiej brać na konserwy grube rydze, borowe: jodłowe, cienkie, w smażeniu na świeżo równie smaczne, w konserwie są niepozorne i mają brzydki, sinawo-zielony kolor, — starannie oczyścić z mchu i ziemi, za pomocą twardej szczotki i suchej ścierki, nie myjąc ich wcale. Ułożyć w rondlu, dobrze posolić, włożyć listka, pieprzu, ziela, parę goździków i parę cebul obranych, lecz nie pokrajanych. Postawić na wolnym ogniu; niech się tak duszą. Potrząsać często rondlem, aby nie przywarły do dna. Gdy sok, który z siebie puściły, prawie zupełnie się wygotuje, dolać do brzegu mocnego octu tyle, aby rydze pokrył; pogotować jeszcze najwyżej pięć minut i wylać na durszlak, lub sito. Gdy rydze przestygną, cebulę i korzenie wyrzucić, rydze układać rzędami, jak rosna, w słoiki i zalać zimnym octem, w którym się gotowały. Po paru tygodniach ocet zlać; jeśli mętny, użyć go do kuchni, gdzie do duszonej pieczeni, do zwierzyny każdej jest doskonały, i zalać rydze świeżym, przegotowanym z korzeniami i ostudzonym. Jeśli ocet czysty, dodać tylko świeżego, mocniejszego i przegotowanym, ostudzonym zalać rydze. Dodanie na każde kilo octu pastylki benzoesu, rozpuszczonej w łyżce gotowanej wody, ogromnie zwiększa trwałość konserwy.

RYDZE MARYNOWANE INACZEJ. Przebrane rydze wrzucić na osolony wrzątek, zagotować raz, odcedzić na sito i dać im dobrze wystygnąć. Układać rzędami, jak rosna, w szklane słoje, przekładać obficie każdy rząd pokrajaną surową cebulą, listkiem, pieprzem, zielem, goździkami (niedużo!). Mocny ocet zagotować, wystudzić, zalać nim rydze. Po trzech dniach ocet zlać, dodać mocniejszego, zagotować ponownie; dodać na każdy litr octu pastylkę benzoesu, rozpuszczoną w łyżce gotowanej wody, ostudzić; zimnym zalać rydze, obwiązać słoiki pęcherzem i trzymać w suchym miejscu. Niektórzy nalewają na wierzch rydzów na palec oliwy: chroni to marynatę od zetknięcia z powietrzem, ma jednak tę niedobłą stronę, że oliwa w zetknięciu z octem prędko gorzknieje i psuje smak rydzów.

RYDZE MARYNOWANE JESZCZE INACZEJ. Na szklanę soli — 6 gram ałunu i tyleż saletry zagotować z litrem dobrego octu; na wrzący wrzucać otarte na sucho, drobne, równe, ładne rydze. Zagotować raz tylko, przelać wraz z płynem do porcelanowego, lub fajansowego naczynia. Gdy wystygną, złożyć w słoiki, jak rosna, zalać zimnym octem, w którym się gotowały. Po dwóch tygodniach ocet zlać, (może być z korzyścią użyty do duszenia mięs i do ostrych sosów,) i zalać świeżym, przegotowanym z pieprzem, listkiem, zielem, goździkami i łyżką niedużą cukru; cukru nie powinno być czuć w smaku: powinien on tylko łagodzić ostry smak octu. Dla trwałości marynaty dodać na litr octu pastylkę benzoesu, rozpuszczoną w łyżce gotowanej wody. Tak marynowane rydze zachowują swój ładny, oranżowy kolor.

MASŁO RYDZOWE. Przy marynowaniu i soleniu rydzów pozostają nam poucinane z nich korzonki i połamane kawałki samych rydzów. Należy je ususzyć w piecu, dosuszając kilkakrotnie; utrzeć na proszek, przesiać przez sito. Wziąć najlepszego solonego masła, utrzeć go doskonale z proszkiem rydzowym, dodając go tyle, ile masło

w siebie przyjmie. Złożyć w małe słoiki, zalać stygnącym baraninim łojem i trzymać parę miesięcy na chłodzie. Wyborna przyprawa do wszelkich mięsnych sosów.

PROSZEK RYDZOWY. Pozostałe przy sporządzaniu konserw kawałki i korzonki rydźów ułożyć na blachę, pokrytą słomą; wstawić w piec po chlebie, lub pod blachę po ukończeniu gotowania; ususzyć, powtarzając to po kilka razy, aż tak wyschną, że się dadzą utłuc na proszek. Zsypać do butelki, mocno zakorkować i używać, jak rydzowego masła, do sosów. W butelkach taki proszek może stać lat kilka, nie tracąc aromatu.

RYDZE KONSERWOWANE. Można też rydze konserwować, jak inne grzyby, sposobem Apperta, to jest sterylizując je w szklanych, lub blaszanych naczyniach: na domowy użytek—w Weck'u, do handlu—w autoklawach. Jeżeli chcemy zakonserwować rydze w maśle, to, przyrządzone, jak wyżej (patrz—rydze w maśle), układamy w konserwatory, lub puszki, zalewamy stygnącym masłem, zamykamy hermetycznie, lub lutujemy i sterylizujemy 20 minut przy temperaturze 108° Cels. Jeżeli chcemy przechować rydze jak świeże, czyścimy je starannie ściereczką i szczotką, dzielimy podług wielkości, ucinamy korzonki, aby zbyt dużo miejsca nie zabierały. Do blanszowania ich używamy płynu, składającego się: na litr wody 1 gram kwasu cytrynowego i 3 gramy potaszu. Na wrzątek wrzucamy rydze, zagotowujemy raz i wylewamy na sito, — lub też pogrążamy rydze we wrzątku w specjalnym koszyku i razem z nim wyjmujemy je. Jak tylko wystygną, pakujemy szczelnie w słoje, lub puszki, zalewamy ostudzoną wodą, zagotowaną z solą i kwaskiem, (na litr wody 2 gramy kwasu i 10 gramów soli,) Natychmiast lutujemy, lub zamykamy hermetycznie słoje, (przy konserwach grzybowych pośpiech jest konieczny: długie zetknięcie z powietrzem źle na nie wpływa). Sterylizujemy kilowe puszki 50 minut, pół kilowe—45 minut, przy temperaturze 110 stopni Cels.

RYDZE W OLIWIE. Dla osób, lubiących rydze marynowane, a skazanych na nieużywanie octu, wyborną przekąską są rydze w oliwie. Podaję dwa sposoby ich przyrządzania. Pierwszy polega na tem, że do słoika szerokiego nalewa się na trzy palce oliwy, poczem układa się rzędami drobne rydzyki, soląc lekko każdy rząd i rzucając, gdzie nie gdzie, ziarnko pieprzu i kawałek listka; gdy się słoik napełni, kładziemy deneczek i ciężarek. Dodajemy ponownie rydźów; gdy słoik pełny, oliwy powinno być na dwa palce nad rydźami. Zawiązać pęcherzem i trzymać w suchym miejscu. Inny sposób: przebrane rydze ułożyć w rondlu z pieprzem, zielem i listkiem; obficie posolić, dusić na wolnym ogniu, aż sos puszczą; potrząsać często rondlem, żeby do dna nie przywarły.

Gdy sok się wygotuje, wylać na salaterkę i prędko wystudzić; złożyć w małe słoiczki, aby na jeden raz mogły być użyte; zalać dobrą oliwą, aby objęła; zasunąć pod brzegi słoiczka po dwa cienkie, suche patyczki, na krzyż, a to aby oliwa zawsze ponad grzybkami stała, gdyż inaczej zaczęłyby pleśnieć. Zawiązać pęcherzem, lub, w braku tegoż, pergaminem i trzymać w suchej spiżarni. Oba gatunki rydźów w oliwie są wyborne.

VI

MAŚLAKI

MAŚLAKI SMAŻONE. Odpowiednio przyrządzone młode maślaki nie ustępują w smaku grzybom prawdziwym, a nawet je nieraz przewyższają. Jedyłą ich wadą jest dosyć kłopotliwe ich oczyszczanie, gdyż z każdego małego grzybka — a tylko takie są smaczne — należy starannie ściągnąć brązową, lepłą skórkę. Po oczyszczeniu, maślaki należy utarzać w mące i smażyć na obficie rozpuszczonem maśle, aż się zupełnie z obu stron zrumienią. Można też, smażąc maślaki, dodać pokrajanej drobno cebuli. Już na dosmażeniu soli się grzybki, nieco pieprzu i bardzo gorące podaje.

MAŚLAKI DUSZONE. Nieco większe, lecz zdrowe i jędrne maślaki (jedno kilo), po oczyszczeniu ze skórki, pokrajać w paski. Przy czyszczeniu maślaków specjalnie należy unikać użycia wody, gdyż wciągając i wchłaniając ją, stają się śliskie i niesmaczne. W rondlu zasmażyć łyżkę masła i dużą, pokrajaną cebulę; na to włożyć maślaki i dusić, aż cały płyn, który wypuszczą, wygotuje się, a masło stanie prawie czyste. Włożyć łyżkę mąki, wlać szklankę śmietany, osolić, popieprzyć i zaraz podawać. Nie należy do maślaków dolewać rosołu, ani wody: gęściej zaprawione, są znacznie smaczniejsze.

MAŚLAKI SUSZONE. Do suszenia bierze się duże, zdrowe i jędrne maślaki, zdejmując z nich koniecznie skórkę, jak do smażenia, naniżuje na patyki, lub na gałązki i suszy dalej, jak grzyby prawdziwe. Po dobrem ususzeniu pozostają białe i do wszelkich farszów, pierogów, kulebiak doskonale grzyby prawdziwe zastąpić mogą.

MAŚLAKI SOLONE. Średniej wielkości, jędrne maślaki obrać ze skórki; w koszyczku specjalnym, lub durszlaku, opuścić je na minutę w osolony wrzątek; zaraz wyjąć, rozrzucić rzadko na płótnach, lub stołach; dać wystygnać i przeschnąć dobrze. W drewnianą faszeczkę, lub kamienny garnek nasypać na dno soli, układać rzędami maślaki tak, jak rosną, to jest czapeczkami dogóry. Co kilka rzędów przesypywać miazką solą, (na kilo maślaków dwa deka soli). Przykryć denkiem, przycisnąć kamieniem; gdy po paru dniach osiada, dołożyć świeżych. Jeśli mają być użyte w ciągu jesieni, przykryć czystą, wyparzoną, płócienną szmatką, denkiem, kamieniem, i śledzić za tem, aby pleśń do grzybów się nie dostała, usuwając ją z denka i brzegów naczynia, gdyby się ukazała. Jeśli chcemy je przechować dłużej, lepiej jest, kiedy już grzybki się dobrze uleżą, zalać je grubą na dwa palce warstwą stygnącego łożu baraniego. Przed użyciem wymoczyć przez 24 godziny, poczem smażyć, dusić, lub używać na farsze, jak świeże grzyby.

MAŚLAKI MARYNOWANE. Jeśli użyjemy do marynowania świeżych i młodych maślaków, po starannem ściągnięciu z nich skórki,—ani wyglądem, ani smakiem nie ustąpią grzybom prawdziwym. Przyrządza się je zupełnie tak samo, jak prawdziwe, bądź sposobem pierwszym, t. j. dusząc we własnym soku z korzeniami, bądź też, gotując w osolonym wrzątku i zalewając kilkakrotnie octem.

KOTLETY Z MAŚLAKÓW. Pół kilo młodych maślaków obciągnąć ze skórki, posiekać jaknajdrobniej. Utarte dwie cebule zasmażyć w łyżce masła wraz z maślakami, ostudzić. Dziesięć deka bułki, wymoczonej w mleku, lub wodzie i dobrze odcisniętej, tyleż bułeczki tartej, suchej, jedno duże, lub dwa małe jajka całe, garść koperku, soli do smaku, odrobina pieprzu. Wszystko to wyrobić starannie na jednolitą masę, uformować osiem kotletów, utarzać w mące i usmażyć na rumiano na maśle, lub fryturze. Na masło na patelni wsypać łyżkę mąki, zasmażyć, rozprowadzić szklanką rosołu i pół szklanką śmietany, precedzić i podać ten sos w sosjerce przy kotletach. Można też takimi kotletami obłożyć jakąś jarzynę, najlepiej purée kartoflane.

SUFLET Z MAŚLAKÓW. Przyrządzić masę, jak na kotlety, tylko nie kłaść tartej bułeczki i jaj całych. Gdy masa należycie utarta, (gdyby była za sucha, dodać rosołu, lub mleka), włożyć w nią trzy żółtka, utrzeć razem, dodać białka, ubite na sztywną pianę, ułożyć w ładną kopułę na półmisku metalowym, posmarowanym masłem. Osypać tartą bułeczką i zapiec w piecu do zrumienienia. Do tego sos śmietanowy, lub masło topione w sosjerce.



Maślak

VII

SMARDZE

SMARDZE DUSZONE. Pokrajane na spore kawałki smardze sparzyć wrzątkiem, potrzymać w nim minut parę, odcedzić na przetak, dać im dobrze obeschnąć. Na kilo smardzów zasmażyć w rondlu dużą cebulę, drobno pokrajaną, z paru łyżkami masła. Włożyć smardze, dusić cały kwadrans, mieszając łyżką łaby do dna nie przywarły, osolić, popieprzyć, wsypać łyżkę mąki, wlać szklanę wody, lub rosołu. Pogotować jeszcze, nakoniec dodać szklanę kwaśnej śmietany, zagotować raz tylko i podawać w tem samem naczyniu, lub też użyć, jako jarzynę do okładania pieczeni, kotletów i t. p.

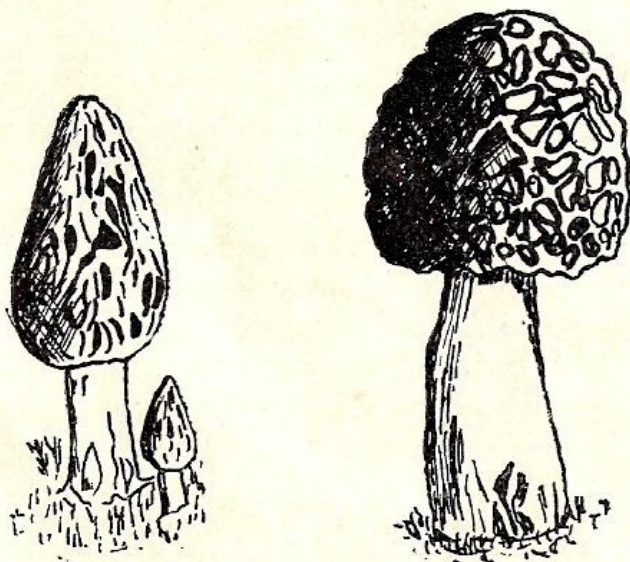
SMARDZE NADZIEWANE. Do tego odpowiedniejsze są smardze stożkowatego kształtu, na długich nóżkach, w ogólności uważane za wykwintniejsze w smaku. Największe pozostawić na faszerowanie, drobniejsze i korzonki od dużych usiekać; dodać do nich cebuli, przesmażonej w maśle, trochę koperku zielonego, lub pietruszki, parę łyżek tartej bułeczki, jedno jajko; wyrobić dobrze tę masę. Jeśli jest w domu kawałek kury, lub cielęciny pieczonej, albo nerczka od cielęciny, usiekać je jaknajdrobniej i dodać do farszu,—osolić do smaku, popieprzyć. Nadziewać pozostawione smardze, zatykać otwory kawałkiem smardza. W płaskim, szerokim rondlu, lub nelsonce rozpuścić sporo masła, ułożyć na to smardze jeden obok drugiego, zalać rosołem, aby objęło, i postawić na blasze. Gdy się sos wygotuje tak, że go tylko na palec nadnie rondla zostanie, podlać śmietaną, osypać ostrym serem i wstawić na pięć minut pod blachę. Podawać w tem samem naczyniu.

SMARDZE W KONSERWIE. Ogromnie cenione, jako specjalny przysmak, w Niemczech. Doskonale się udają i konserwują, przyrządzone w Weck'u. Smardze, starannie oczyszczone, wrzuca się na wrzącą wodę z kwaskiem i potaszem, (na litr wody 1 gram kwasu i 3 gramy potaszu); po dwóch minutach gotowania wylewa się je na sito, przelewa zimną wodą i daje im przestygnąć i obeschnąć nieco. Nałożone do puszek, lub słoic, zalewa się rozczyntem wodnym (na litr wody 2 grm. kwasu i 10 grm. soli), przegotowanym i ostudzonym. Hermetycznie zamknięte, sterylizuje się: 1 kilowe puszki 50 minut, pół kilowe—45 minut, przy 113 stopniach Celsjusza.

BUDYŃ ZE SMARDZÓW. Smardze, starannie oczyszczone, wrzucić na osolony wrzątek, zagotować raz, odcedzić i ostudzić. Przepuścić przez maszynkę i udusić w łyżce masła z dwiema utartymi na tarce cebulami, (na pół kilo smardzów). Dodać dziesięć deka tartej, suchej bułeczki, szklanę śmietany, trzy żółtka, soli do smaku, pieprzu trochę; utrzyć masę doskonale, dodać białka, ubite na sztywną pianę, wymie-

sząć lekko, aby piana nie opadła. Formę budyniową wysmarować masłem, wysypać bułeczką, złożyć masę grzybową, zakryć szczelnie pokrywą, wstawić w rondel z gotującą się wodą i gotować nie mniej, niż godzinę od chwili zagotowania. Wyrzucić na półmisek i polać rumianem masłem, lub też podać do tego oddzielnie sos pomidorowy, lub śmietanowy.

KOTLETY ZE SMARDZÓW. Przyrządzić masę, jak na budyń, tylko nie kłaść śmietany, a zamiast żółtek i białek oddzielnie dodać jedno duże całe jajko. Wyrobić masę doskonale, uformować z tej ilości 6 — 8 kotletów, utarzać w mące po połowie z bułeczką i usmażyć na rumiano na maśle, lub fryturze. Obłożyć temi kotletami szpinak, czy też purée kartoflane, albo podać do nich sos śmietanowy, czy pomidorowy.



Swardze

VIII

TRUFLE

W wielu miejscowościach naszego kraju, w Małopolsce szczególnie rosną w obfitości prawdziwe, czarne trufle, które są bogactwem całych prowincyj Francji (np. „Périgord“,) stanowiąc tam przedmiot masowego eksportu. Jeśli nasze trufle nie są tak wysokiego gatunku, jak francuskie, nie mniej jednak zasługują na rozpowszechnienie w konserwach, aby zastąpić ogromnie drogie i niedostępne dla ludzi średnio zamożnych—zagraniczne. Tam, gdzie są i gdzie je umieją znaleźć,—gdyż rosną pod ziemią,—(we Francji do wyszukiwania ich używają specjalnie tresowanych świnek, bardzo na trufle łakomych), — można je przyrządzać na świeżo w sposób rozmaity.

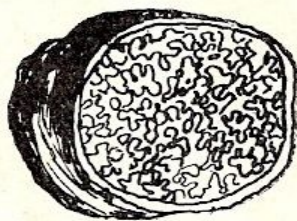
TRUFLE „EN SERVIETTE“ — najbardziej elegancki sposób podania trufli, które muszą być bardzo duże, rozmiaru średniego kartofla. Trufle starannie oczyścić na sucho twardą szczoteczką, potem umyć w wodzie, sparzyć wrzątkiem. Obracć delikatnie z łupinek, (których nie należy wyrzucać, tylko zakonserwować w winie do sosów, jak to będzie powiedziane przy trufiach w konserwie). Trufle zalać maderą, dodać łyżkę najlepszego masła i dusić pod przykryciem, aż zmiękną, a sos się zupełnie wydusi. Osączyć je na bibule, ułożyć w serwetce (jak jaja na miękko), aby nie wystygły, i podać tak do wykwintnej kolacji. Oddzielnie — deserowe masło w kulkach.

TRUFLE NA GRZANKACH. Drobniejsze trufle oczyścić, jak powyżej, pokrajać w cieniuchne plasterki, zalać czerwonym winem, wciśnąć sok z cytryny, włożyć łyżkę masła, lub najlepszej oliwy, posolić lekko i dusić pod pokrywą, aż się sos wysadzi, a trufle zmiękną. Usmażyć zgrabne grzanki z bułeczki, ułożyć na nich trufle; gdyby sos był za rzadki, zaciągnąć go żółtkiem, pokryć tym gęstym sosem trufle, osypać ostrym serem, zagrzać w piecu chwilę i bardzo gorące podawać.

TRUFLE W KONSERWIE. Najcenniejsze ze wszystkich konserw grzybowych, gdyż nie tylko dają niezrównany aromat wszelkim sosom i pasztetom, lecz są używane do szpikowania wykwintnego drobiu i mięs, do ozdabiania wszelkich galaret i zimnych farszów mięsnych, do wykładania form budyniów, do przekładania farszów w galantynach, jako wykwintny garnitur do zimnych i gorących dań mięsnych i rybnych. Trufle należy konserwować w jaknajmniejszych słoikach, lub blaszankach. Trufle świeże oczyszcza się zapomocą twardej ryżowej szczoteczki i letniej wody; gdyby ziemi nie dało się łatwo usunąć, mogą trufle moknąć nawet kilka godzin, bez szkody dla aromatu i smaku. Oczyszczone z łupinek trufle zalewa się maderą, lub czerwonym winem i dusi w rondelku, aż zmiękną. Studzi się możliwie prędko, pakuje w kompotjerki,

lub blaszanki, zalewa winem, w którym się dusiły, zamyka hermetycznie i sterylizuje przy temperaturze 112 stopni przez 40 minut. Jak przy wszystkich grzybach, dobrze jest sterylizowanie powtórzyć jeszcze dwa razy, w odstępach 48 godzin. Łupinki zebrane sterylizuje się oddzielnie w jednym, lub drugim winie: stanowią cenny materiał aromatyzujący do sosów. Niemieckie podręczniki kazały trufle blanżerować w wodzie i sterylizować w osolonej wodzie, — lepszy jest sposób francuski — w winie.

TRUFLE POLSKIE — BIAŁE. Używane na świeżo, jak grzyby prawdziwe, — głównie jednak suszone do zup i sosów, którym dodają dużo aromatu. Oczyszczone z łupinek i pokrajane w płatki, suszy się je na słońcu i przechowuje nanizane na nitki, lub szczelnie upakowane w blaszanki. Należy być bardzo ostrożnym, aby nie wziąć zamiast trufli zwykłych purchawek.



Trufła

IX

SUROJADKI

Nie należą do grzybów eleganckich, wobec tego jednak, że są bardzo pożywne i w niektórych miejscowościach obficie rosną, można je użyć w sposób rozmaity.

ZUPA Z SUROJADEK. Surojadki obciągnąć z kolorowej wierzchniej skórki, (rozmaitość kolorów surojadek jest ogromna, miewają one prawie wszystkie kolory tęczy, — przyczem słusznie, czy niesłusznie, czerwone i brązowe uchodzą za nieco gorzkawe, a szarozielone — za najsmaczniejsze). Pokrajać w paski, wrzucić na osolony wrzątek, zagotować raz, odcedzić. Drobną pokrajać słoninę, najlepiej wędzoną, i taką samą ilość cebuli, włożyć na to surojadki i dusić, aż zupełnie zmiękną; zalać smakiem ugotowanym na włoszczyźnie, lub na kościach z włoszczyzną, włożyć pokrajane kartofle w ilości, odpowiadającej ilości grzybów, — gotować, aż kartofle zmiękną. Zaprawić łyżką mąki, — chcąc podać potrawę smaczniej — paru łyżkami śmietany i garstką koperku. Zupa ta, używana na kresach dla służby, starannie przyrządzona, może być, w braku innych zup grzybowych, podawana do stołu.

SUROJADKI ZE SŁONINĄ. Obciągnęte z wierzchniej, kolorowej skórki i zblanżerowane w osolonym wrzątku surojadki, osuszyć na sicie, utarzać każdą w mące i smażyć na roztopionej słoninie. Gdy się zrumienią, obsypać skwarkami i podać do kartofli z wody.

SUROJADKI DUSZONE. Obciągnąć ze zwierzchniej skórki, pokrajać w paski i wrzucić na mocno osolony wrzątek, zagotować raz, odlać na sito i obsuszyć dobrze. Zasmażyć wytopionej słoniny z cebulą, wsypać surojadki, wymieszać, przykryć pokrywą, dusić, aż sos, który z siebie puszcza, się wydusi. Zaprawić mąką i śmietaną, uważając, aby sos był bardzo zawiesisty; osolić, popieprzyć, wyłożyć na półmisek, obłożyć kartoflami z wody; kartofle posypać koperkiem i skwarkami, wytopionymi ze słoniny, użytej do duszenia grzybów.

SUROJADKI SOLONE. W zimie, gdy niema innych grzybów świeżych, wybornie smakują. Oczyszczone z wierzchniej skórki i zblanżerowane surojadki osączyć na sicie, ostudzić i układać rzędami w faszeczce, co parę rzędów przesypując solą (na kilo grzybów 1 deka soli). Przycisnąć denkiem i kamieniem; gdy się uleżą, dodać świeżych; gdy naczynie się napęlni, przykryć czystą szmatką płócienną, denkiem i kamieniem, uważając, aby płyn był zawsze nad grzybami i aby się pleśń do nich nie dostała; w tym celu często płókać szmatkę, denko i kamień, ścianki faszeczki obcierać suchą ściereczką. Biorąc grzyby do użycia, należy je wymoczyć przez 24 godziny w zimnej wodzie, a dalej dusić, smażyć, lub używać na zupę, jak świeże.

SUROJADKI SOLONE DLA BYDŁA. Surojadki starsze, duże, lecz zdrowe i wszelkie inne grzyby jadalne, za duże do użycia dla ludzi, solić, nie czyszcząc, w kadziach dużych, trzymać przyciśnięte dnem i kamieniami, i w zimie dodawać do paszy bydła. Mleko ogromnie od takiej paszy przybywa. W Rosji północnej, gdzie rosną ogromne ilości grzybów, ścinają je kosą, lub sierpem i następnie dla krów konserwują. Należy tylko uważać, aby pomiędzy grzybami nie trafiły się trujące.



Surojadka

CHRZĄSZCZE (GRUZDY, PODLIPIKI)

GRUZDY SOLONE. Duże te, białe, jędrne grzyby na świeżo są niezbyt smaczne, gdyż choćby najdłużej duszone, pozostają twarde; natomiast zamarynowane, a raczej zasolone—stają wyborne i są przez smakoszków cenione narówni z grzybami, prawdziwymi lub może bardziej jeszcze. Gruzdy należy na surowo oczyścić ściereczką i twardą szczotką, wrzucić na osolony wrzątek, pogotować pięć minut; jeszcze raz starannie oczyścić, osuszyć dobrze na płótnach. Faseczkę, lub garnek kamienny wysypać solą, pieprzem w ziarnkach, listkiem, cebulą, pokrajaną w plastry, na to układać gruzdy, soląc co parę rzędów i przekładając cebulą i korzeniami. Soli brać 2 deka na kilo grzybów. Gdy naczynie pełne, przycisnąć denkiem i kamieniem. Po paru dniach, gdy się uleżą, dołożyć świeżych grzybów, — dokładać, aż się naczynie wypełni na parę palców od brzegu. Wtedy przykryć płótnem i nacisnąć denkiem i kamieniami, uważając, aby rosół stał powyżej grzybów. Na dłuższą konserwę lepiej jest grzyby zalać na 3—4 ctm., stygnącym łojem baranim. Najładniejsze, najdrobniejsze gruzdy, — co jest wielką rzadkością, gdyż znajdujemy je przeważnie bardzo duże, — po tygodniowym soleniu przekłada się do słoików i zalewa przegotowanymi korzeniami i ostudzonym mocnym octem, poczem słoiki zawiązuje się pęcherzem i trzyma w suchej spiżarni. Tak przyrządzone, podaje się na przekąskę. Solone zwyczajnie, kraje się w cienkie paski, miesza z gęstą, kwaśną śmietaną i podaje na przekąskę, bądź też, w dzień postny, do kartofli z wody, jako samodzielne danie. W Rosji, gdzie chrząszcze są bardzo lubiane, przyrządzają je w różne sposoby; parę dań tutaj podaję.

KACZKA Z GRUZDAMI. Młodą, tłustą kaczkę zrumienić w maśle, lub fryturze. Osiemdziesiąt deka gruzdów solonych pokrajać w paski; kaczkę wraz z gruzdami i tłuszczem, w którym się piekła, przełożyć do rondla i dusić na wolnym ogniu, aż zupełnie zmięknie. (Kaczki nie trzeba solić: będzie dosyc słona od gruzdów). Utrzeć dwa kwaskowe jabłka i jedną cebulę surową na tarce, włożyć do potrawki, pogotować jeszcze minut dziesięć. Kaczkę wyjąć, rozebrać na części, ułożyć na środku półmiska i obłożyć grzybami. Wyborna i zupełnie oryginalna, u nas nieznaną kombinacją smaków.

PIEROGI SMAŻONE Z GRUZDAMI. Trzy deka drożdży rozpuścić w szklance letniego mleka, lub wody, wysypać półtorej szklanki mąki, wybić dobrze i postawić w ciepłe miejsce, aby podrosło. Gdy podrośnie, wyrobić ciasto, dodać małą łyżeczkę soli, łyżkę masła, dwa jaja, łyżeczkę od herbaty cukru i tyle mąki, aby ciasto było twarde, jak na zwykłe drożdżowe bułki; wyrabiać, aż od ręki odstawać będzie. Dać podrosnąć powtórnie. Tymczasem solone gruzdy

pokrajać drobno, poddusić w łyżce masła z paru drobno pokrajanemi cebulami, zaprawić łyżką mąki, paru łyżkami śmietany i zastudzić. Brać po kawałku ciasta, rozplaszczyc na posypanej mąką stolnicy, do rozmiaru spodka od filiżanki do herbaty, nałożyć łyżką gruzdów, przykryć ciastem, szczelnie zlepować brzegi, dać dobrze podrosnąć na stolnicy; — pierogi te powinny być duże, spłaszczone w kształcie półksiężyca. W żelaznym garnku rozpalić smalec, lub fryturę, smażyć pierogi z obu stron do zrumienienia. Osączyć na bibule z tłuszczu i podawać gorące.



Chrzęszcz

OPIENKI

Zdatne do użytku są tylko brzożowe: wszystkie rosące na innych pniach, są gorzkie, lub twarde. Opieńki brzożowe natomiast są wymienite. Pojawiają się zwykle masowo po ciepłych deszczach i równie prędko przechodzą; to też trzeba wykorzystać chwilę, kiedy są w obfitości, i używać ich zarówno na świeżo, jak i na konserwy, — w każdej postaci są wyborne.

OPIENKI DUSZONE. Uciąć opieńkom same czapeczki tylko, (korzonki są twarde i niesmaczne), obetrzeć na sucho ściereczką, zasmażyć pokrajaną drobno cebulę z masłem, włożyć w to opieńki całe, (jeśli duże bardzo, — przekrajać na cztery części). Przykryć rondel pokrywą; gdy sos puszcza, osolić, popieprzyć i dusić na wolnym ogniu, aż sos się prawie zupełnie wydusi. Wsypać dobrą łyżkę mąki, wlać na kilo grzybów kwaterkę kwaśnej śmietany, poddusić jeszcze minut parę, aby sos był zawieszony. Podawać, jako garnitur do dań mięsnych, lub też, jako samodzielną potrawę z kartoflami z wody.

OPIENKI SMAŻONE. Opieńki (same czapeczki tylko) oczyścić na sucho ściereczką: ponieważ rosną na pieńkach brzożowych, nie na ziemi, zwykle są bardzo czyste. Zrumienić sporo masła z cebulą, położyć na nie opieńki, posolić, lekko popieprzyć i smażyć tak długo, aż sos się cały wydusi i masło stanie się przezroczyste. Podawać z przysmażonymi grzankami z bułki, lub kartofelkami z wody.

KULEBIAK Z OPIENKAMI. Robi się zupełnie tak samo, jak kulebiak z prawdziwymi grzybami. Można też uduszone z masłem, cebulą i śmietaną opieńki przełożyć rzędami ugotowanym na sypko ryżem, lub sago. Wyborny też jest kulebiak, w którym kolejno są ułożone warstwy farszu mięsnego i grzybów duszonych.

OPIENKI SOLONE. Same czapeczki opieńków wrzucić na osolony wrzątek. Gdy się zagotują i na wodzie pokaże się obfita piana, pianę tę zebrać szumówką, grzyby zaś przelać na sito, oblać parę razy zimną wodą i dać im dobrze obeschnąć. W faszeczce drewnianej, lub garnku kamiennym układać rzędami opieńki, przesypując co kilka rzędów solą (na kilo opieńków, najwyżej dwa deka soli), przycisnąć denkiem i kamieniem. Gdy po paru dniach się uleżą, dodać nowych, aż naczynie się napełni. (Wobec tego, że opieńki pojawiają się raptownie, nieraz na dni parę tylko, lepiej jest nasolić w dwóch naczyniach jednocześnie, a gdy się uleżą, złączyć zawartość obu naczyń). Przykryć czystą szmatką płócienną, przycisnąć denkiem i kamieniem, i strzec od pleśni. Jeżeli grzybki mają stać dłużej, niż sześć tygodni, lepiej jest powierzchu je zalać stygnącym łojem baranim.

OPIENKI MARYNOWANE. Szczególniej polecam ten sposób konserwowania opieńków, gdyż nietylko są smaczne, lecz w dodatku ślicznie wyglądają. Oczyszczone, jak zwykle, opieńki złożyć do rondla, posolić, włożyć parę całych cebul, pieprzu, ziela, listka, parę goździków i dusić na wolnym ogniu, potrząsając rondlem, aby do dna nie przywarły. Gdy sos, który obficie z siebie wypuszczają, się wysadzi, zalać mocnym octem, pogotować jeszcze dwie minuty i odstawić. Nazajutrz rano opieńki poskładać w słoiki, a ocet jeszcze raz przegotować, dodać na każdy litr octu pastylkę benzoesu, rozpuszczoną w łyżce gotowanej wody, ostudzić i zimnym zalać opieńki. Wiele osób dodaje do octu jeszcze parę łyżek cukru. Oprócz tego, że cukier powoduje nieraz fermentację,—uważam smak cukru za niezgodny ze smakiem grzybów.

OPIENKI W OLIWIE. Uduszone, jak powyżej, grzyby, ostudzić i ułożyć szczelnie bardzo w małe słoiczki, jak na jednorazowe użycie. Zalać je najlepszą, świeżą oliwą, uciskając mocno łyżką, aby oliwa wszędzie dokładnie przeszła, gdyż w puste miejsca natychmiast pleśń się zakrada. Jeszcze lepiej jest nalać naprzód oliwy do słoika, a potem układać grzybki, szczelnie uciskając: ma się wtedy gwarancję, że nigdzie nie pozostało pustego miejsca. Oliwa powinna być nad grzybami.



Opieńki

GĄSKI (KÓZKI ŻÓLTE)

Te ładne i czyste grzybki, rosnące masami na piaskach pod Warszawą, są wyborne w smaku i mogą być przyrządzane we wszystkie prawie sposoby, podawane przy grzybach prawdziwych i rydzach. Szczególniej smaczne są marynowane w occie, nic nie ustępując w smaku rydzom, — niestety tylko przybierają nieco ciemnawy kolor.

GĄSKI DUSZONE. Będąc, wogólności, zwolenniczką czyszczenia grzybów na sucho, dla gąsek muszą zrobić wyjątek, gdyż rosnąc na piaskach, mają nieraz duże ilości piasku w dolnych, żółtych częściach. Trzeba więc wymyć grzybki starannie w kilku wodach, pokrajać na paski i dusić, jak prawdziwe, w maśle z cebulką. Gdy sos, który puszcza z siebie, się wysadzi, zasypać je łyżką mąki, zalać szklanką kwaśnej śmietany i poddusić jeszcze minut kilka. Podawać, jako garnitur do mięsa, lub też, jako oddzielne danie, obłożone kartoflami z wody, czy też grzankami przysmażanymi z bułki.

GĄSKI SMAŻONE. Po oczyszczeniu w wodzie, sparzyć je wrzątkiem i doskonale odcedzić na sicie, lub płótnie. Dalej smażyć, jak rydze, na maśle z cebulką, lub też, jak surujadki, na topionej słoninie, — obydwoma sposobami przyrządzone są bardzo smaczne.

Można też gąsek używać na zupę, w rodzaju zupy z surojadek, na wszelkie farsze grzybowe, robić z nich budyn, kotlety, lub suflet; najsmaczniejsze jednak są marynowane w occie.

GĄSKI MARYNOWANE. Gąski nieduże, doskonale oczyszczone, sparzyć wrzątkiem, odcedzić, osuszyć jaknajdokładniej. Złożyć do rondla, obficie posolić, włożyć listka, pieprzu, ziela, goździków parę, (nie kłaść cebuli) i dusić na wolnym ogniu, często potrząsając rondlem, aby do dna nie przywarły. Gdy się sos wydusi, nalać mocnego octu i jeszcze parę minut pogotować. Odstawić, dać przestygnąć. Gąski układać w słoje, przekładając obficie surową cebulą, krajaną w plastry, listkiem i zielem. Ocet jeszcze raz przegotować, gorącym zalać grzybki. Po tygodniu ocet zlać, jeszcze raz przegotować, dodać na każdy litr pastylkę benzoesu, rozpuszczoną w łyżce gotowanej wody; ostudzić, zimnym zalać grzybki. Doskonale tak się konserwują, a surowa cebula daje im specjalnie ostry smak.

GĄSKI W OLIWIE. Dla osób, którym ocet szkodzi, można gąski zamarynować w oliwie, postępując z niemi, jak z rydzami. Główną uwagę należy zwrócić na to, aby nie pozostało pustych miejsc w słoikach, aby się pleśń przez nie, wkraśnić mogła. Grzyby, marynowane w oliwie nie są tak trwałe, jak marynowane w occie, jednak w każdej śpizarni można je przetrzymać do marca.

XIII

KURKI (LISKI, LISICZKI)

Jadane głównie przez żydów, gdyż grzybka tego żaden robak nigdy nie toczy,—mogą być, z braku świeżych grzybów, używane, przyrządzane we wszystkie te same sposoby, co grzyby prawdziwe. Można je smażyć z cebulą na maśle, lub dusić ze śmietaną, używać na farsze, zupy i sosy,—nie są jednak zbyt smaczne i zawsze mają lekką goryczkę. Aby tę goryczkę usunąć, parzy się je kilkakrotnie przed użyciem. Lecz nie słyszałam nigdy, aby ich używano na marynaty i do solenia. Natomiast sterylizowane sposobem Apperta, — bądź w blaszankach, (dosyć rozpowszechnione w handlu), bądź w kompotjerach w „Weck’u“ — są wcale niezłe, może dlatego, że się je jada w zimie, kiedy innych grzybów brak. Postępuje się z nimi, jak z innymi grzybami, to jest blanżeruje w wodzie osolonej z dodatkiem potaszu i kwasu, sterylizuje zalane osoloną wodą (10. grm. soli) z kwasem (1 grm. kwasu na litr wody).

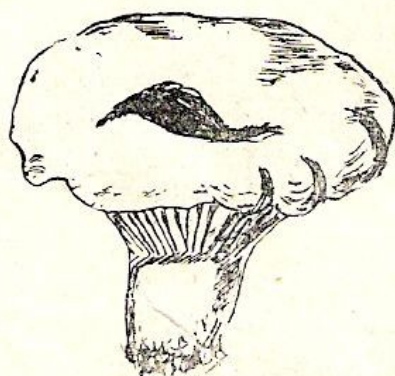


Kurka

XIV

KRÓWKI (OLSZÓWKI)

Zjawiają się masami późną jesienią; mogą być przyrządzane na świeżo, jak surojadki, lub gąski; najsmaczniejsze są jednak solone, a właściwie—kwaszone. Olszówki, po odcięciu korzonków, należy wrzucić na osolony wrzątek, gotować pięć minut; pianę, która wystąpi, zszumować, grzyby wylać na sito, rozrzucić po stole cienką warstwą, aby przeschły. Układa się je w kamienny garnek, lub faskę rzędami, przekładając obficie krajaną, surową cebulą, listkiem, pieprzem, zielem i lekko soląc. Przycisnąć denkiem i kamieniem; gdy się uleżą, należy jeszcze dodać, gdy naczynie pełne, chronić od pleśni. Na dłuższy użytek, zalać łojem baranim. Używać dopiero po miesiącu, gdy dobrze ukwaśnieją. Podawać z octem i oliwą, lub też pokrajać w paski i mieszać z kwaśną śmietaną,—oba sposoby stanowią smaczną przekąskę.



Biel—chrzyszcz pieprzny

XV

RYDZE KOŃSKIE (WEŁNIANKI)

Uważane za trujące w Kongresówce, chętnie jadane na Kresach i bardzo lubiane w Rosji,—na świeżo nie dają się przyrządzić dla silnej goryczy. Soli się je w sposób następujący: Po oczyszczeniu i ucięciu korzonków, moczy się te grzyby trzy dni w dużej ilości wody, aby zupełnie luźno pływały. Potem gotuje się je w osolonej wodzie, (znowu tak, aby luźno pływały), aż zupełnie zmiękną. Po odlaniu wody, obsusza się je dobrze na stołach, płótnach. Potem soli w faskach, przesypując solą, listkiem i dużą ilością krajanej w plastry surowej cebuli. Przyciśnięte denkiem i kamieniem, dokładane parokrotnie, aż do napelnienia naczynia, trzyma się je w chłodnym miejscu. Dopiero po miesiącu można ich używać. Używa się do przekąski, jak rydzów, gruzdów, olszówek i t. p. Mają wyborny smak i goryczy śladu w nich nie pozostaje.



Rydz koński

SPIS RZECZY

	Str.		Str.
SŁOWO WSTĘPNE	3	VI. MAŚLAKI	22
I. NAJBARDZIEJ ZNANE GRZYBY	6	44. Maślaki smażone	22
II. GRZYBY PRAWDZIWE	8	45. Maślaki duszone	22
1. Grzyby prawdziwe, suszone	8	46. Maślaki suszone	22
2. Grzyby suszone, krajane	8	47. Maślaki solone	22
3. Grzyby prawdziwe, solone	8	48. Maślaki marynowane	23
4. Proszek borowikowy	9	49. Kotlety z maślaków	23
5. Grzyby prawdziwe, w maśle	9	50. Suflet z maślaków	23
6. Grzyby prawdziwe w konserwie	10	VII. SMARDZE	24
7. Grzyby marynowane	10	51. Smardze duszone	24
8. Grzyby marynowe, inaczej	10	52. Smardze nadziewane	24
9. Zupa grzybowa na rosole	10	53. Smardze w konserwie	24
10. Zupa grzybowa, purée	11	54. Budyń ze smardzów	24
11. Kulebiak grzybowy	11	55. Kotlety ze smardzów	25
12. Grzyby duszone	11	VIII. TRUFLE	26
13. Befszytki z grzybów	11	56. Trufle „en serviette“	26
14. Kotlety z grzybów	12	57. Trufle na grzankach	26
15. Suflet z grzybów	12	58. Trufle w konserwie	26
16. Budyń z grzybów	12	59. Trufle polskie, białe	27
17. Zrazy nelsonskie z grzybów	12	IX. SUROJADKI	28
18. Grzyby prawdziwe z rusztu	13	60. Zupa z surojadek	28
III. GRZYBY CZERWONE, KOZAKI, MOCHOWIKI I ZIELONKI	14	61. Surojadki ze słoniną	28
IV. PIECZARKI	15	62. Surojadki duszone	28
19. Zupa pieczarkowa	15	63. Surojadki solone	28
20. Pieczarki po francusku	15	64. Surojadki solone, dla bydła	29
21. Pieczarki faszerowane	15	X. CHRZĄSZCZE (GRUZDY, POD- LIPKI)	30
22. Pieczarki w tygielkach	16	65. Gruzdy solone	30
23. Pieczarki duszone w całości	16	66. Kaczka z gruzdami	30
24. Suflet z pieczarek	16	67. Pierogi smażone z gruzdami	30
25. Pieczarki w occie	16	XI. OPIEŃKI	32
26. Pieczarki suszone	16	68. Opieńki duszone	32
27. Proszek pieczarkowy	17	69. Opieńki smażone	32
28. Pieczarki w konserwie	17	70. Kulebiak z opieńkami	32
V. RYDZE	18	71. Opieńki solone	32
29. Zupa rydzowa (wiedeńska)	18	72. Opieńki marynowane	33
30. Rydze smażone	18	73. Opieńki w oliwie	33
31. Rydze smażone, inaczej	18	XII. GAŚKI (KÓZKI ŻÓLTE)	34
32. Rydze nadziewane	18	74. Gaśki duszone	34
33. Rydze w śmietanie	18	75. Gaśki smażone	34
34. Rydze z rusztu	18	76. Gaśki marynowane	34
35. Rydze w maśle	19	77. Gaśki w oliwie	34
36. Rydze solone	19	XIII. KURKI (LISKI, LISICZKI)	35
37. Rydze marynowane	20	XIV. KRÓWKI (OLSZÓWKI)	36
38. Rydze marynowane, inaczej	20	XV. RYDZEKOŃSKIE (WEŁNIANKI)	37
39. Rydze marynowane, jeszcze inaczej	20		
40. Masło rydzowe	20		
41. Proszek rydzowy	21		
42. Rydze konserwowane	21		
43. Rydze w oliwie	21		

ŻYCIE PRAKTYCZNE

WYDAWNICTWO, POŚWIĘCONE SPRAWOM PROWADZENIA DOMU
I GOSPODARSTWA KOBIECEGO

POSZCZEGÓLNE ZESZYTY UKAZUJĄ SIĘ W ODSZTĘPACH DWUTY-
GODNIOWYCH, KAŻDY ZESZYT STANOWI ODDZIELNĄ CAŁOŚĆ,
A BOGATA TREŚĆ I LICZNE ILUSTRACJE UCZĄ KAŻDĄ Z CZYTELNI-
CZEK, JAK BYĆ PRAKTYCZNĄ, OSZCZĘDNĄ I WYKWINTNĄ GOSPO-
DYNIĄ I PANIĄ DOMU

JUŻ SIĘ UKAZAŁY:

„Przystawki gorące“
„Ozdoby choinkowe“
„Potrawy wigilijne“
„Wzorowa pani domu“
„Zimne przekąski“
„Odnawianie miesz-
kania i porządki
domowe“
„Kuchnia dziecięca“
„100 postnych i jar-
skich dań“
„Pranie, prasowanie,
czyszczenie“
„Mój ogródek“
(kwiaty)
„Pisanki“

„Mój ogródek“ (wa-
rzywa, inspekty)
„Jak pielęgnować
włosy“
„Rośliny pokojowe“
„Jak zdobyć i zacho-
wać piękność
i zdrowie“
„Konfitury, kompoty
i inne konserwy
owocowe“
„Jarzyny na zimę“
„Wykwintna i prak-
tyczna bielizna“
„Owoce w moim
ogródku“
„Co trzeba wiedzieć
o grzybach“

W DRUKU:

„Domowy warsztat
zabawek“

„Leguminy gorące“

CENA POJEDYŃCZEGO ZESZYTU 1 ZŁ. 50 GR. — W PRENUMERACIE
KWARTALNEJ (6 ZESZYTÓW)—7 ZŁ. DO NABYCIA W KSIĘGARNIACH,
KIOSKACH TOW. KSIĘGARNI KOL. „RUCH“, ORAZ W ADMINISTRACJI:

ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI: WARSZAWA, KRAK.
PRZEDM. Nr 99. KONTO CZEKOWE P.K.O. WARSZAWA 170.
EKSPEDYCJA: WARSZAWA, GÓRNOŚLĄSKA 19. TELEFON 244-75.

CENNIK OGŁOSZEŃ NA OKŁADCE:

Cała strona	240 zł.		1/4 strony	80 zł.
1/2 "	140 "		1/8 "	50 "

Ogłoszenia firm zagranicznych o 50 procent drożej.
Wkładki reklamowe według umowy.

WYDAWCA: TOW. WYD. „BLUSZCZ“.

REDAKTORKA: MARJA PODHORSKA-OKOŁÓW.

Druk Zakł. Graf. Tow. Wyd. „BLUSZCZ“ Warszawa, Ryńska 8.

NASZE WYDAWNICTWA

„Haft kolorowy“

Bogato ilustrowana książeczka, zawierająca naukę haftów kolorowych,
oraz odpowiednie wzory Cena 1 zł. 50 gr.

„Zbiór monogramów“

Przeszło 300 wzorów wykwintnych i skromnych
monogramów

CENA 5 zł.

„Dziecko i Matka“

Dwutygodnik, poświęcony sprawom wychowania
i zdrowia dziecka do lat 7-miu.

Prenumerata kwartalna 2 zł. 70 gr. Konto P. K. O. Warszawa, 12.200
Administracja: Warszawa, Krakowskie Przedmieście 99.

„Kobieta w Świecie i w Domu“

Dwutygodnik, poświęcony życiu domowemu i modom.

Prenumerata miesięczna 1 zł. 30 gr. Kwartalna 3 zł. 90 gr.
Konto P. K. O. Warszawa, 12.200
Administracja: Warszawa, Krakowskie Przedmieście 99.

„BLUSZCZ“

Społeczno-literacki ilustrowany tygodnik kobiecy.

Prenumerata miesięczna 5 zł. 80 gr. Kwartalna 17 zł. 40 gr.
Konto P. K. O. Warszawa, 3.700.
Administracja: Warszawa, Krakowskie Przedmieście 99.

Powyższe wydawnictwa można także nabyć we wszystkich księgarniach,
* * * oraz w księgarniach i kioskach Towarzystwa „Ruch” * * *