

**Konkurs kulinarny im. W. Kulerskiego
„Kuchnia czasów Ludwika Rydygiera”
na dania przygotowane na podstawie dawnych
grudziądzkich ksiązek kulinarnych**

Kuchnia czasów Ludwika Rydygiera to temat przewodni tegorocznej edycji konkursu kulinarnego. Potrawy konkursowe oparte będą na recepturach z trzech dawnych grudziądzkich ksiązek kucharskich z XIX i początku XX w. Opisują one kuchnię regionu, w którym urodził się, kształcił i odnosił pierwsze sukcesy Ludwik Rydygier. Sejmik Województwa Kujawsko-Pomorskiego obrał go na patrona roku 2020.

Najstarszą z grudziądzkich ksiązek kucharskich jest spisana w języku niemieckim „Marta: godna zaufania doradczyni w sztuce kulinarnej i w wielu innych zagadnieniach gospodarstwa domowego”¹, która została wydana po raz pierwszy w 1866 r. „Marta” okazała się być prawdziwym bestsellerem i doczekała się kilkunastu wydań. Niebawem ukaze się współczesna edycja tego dzieła, w przekładzie na język polski.

Zanim w 1915 r., z inicjatywy Witolda Kulerskiego, redaktora „Gazety Grudziądzkiej” ukazała się „Nauka gotowania do użytku ludu polskiego”, opublikowano w 1906 r. jeszcze jedno kulinarne dzieło, mianowicie „Tanią kucharkę, zawierającą liczne przepisy na tanie i smaczne przyrządzanie potraw...”, autorstwa Antoniny Dz.

Dawne grudziądzkie ksiązki kucharskie, pełne są potraw, produktów i smaków, które mogą zaciekać i zachwycić współczesnych miłośników sztuki kulinarnej.

Organizatorzy ogłaszają VIII edycję konkursu, której tematem wiodącym będą „potrawy warzywne oraz sosy”.

¹ [M. Hooff], *Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft*, Graudenz 1866.

Wybór przepisów

Spis treści

WARZYWA	4
Szary groch i fasola	4
Kremowy biały groch	4
Kwaśna kapusta ze szczupakiem	4
Kapusta duszona	5
Marchew z brukwią	5
Faszerowana główka kapusty	5
Faszerowana kalarepa	6
Zielony groszek (strączki)	6
Jarmuż	7
Pasternak	7
Szpinak	7
Skorzonera, kucmerka	8
Ziemniaki ze śmietaną na słodko	8
Ziemniaki ze śmietaną na kwaśno	8
Zielona sałata	9
Sałatka z kapusty	10
Sałatka ziemniaczana	10
Sałatka z buraczków	10
Sałatka fasolowa	10
Kapusta kiszona [Tania kucharka 1910]	11
Kapusta z grzybami [Tania kucharka 1910]	11
Pieróżki z kapusty [Kulerski 1915]	11
Sałata z kartofli ze śledziem [Kulerski 1915]	11
Sałatka z kartofli z mięsem [Kulerski 1915]	12

SOSY	12
Biały sos pieprzowy do różnych mięs	12
Sos na bulionie mięsnym do różnych mięs i pieczeni, z winem i cukrem	12
Sos na słoninie do szarego grochu, fasoli, soczewicy, jaj itp.	13
Sos holenderski.....	13
Sos beszamelowy do pieczeni cielęcej	13
Gęsty sos maślany	14
Sos jajeczny z rodzynkami do kury i cielęciny	14
Sos chrzanowy	14
Sos śledziowy do różnych mięs	15
Sos z sardeli do mięs, ozora, ryb, klopsów itp.	15
Sos ze smardzów lub pieczarek do mięsa, ryb, klopsów itp.	15
Sos z owoców dzikiej róży do wypieków i drobiu.....	16
Brązowy sos [cebulowy] bez cukru.....	16
Sos grzybowy do gęsi, pieczeni z kaczki, wołowiny itp.....	16
Sos cytrynowy [Tania kucharka 1910]	17
Sos ogórkowy [Tania kucharka 1910].....	17
Sos tatarski [Tania kucharka 1910].....	17

WARZYWA

Szary groch i fasola²

Szary groch należy dobrze przepłukać i przed gotowaniem namoczyć przez noc w miękkiej wodzie. Następnego dnia gotuje się go w miękkiej wodzie, odsącza, przepłukuje i ponownie stawia na ogniu w świeżej miękkiej wodzie, delikatnie soli i gotuje do miękkości. Ani groch, ani fasola nie powinny stać bez wody, bo szybko stają się twarde, dlatego wodę odlewa się dopiero bezpośrednio przez podaniem ich na stół.

Groch polewa się brązowym sosem na słoninie przyrządzonym według przepisu³ i podaje do solonego mięsa lub kielbasy. Czasami groch podaje się jak fasolę ze świeżym masłem bez żadnego sosu.

Trudno podać dokładne wskazówki przyrządzania szarego grochu, bo różne odmiany gotują się w różnym tempie. Jeśli groch szybko gotuje się do miękkości, to należy krócej go moczyć i gotować. Fasoli z kolei nie należy moczyć. Trzeba ją tylko umyć. Gotuje się ją podobnie jak groch, dwukrotnie zmieniając wodę. Do fasoli podaje się zamiast sosu na słoninie także sos holenderski i serwuje ją z kielbasą i szpikowaną gęsią.

Algierski szary groch może z powodzeniem zastąpić zwykły szary groch, ma prawie taki sam smak, a jego łupiny są delikatniejsze.

Kremowy biały groch

Biały groch należy przebrać i odrzucić robaczywy, dokładnie umyć i dość wczesnie postawić na ogniu, bo gotuje się dobre 3-4 godziny. Biały groch gotuje się godzinę, odlewa wodę, przepłukuje i ponownie stawia na ogniu w świeżej miękkiej wodzie. Gotuje się, aż łupinki popękają, następnie przeciera przez cedzak, usuwa łupiny, w czystym garnku ponownie stawia na ogień, dokłada kawałek masła, soli i gotuje do miękkości ciągle mieszając. Groch nie powinien być zbyt twardy. Podaje się go ze zrumienionym masłem i cebulą, do mięsa dowolnego gatunku.

Kwaśna kapusta ze szczupakiem

Kwaśną kapustę gotuje się krótko z kawałkiem masła, a następnie posypuje niewielką ilością mąki. Do tego dania najlepiej użyć kapusty magdeburskiej.

Szczupaka przygotowuje się dokładnie tak, jak do teltowskich rzepek i podaje ułożonego warstwowo, na zmianę z kapustą.

² Jeśli nie podano inaczej, receptury pochodzą z książki „Marta: godna zaufania doradczyni w sztuce kulinarnej i w wielu innych zagadnieniach gospodarstwa domowego”, Grudziądz 1866.

³ Zobacz w części „Sosy” przepis na: „Sos na słoninie do szarego grochu, fasoli, soczewicy, jaj”.

To danie można też przygotować w trochę prostszy, acz mniej elegancki sposób. Szczupaka należy wtedy ugotować w osolonej wodzie z zieleń angielskim oraz warzywami korzeniowymi i podzielić na kawałki. Kapustę gotuje się w wodzie do miękkości, dolewa trochę bulionu rybnego, słodką śmietanę wymieszaną z mąką, dokłada kawałki szczupaka i kawałek masła.

Kapusta duszona

Świeżą główkę kapusty oczyszcza się, przepoławia, wycina grubą łądygę (nazywaną także głąbem), a następnie drobno kroi. Kapustę blanszuje się wrzącą wodą i stawia na ogień w niewielkiej ilości świeżej wody. Dodaje się kawałek masła albo trochę gęsiego smalcu. Do w połowie ugotowanej kapusty można, wedle gustu, dodać obranych oraz pokrojonych na cząstki jabłek i ugotować razem.

Do miękkiej kapusty przygotowuje się zasmażkę z mąki i masła, słodzi ją i zakwasza. Podaje się do pieczeni, kiełbasy itp.

Marchew z brukwią

Marchew i brukiew po dokładnym oczyszczeniu należy oskrobać i umyć, pokroić w podłużne kawałki, zblanszować wrzącą wodą i ugotować do miękkości z mięsem wołowym lub baraniną i solą. Następnie dodaje się zasmażkę z mąki i masła, kilka ziaren ziela angielskiego i posiekaną natkę pietruszki, a gdy mąka zagęści sos, podaje się wszystko razem z mięsem i obranymi ugotowanymi ziemniakami.

Jeśli mięso ma zostać wykorzystane do zupy, to należy najpierw zalać warzywa wodą i stopniowo dodawać tyle bulionu i tłuszczu, ile zbiera się z zupy. Ziemniaki też można ugotować razem z warzywami.

Zarówno marchew, jak i brukiew można przygotować tak samo jak teltowskie rzepki i podać z takimi samymi daniami mięsnymi.

Faszerowana główka kapusty

Duże twarde główki białej kapusty oczyszcza się z luźnych i uwiędłych liści. Wycina się twardą część łądygi, ale niezbyt głęboko, żeby liście nie zaczęły odstawać od główki. Od dolnej części główki odcina się „pokrywkę” na grubość dwóch palców, usuwa wewnątrz

główki, usunięte liście (ale nie twardą łodygę) sieka się bardzo drobno i miesza z dobrą masą na klopsy.

Masą wypełnia się główkę kapusty, sznurkiem na krzyż przywiązuję się do niej „pokrywkę”, owija w serwetę po 2-3 główki razem i gotuje w osolonej wodzie w odpowiednio dużym naczyniu. Trwa to około 2-3 godziny, więc trzeba albo zacząć przygotowania wcześniej, albo przyrządzić masę na klopsy poprzedniego wieczora, jeśli nie chcemy spóźnić się z obiadem.

Ugotowane główki odsąca się, układa w głębokiej misie, usuwa sznurek i polewa sosem śledziowym.

Faszerowana kalarepa

Bierze się dość dużą, ale wciąż młodą i miękką główkę kalarepy, obiera, myje i usuwa środek w taki sposób, że najpierw odcina się plaster od góry, który wykorzystana się potem jako pokrywkę. Kalarepę napełnia się dobrym farszem albo masą na klopsy, nakłada pokrywkę i związuje każdą główkę czystą białą nicią. Układa się kalarepę w dość wąskim naczyniu, zalewa wodą albo lekkim bulionem mięsny, lekko soli i powoli gotuje do miękkości. Następnie dodaje się kilka ziaren ziela angielskiego, zasmażkę z masła oraz mąki i podgotowuje sos, aż stanie się gęsty. Sosu nie potrzeba dużo.

Jeśli kto lubi, może dodać też kilka drobno posiekanych sardeli i kaparów oraz odrobinę soku z cytryny. Nie należy dodawać śledzia czy plasterów cytryny bez pestek. Przed podaniem ostrożnie usuwa się nić.

Zielony groszek (strączki)

Ze strąków należy wyłuskać ziarna, przepłukać je zimną wodą i brzydkie odrzucić. Następnie stawia się je w wodzie na ogniu i gotuje z kawałkiem masła, aż zmiękną. Dodaje się do nich złocistą zasmażkę z masła i mąki, doprawia odrobiną tłuczonego kwiatu muszkatołowego i bardzo drobno posiekaną natką pietruszki i gotuje tak, aż zgęstnieje.

Podaje się do smażonego klopsa, karbonady, kielbasy oraz do śledzi i wędzonego łososia.

Jeśli zielony groszek ma być serwowany z rakami, to dodaje się do niego masło z raków i ozdabia faszerowanymi rakowymi łebkami. Zielony groszek można też gotować z marchwią, ale wtedy nie podaje się go z rakami.

Jarmuż

Z kędzierzawych liści jarmużu wycina się grube części przy łądydze, blanszuje wrzącą wodą, stawia na ogień w niewielkiej ilości wody (wedle gustu wymieszanej z lekkim bulionem mięsnym) i dodaje trochę masła. Jarmuż gotuje się krótko, a gdy zmięknie, dodaje się do niego zrumieniony na patelni cukier farynę⁴ i zasmażkę z mąki.

Podaje się z kasztanami zrumienionymi z cukrem i masłem lub z małymi okrągłymi ziemniaczkami. Serwuje się do kielbasy, ozora i innych podobnych mięs.

Kasztany należy obrać, zblanszować, usunąć skórkę i upiec.

Pasternak

Gotuje się mięso baranie tak długo, żeby tylko częściowo zmiękło, studzi się je, przelewa bulion przez sito i kroi mięso w kawałki dowolnej wielkości.

Pasternak oczyszcza się, kroi na małe plasterki i gotuje w bulionie, aż będzie tylko w połowie miękki. Następnie dodaje się sporo obranych ziemniaków, kilka ziaren ziela angielskiego oraz mięso (które po podgotowaniu należy włożyć do zimnej wody, żeby nie pociemniało) i gotuje z pasternakiem, aż zmieni się w gęstą papkę. Można dodać też trochę jasnej zasmażki z mąki i masła.

Kto nie chce gotować mięsa w pasternaku, może też ugotować je oddzielnie i podlewać pasternak bulionem od mięsa. W ten sposób marnuje się jednak dobry bulion, bo do mięsa trzeba dolewać wody, żeby zastąpić to, co się ujęło.

Niektórzy lubią pasternak w zupie. Wtedy bierze się mniej pasternaku i ziemniaków, ale poza tym przepis nie ulega zmianie.

Szpinak

Szpinak oczyszcza się, usuwa grube części łądyg, myje i dobrze przepłukuje, żeby pozbyć się piasku. Należy mieć na to szczególne baczenie. Następnie przeznaczone do gotowania naczynie należy po brzegi wypełnić szpinakiem i zalać do połowy wodą, ponieważ szpinak bardzo traci na objętości. Stawia się go na ogniu, a gdy dobrze się ugotuje, przeciera się przez sito albo cedzak, soli, dodaje złocistej zasmażki z mąki i masła oraz trochę drobno tłuczonej

⁴ Tzn. cukier drobnokrystaliczny, drobno zmielony, niemal na „mąkę”, stąd też pochodzi jego nazwa, od franc. *farine*, oznaczającego mąkę.

gałki muszkatołowej. Szpinak powinien być dość tłusty, dobrze osolony i papkowaty. Nie należy jednak używać do niego zbyt dużo mąki.

Niektórzy lubią szpinak na słodko. Należy wtedy wziąć do niego mniej soli i dodać trochę słodkiej śmietany.

Skorzonera, kucmerka⁵

Mąkę żytnią należy utrzeć na płynną pastę z odrobiną octu oraz sporą ilością wody i ułożyć w niej warzywa, każdy korzeń osobno, po uprzednim dokładnym umyciu tak, żeby pozostały białe i delikatne. Co jakiś czas trzeba mieszać masę, żeby mąka nie osadziła się na dnie. Gdy warzywa są już prawie ugotowane, odlewa się mączną masę, dokładnie myje warzywa w czystej wodzie i gotuje do miękkości w lekko osolonej wodzie. Podaje się je z sosami do szparagów. Korzenie ani przed gotowaniem, ani po ugotowaniu nie powinny przeschnąć, bo tracą na delikatności.

Ziemniaki ze śmietaną na słodko

Ziemniaki obiera się, gotuje w wodzie do miękkości i odlewa. Następnie dodaje się tyle słodkiej śmietany, żeby ziemniaki były nią całkiem pokryte, dokłada kilka ziaren angielskiego ziela, 1-2 liście laurowe i kilka dużych pokrojonych cebul. Przygotowuje się do nich jasną zasmażkę z mąki oraz masła i gotuje wszystko razem, aż sos się zagęści. Cały czas trzeba energicznie mieszać, żeby ziemniaki nie przywarły.

Na stole stawia się tłuczony pieprz, a ziemniaki podaje się do różnych mięs na zimno.

Ziemniaki ze śmietaną na kwaśno

Ziemniaki obiera się, gotuje w wodzie i odlewa. Bierze się dobrą kwaśną śmietaną, polewa nią ziemniaki, miesza niewielką ilość mąki z octem i dolewa do ziemniaków, tak, żeby płynu było sporo i wszystko zagotowuje, aż ziemniaki zaczną kipieć.

⁵ Zapis wskazujący, że te dwa warzywa można przygotować w ten sam sposób. Skorzonera, inaczej wężymord (*Scorzonera hispanica* L.), nazywana także zimowym szparagiem, to warzywo o jadalnych korzeniach, pochodzące z rodziny astrowatych; natomiast kucmerka to bylina z rodziny selerowatych (*Sium sisarum* L.), posiadająca korzeń o słodkawym smaku.

Na patelni smaży się na brązowo słoninę lub zwykły tłuszcz pokrojony w drobną kostkę i plastry cebuli. Część przysmażonego tłuszczu dodaje się do ziemniaków, soli się je dość mocno i serwuje polane słoniną i cebulą.

Ziemniaki często podaje się z surową szynką, kielbasą itp. Słoninę zamiast w kostkę można też pokroić w plastry i podać osobno.

Zielona sałata

Z jajem i musztardą

Po oczyszczeniu i umyciu sałaty należy odsączyć wodę, rozłożyć liście na serwetce, aby całkiem je osuszyć, ale też przy tym nie zgnieść, a tymczasem przygotować sos.

Z 3 jaj ugotowanych na twardo bierze się żółtka, rozgniatą je srebrną łyżeczką i ciągle mieszając dodaje stopniowo 1-2 łyżki stołowe najlepszej oliwy z oliwek, aby dobrze połączyła się z żółtkiem. Podobnie dodaje się 3 łyżeczki przygotowanej musztardy (ale nie musztardy w proszku), łyżeczkę soli i na 4 jaja 2 łyżki stołowe octu winnego.

Jeśli oliwa nie jest zbyt dobra i świeża, to bierze się jej tylko jedną łyżkę stołową, jeśli jest dobra, to można wziąć jej więcej, bo nie każda oliwa dodaje sałacie smaku, a tylko ta dobrej jakości. Sos ubija się na jednolitą emulsję i polewa nim osuszoną sałatę, ale dopiero bezpośrednio przed podaniem. Liście sałaty zbyt szybko polane sosem natychmiast więdną i tracą wygląd. Ważne jest też dokładne osuszenie sałaty, bo mokre liście sprawią, że sos będzie zbyt rozcieńczony, spłynie z liści i wszystko straci wygląd. Sosu nie powinno też być zbyt dużo, powinien jedynie pokrywać liście, w przeciwnym razie sałata będzie smakować okropnie. Podana ilość sosu wystarczy na jedną misę sałaty.

Ze śmietaną

Gęstą kwaśną śmietaną miesza się do smaku z cukrem oraz niewielką ilością octu i polewa nią sałatę.

Z octem i cukrem lub pieprzem i solą

Dokładnie miesza się ze sobą ocet, dobrą oliwę z oliwek i cukier albo zamiast cukru pieprz i sól. Tym sosem polewa się sałatę.

Salatka z kapusty

Czerwoną lub białą kapustę obiera się z brudnych zewnętrznych liści, przepoławia wzdłuż łodygi, usuwa głąb i kroi na cienkie pióra.

Następnie na jedną dość dużą główkę bierze się około 1-2 łyżki stołowe dobrej oliwy z oliwek, 3-4 łyżki stołowe dobrego octu winnego, dwa razy tyle soli co na czubku noża, trzy razy tyle pieprzu, co na czubku noża i 2-3 łyżki stołowe czerwonego wina. Wino można zastąpić większą ilością octu. Kapustę miesza się z sosem i podaje w misie.

W Prusach Zachodnich kapustę sparza się i po odlaniu wody łączy z octem, oliwą, cukrem i niewielką ilością pieprzu.

Salatka ziemniaczana

Małe, niezbyt mączyste ziemniaki gotuje się w łupinach, obiera i kroi w plastry. Następnie miesza się ze sobą dobrą oliwę z oliwek, ocet, tłuczony pieprz oraz trochę soli i tym sosem polewa ziemniaki. Na 3 łyżki stołowe octu bierze się około jedną łyżkę oliwy.

Dodaje się też trochę drobno pokrojonego śledzia i kilka drobno posiekanych lub startych cebul, jeśli kto lubi, ale cebuli niezbyt dużo.

Tą sałatkę czasami podaje się na ciepło, szczególnie do pieczonej gęsi. Wtedy ziemniaki trzeba obierać, gdy są jeszcze bardzo gorące.

Salatka z buraczków

Czerwone buraczki myje się, nie obiera. Gotuje się je w wodzie z niewielką ilością octu, ale nie do miękkości. Wtedy obiera się skórkę, kroi w plastry i wkłada do słoja wraz z pokrojonym w kostkę chrzanem, kilkoma ziarnami jałowca i czarnym kminem. Zalewa się zagotowanym i wystudzonym lekkim octem winnym.

Tę sałatkę można przygotować w większych ilościach i dość długo przechowywać.

Salatka fasolowa

Dojrzałą białą fasolę gotuje się w wodzie z solą do miękkości, odlewa wodę, studzi i dodaje ocet, oliwę z oliwek, tłuczony pieprz, a jeśli kto lubi, to i trochę startej cebuli.

Purée z grochu okrągłego [Tania kucharka 1910]

Groch bez łupin ugotować na miękko, włożyć masła lub tłuszczu, osolić, rozetrzeć dobrze w donicy, rozmieszać z odlaną wodą, w której się gotował i przez przetak (durszlak) przecierać na półmisek. Na wierzchu polać go masłem z rumienioną cebulą. Do tego daje się kiszona kapusta.

Kapusta kiszona [Tania kucharka 1910]

Kiszoną kapustę z beczki dobrze wycisnąć, jeżeli za kwaśna, przepłukać i wodę odlać. Zrobić zasmażkę z tłuszczu i mąki, podlać trochę wodą, włożyć kapustę, osolić i dusić do miękkości.

Kapusta z grzybami [Tania kucharka 1910]

Przysposobić kapustę, jak wyżej. Do zasmażki z masła i mąki leje się sos z ugotowanych grzybów, grzyby zaś pokrajać drobno, kapustę włożyć w rozprowadzoną zasmażkę, dodać pokrojone grzyby, osolić, wymięszać i dusić pod pokrywą pół godziny.

Pieróżki z kapusty [Kulerski 1915]

Czasem zostanie mięsa od obiadu, którego za mało byłoby na drugi obiad, można z niego zrobić kapustę nadziewaną, a będzie dobra potrawa, którą można podać zamiast mięsa. Kapustę, najlepiej włoską, obrać z wierzchnich liści, rozebrać każdy listek osobno i sparzyć. Gdy trochę przestygnie, wyjąć z wody, wziąć dwa listki, założyć jeden na drugi, nałożyć w nie farszu przygotowanego jak do pierózków, to jest: mięso usiekać, dodać soli, cebulki i pieprzu, zawinąć w rolkę, przewiązać białą nitką i gotować jak wszelką jarzynę, tylko w dłuższym sosie tak, aby się kapusta zakryła ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ godziny). Na wydaniu zapalić masła albo tłustości z mąką, rozprowadzić sosem od kapusty, powyjmować pieróżki, nitki odjąć i oblać sosem.

Salata z kartofli ze śledziem [Kulerski 1915]

8 kartofli ostruganych, ugotowanych i ostudzonych, kwaśny ogórek ostrugany i 2 jabłka również ostrugane pokrajać na drobną kostkę. Usiekać 2 śledzie obrane ze skórki i ości, wymięszać z musztardą, octem i siekaną cebulą, zmieszać wszystko razem i trochę opieprzyć,

wyłożyć na salaterkę, ubrać z wierzchu jajkami na twardo gotowanymi albo talarkami z cytryny. Trzeba tę sałatkę zrobić kilka godzin przed podaniem, aby nabrała równego smaku.

Sałatka z kartofli z mięsem [Kulerski 1915]

Kartofle z ogórkiem i jabłkiem tak samo przygotować jak wyżej, dodać pokrajanego na drobne kawałki mięsa, jakie zostały od obiadu, sosu od pieczeni albo trochę roztopionego smalcu, octu, pieprzu i cebuli siekanej i wymieszać wszystko dobrze. Można też dodać ze dwa pomidory, obrane ze skórki i pestek i pokrajane drobniutko.

SOSY

Biały sos pieprzowy do różnych mięs

Drobno posiekaną cebulę dusi się na dobrym maśle, aż się zeszkli, dodaje się drobnej mąki pszennej⁶ i podsmaża na złocisty kolor. Następnie dolewa się dowolnego dobrego bulionu mięsnego, gotuje się, aż się zagęści i na końcu dolewa tłustej słodkiej śmietany.

Do tego sosu bierze się składniki w następujących ilościach: 3 czubate łyżki masła, 3 czubate łyżki mąki, 3 pełne filiżanki lekkiego bulionu mięsnego, 3 pełne filiżanki dobrej śmietany, 2 cebule średniej wielkości (mogą być utarte).

Sos powinien być gęsty, bardziej zwarty niż płynny. Na końcu mocno się go soli i wedle uznania doprawia jeszcze tłuczonym białym pieprzem.

Podaje się do mięsa wołowego i baraniego.

Sos na bulionie mięsnym do różnych mięs i pieczeni, z winem i cukrem

Do sosu na wywarze bierze się mniej więcej jeden funt mięsa wołowego, w zależności od ilości sosu, którą chce się przygotować, kroi się je na małe kawałki i dusi na patelni w maśle z cukrem, aż się mocno przysmaży.

W tym czasie gotuje się bulion mięsny z warzywami korzeniowymi, jedną cebulą i zielem angielskim, dolewa trochę tego bulionu do mięsa i ponownie zagotowuje, aż sos pociemnieje.

⁶ Tzn. nie razowej, najdrobniej zmielonej, zwanej też mąką przednią lub piękną.

Następnie sos przelewa się przez sito, zagęszcza niewielką ilością mąki ziemniaczanej, dodaje trochę soi, madery oraz odrobinę soku z cytryny i pieprzu, jeśli kto lubi, a potem wszystko zagotowuje.

Sos na słoninie do szarego grochu, fasoli, soczewicy, jaj itp.

Z oczyszczonego kawałka słoniny odcina się spory kawałek wielkości dłoni, kroi w małe kostki i przesmaża w tyglu z cebulą, aż będą rumiane. Następnie słoninę i cebulę wyjmuje się łyżką cedzakową, żeby pozostały chrupiące, na tłuszczu natomiast przyrządza się ciemną zasmażkę z kilku czubatych łyżek mąki pszennej, dolewa wody i trochę octu, gotuje, aż zgęstnieje, dolewa brązowego syropu albo cukru zrumienionego na patelni. Przed polaniem grochu sosem ponownie wkłada się do niego kawałki słoniny.

Sos powinien być bardzo gęsty, intensywnie ostry i słodki, brązowy, ale nie przypalony.

Sos holenderski

(do fasoli, cielęciny i drobiu)

Bierze się kwartę śmietany, obojętnie czy słodkiej, czy kwaśnej, nie powinna być tylko zbyt kwaśna i gęsta. Wtedy należy rozrzedzić ją niewielką ilością wody, żeby przypominała gęstą słodką śmietanę. Miesza się ją z 7-10 żółtkami, niepełną łyżką stołową mąki, octem, cukrem i wedle uznania odrobiną soli. Wszystko to stawia się na ogień i zaparza ciągle mieszając, aż zacznie się gotować przy brzegach garnka. Zanim sos wykipi, szybko przelewa się go do innego naczynia i odstawia w niezbyt ciepłe miejsce, żeby jaja się nie ścięły.

Ten sos podaje się zazwyczaj do fasoli.

Sos beszamelowy do pieczeni cielęcej

Gotuje się (ale nie zagotowuje) ½ kwarty kwaśnej śmietany. Na małe kawałki kroi się ¼ funta cielęciny i ¼ funta wędzonej szynki i dusi się je przez kilka minut w maśle z dodatkiem korzenia pietruszki i selera. Dolewa się do nich dobrego bulionu mięsnego i czubatą łyżkę stołową mąki i gotuje. Następnie przelewa się sos przez sito, dodaje śmietanę, ponownie zagotowuje i podaje do pieczeni cielęcej.

Cielęcinę kroi się na małe kawałki o długości 1-2 cali i wkłada do sosu.

Gęsty sos maślany

(do kalafiora, mięsa, ryb itp.)

Na gładką masę uciera się 6 żółtek, jedną czubatą łyżkę stołową mąki i 3 pełne filiżanki wody z odrobiną soli. Zimną masę stawia się na ogień i zaparza ciągle mieszając. Gdy sos zacznie się gotować, zdejmuje się go z ognia i dodaje ¼ funta rozdrobnionego wcześniej, bardzo świeżego, smacznego masła. Sosu nie stawia się już potem na ogień, żeby masło się nie oddzieliło.

Jeśli sos serwujemy do ryby lub warzyw, to dodajemy do niego bulion rybny lub warzywny. Do sosu serwowanego do ryb podaje się jeszcze osobno ocet i cytrynę, bo niektórzy lubią rybę na kwaśno.

Sos jajeczny z rodzynkami do kury i cielęciny

Kwartę słodkiej śmietany miesza się z bulionem mięsnym. Na zimno dokładnie łączy się ze sobą 10 żółtek, niepełną łyżkę stołową mąki, trochę octu, sól, a wedle uznania cukier i odrobinę kwiatu muszkatołowego. Wszystko to zaparza się ciągle mieszając, aż zacznie się gotować przy brzegach garnka. Wtedy dodaje się małych i większych rodzynek ugotowanych uprzednio do miękkości w wodzie, pokrojonych wzdłuż migdałów i wedle gustu kawałek masła. Sos szybko przelewa się do innego naczynia, żeby jaja się nie ścięły.

Z rodzynek, masła i migdałów można zrezygnować, natomiast bulion mięsny trzeba dodać zawsze wtedy, gdy sos podaje się do mięsa. Śmietanę można zastąpić mąką, żółtkiem i bulionem mięsnym.

Sos chrzanowy

Na zimno, do mięs na zimno wszelkich rodzajów

Bierze się równe ilości tartego chrzanu i obranych ze skórki, utartych jabłek. Miesza się je dokładnie z gęstą śmietaną, cukrem i octem. Jeśli chrzan jest łagodny, można dodać go więcej niż jabłek.

Na ciepło, do gęsi, kaczki, wołowiny itp.

Zagotowuje się tłustą słodką śmietaną, dolewa się do niej trochę bulionu mięsnego bez tłuszczu (z bulionu można też zrezygnować), dodaje tarty chrzan i dokładnie oczyszczone

koryntki. Wszystko to zagotowuje się, zagęszcza mąką pszenną, delikatnie soli, dosładza wedle gustu i gotuje, aż będzie gotowe.

Sos śledziowy do różnych mięs

Zdejmuje się skórę z dobrego holenderskiego śledzia, patroszy, dokładnie myje i moczy przez najwyżej kwadrans. Po tym czasie usuwa się ości i sieka na małe kawałki. Na jednego śledzia bierze się 1-2 drobno posiekane cebule średniej wielkości.

Na ogniu stawia się wodę lub bulion rybny (na jednego śledzia najwyżej $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ kwarty płynu, bo sos musi smakować śledziem), dokłada się cebulę, gotuje do miękkości, dodaje ciemną zasmażkę z mąki i masła, żeby sos był gęsty, dodaje tłuczony pieprz, posiekanego śledzia, trochę kaparów, plastry cytryny bez pestek i wedle gustu dosładza lub zakwasza.

Sos z sardeli do mięs, ozora, ryb, klopsów itp.

Przygotowuje się złocistą zasmażkę z drobnej mąki pszennej i masła, jeśli sos ma być jasny, a ciemną zasmażkę, jeśli sos ma mieć ciemną barwę. Do zasmażki dolewa się dobrego bulionu rybnego i dodaje posiekane sardele bez ości, kilka łyżek kaparów z ich własną zalewą octową, trochę tłuczonego pieprzu i octu. Cukier dodaje się tylko, jeśli kto lubi. Sos powinien być gęsty, ale nie papkowaty.

Można też drobno posiekać kapary. Na $\frac{1}{2}$ kwarty bulionu rybnego potrzeba przynajmniej $\frac{1}{4}$ funta sardeli.

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

Bierze się $\frac{1}{4}$ kwarty bardzo gęstej słodkiej śmietany lub lekko kwaśnej śmietany (która nie powinna być jednak zbyt gęsta, wyglądem powinna przypominać dobrą słodką śmietaną), $\frac{1}{4}$ kwarty bulionu mięsnego lub rybnego, jedną łyżeczkę deserową drobnej mąki pszennej, kawałek masła, 4-5 żółtek, trochę soli i tyle octu, żeby sos był kwaskowaty. Na zimno miesza się składniki na gładką masę, stawia na ogniu i gotuje ciągle mieszając, żeby sos się nie przypalił. Na końcu dodaje się sporo drobno posiekanych smardzów albo pieczarek i zagotowuje sos. Na podaną ilość sosu potrzeba 3-4 czubate łyżki stołowe posiekanych smardzów.

Sos może łatwo wykipieć albo się przypalić, dlatego trzeba go bez przerwy mieszać. Jeśli przygotowuje się go z pieczarkami, to zamiast zwykłego octu bierze się zalewę octową od pieczarek.

Sos z owoców dzikiej róży do wypieków i drobiu

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

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

Ten sos smakuje szczególnie dobrze z pieczenią z kaczki.

Brazowy sos [cebulowy] bez cukru

Sporą ilość cebuli gotuje się w bulionie mięsnym, z którego został zebrany tłuszcz, przeciera przez cedzak, dodaje ciemną zasmażkę przygotowaną z mąki i masła, trochę octu i sól oraz wedle uznania, kilka kaparów lub pieczarek i gotuje się, aż sos będzie gęsty, ale nie papkowaty.

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

Bez cukru, z pieprzem i octem

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

Z cukrem, rodzynkami i octem

Grzyby przygotowuje się jak wyżej. Także i tu na zimno miesza się dobrą tłustą śmietaną z bulionem mięsnym, octem, cukrem, odrobiną soli i mąką pszenną, dodaje posiekane grzyby

i gotuje, ciągle mieszając. Na końcu dodaje się odrobinę kwiatu muszkatolowego oraz koryntki i rodzyunki, ugotowane w wodzie do miękkości.

Bez octu i cukru

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

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

Sos cytrynowy [Tania kucharka 1910]

Wlać w rądel [sic!] rosołu tyle, ile potrzeba do sosu, wziąć kilka łyżek słodkiego mleka, roztrzepać w nim pół łyżki mąki i zaprawić rosół, wsypać cukru i wcisnąć sok z cytryny. Można go zmieszać jeszcze, z jednym lub dwoma dobrze rozbitymi żółtkami – ale i bez nich jest dobry.

Sos ogórkowy [Tania kucharka 1910]

Obrać duży kiszony ogórek, pokrajać go w drobną kostkę – osobno zrobić białą zasmażkę z mąki i masła, włożyć ogórki, rozprowadzić rosółem i pogotować w kwadrans.

Sos tatarski [Tania kucharka 1910]

4 twarde żółtka uwiercić na masę z 2 łyżkami oliwy, 1 łyżką musztardy, 1 łyżką kaparów uciekanych, 2 łyżkami octu, łyżką cukru i kilku korniszonami w małą kostkę krajanymi.