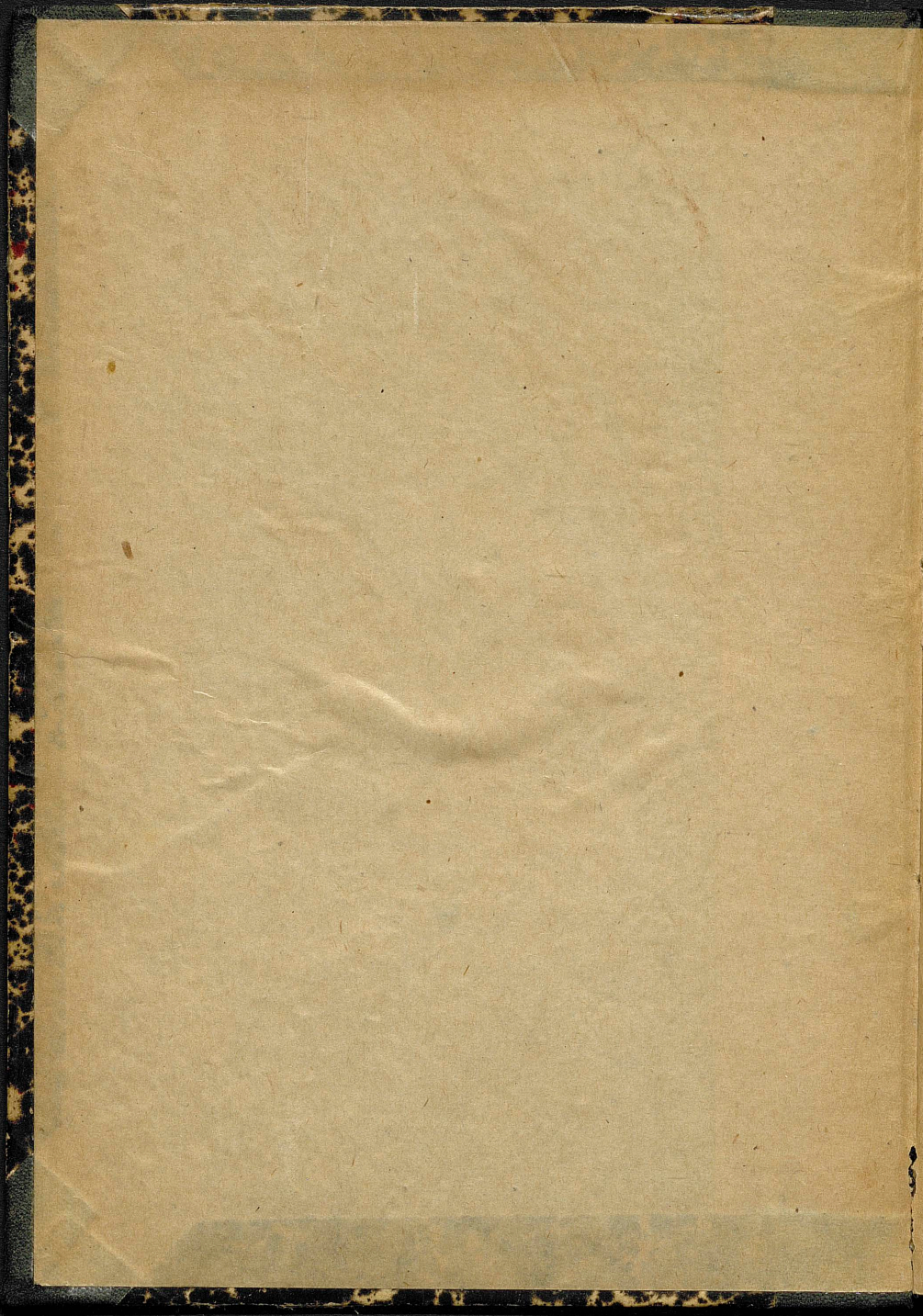


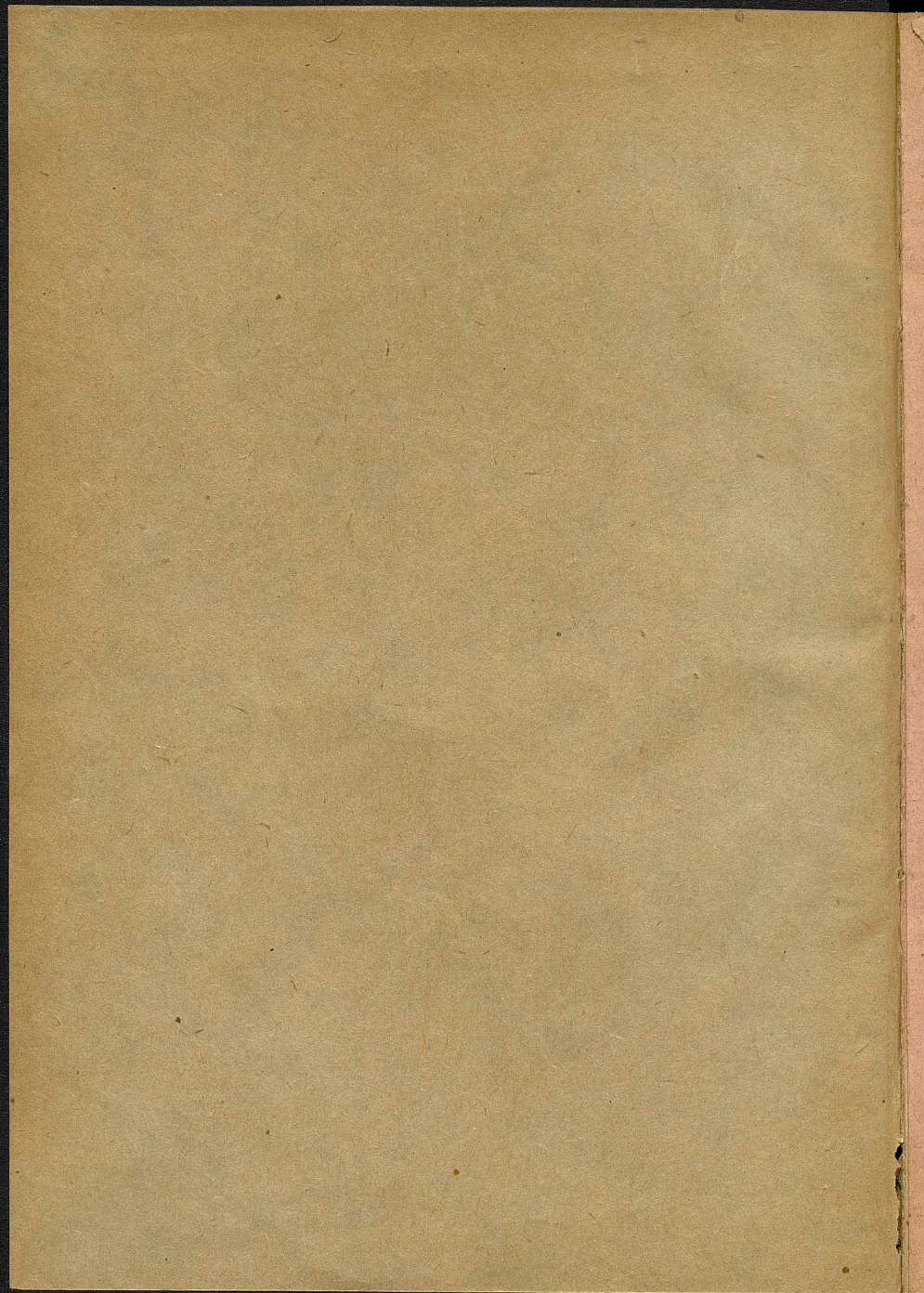
BIBLIOTEKA
Zaklad im. Oss. Hńskich

104959

696-701



44





LISTY HUMORYSTYCZNE

W KWESTYI KULINARNEJ

TLÓMACZONE Z FRANCUSKIEGO

przez

Autorkę 365 obiadów

ku pożytkowi właścicielek tychże

ORAZ

LISTY O URZĄDZENIU DOMU

PRZEZ

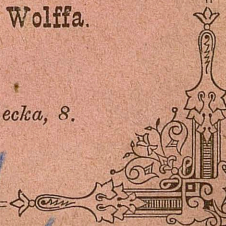
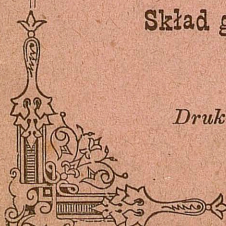
LUCYNE ǪWIERCZAKIEWICZ.

104959

WARSZAWA

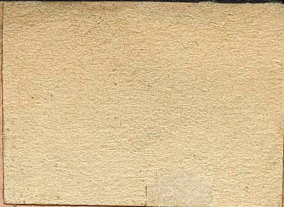
Skład główny w księgarni Gebethnera i Wolffa.
1900.

—
Druk K. Kowalewskiego, Warszawa, Mazowiecka, 8.



dry fold

91



101229



LISTY HUMORYSTYCZNE ++
W KWESTYI KULINARNEJ

TŁÓMACZONE Z FRANCUSKIEGO

przez

Autorkę 365 obiadów

ku pożytkowi właścioelek tychże

ORAZ

LISTY O URZĄDZENIU DOMU

PRZEZ

LUCYŃĘ ÓWIERCZAKIEWICZ.



—
104959

104,959

WARSZAWA

Skład główny w księgarni Gebethnera i Wolffa.

1900.

—
Druk K. Kowalewskiego, Warszawa, Mazowiecka 8.

JAK SIĘ ŻYJE I ZACHOWUJE PRZY STOLE JADALNYM W XIX WIEKU.

(WYJĄTKI Z DZIEŁA „CHALILLONA PLESSIS“).

Jak się powinno siadać do stołu? Ręce swobodne, mina skromna, bez perfumowania, bo tylko zapach świeżych kwiatów uspokaja nerwy. Dużo światła, krzesła szerokie, wygodne, bez pokrycia. Żadnej przesady w apetycie. Apetyt przyjdzie sam z siebie dlatego właśnie, że się je, ale należy mieć szczerą ochotę i ciekawość ocenienia, próbowania i widzenia czegoś nowego.

Siadamy do stołu. Żadne zajęcie postronne nie powinno nas zajmować, mózg nie powinien szukać wrażeń, ani ich zgadywać, powinien tylko na nie oczekiwać. Przy drzwiach do sali jadalnej wszelki hałas i ruch ludzi po-

winiem ustać. W tej chwili już nie dla społeczeństwa lub interesów zaczynamy pracować, ale dla siebie samych; zbierzmy myśli w spokoju całego organizmu. Jeszcze jedno: smak ze zmysłem słuchu łączy się w psychologiczną całość. Verdi i Rossini, którzy byli amatorami sztuki kulinarnej, tak jak Dumas syn, który sam był kucharzem z zamiłowania, mają zupełną słuszość, dowodząc, że obiad przy dźwiękach orkiestry ma wszelkie psychologiczne prawo bytu.

Francuskie przysłowie mówi: „pusty żołądek jest bez słuchu, nie ma uszu“.

1) Chcąc jeść smacznie, należy koniecznie jeść co najmniej we dwoje, a najwyżej w dwanaście osób.

2) Samemu przy stole brak kogoś, by podzielić wrażenia zadowolenia ze smacznego jedła; w większym zaś towarzystwie uwagi i rozmyślania nad potrawami nie mogą się skupić przy zwykłym roztargnieniu rozmowy.

3) Jedzenie w towarzystwie samych mężczyzn ma więcej warunków w inteligentnem ocenieniu potraw; — towarzystwo nawet jednej choćby najsprytniejszej kobiety sprawia, iż wymagane obowiązki towarzyskiej grzecz-

ności zostawiają krytykę i ocenę potraw na drugi plan.

4) W każdym razie, jeżeli ta kobieta jest sama smakoszem, co naturalnie dodaje jej wdzięku, podniecając apetyt ogólny, położenie rzeczy zmienia się, a nawet częstokroć polepsza.

5) Jednak zastrzedz musimy, iż w żadnym razie, jakiegokolwiek byłoby sąsiedztwo kobiety, smakoszowi nie wolno pod żadnym pozorem w czasie jedzenia być zakochanym.

6) Przekąski nie wymagają krytyki; zabawnemby nawet było, żeby w zachwycie zawołać: „ach, jakie wyborne sardynki!“ co najwyżej można po za okiem biesiadujących zjeść drugą porcję.

7) Spokojne sumienie jest niezbędne przy poważnym fakcie jedzenia. Człowiek uczciwy jada z uśmiechem.

Ostatni królowie Francji przyczynili się najbardziej do postępu sztuki kulinarnej. Głównie Ludwik XIV, Ludwik XV, aż do Ludwika Filipa zostawili wspaniałe wspomnienia w tym kierunku. Pomiędzy wszystkimi jednak geniusz królewski Ludwika XIV zostawił tu największe ślady.

Wspaniałość stołu stała na wysokości całej świetności jego panowania. W końcu powiedzmy, że pod panowaniem Ludwika XIV widelec został wprowadzony do stołu i otrzymał poważne miejsce, które do dziś zajmuje.

Sześćdziesiąt wieków cywilizacji potrzeba było, aby ludzkość przestała jadać palcami.

Sala jadalna jest teatrem, którego sprzężną jest kuchnia, a sceną stół jadalny. Takiemu teatrowi potrzebne jest obszerne miejsce, takiej scenie potrzebne są ozdoby zewnętrzne „decorum“, a takiej kuchni potrzeba pewnego rodzaju sprytu, poruszającego całą maszyneryą.

Zupa jest uwerturą, przedmową, jest nawet czemś więcej. Z jej składu i aromatu sądzić można o następnych daniach obiadu. Staraj się więc o dobry smak zupy z pieczołowitością kompozytora względem uwertury jego nowej opery. Jeżeli obiad składa się z trzech dań, jak opera komiczna w trzech aktach, zupa powinna być skromna. Jeżeli obiad ma być operą gastronomiczną w 5-ciu aktach, a 10-ciu obrazach, należy podać zupę jako przedmowę, niby przedsmak wykwintnych potraw, jakie nastąpią.

W każdym razie proszę nie sądzić, aby
dobry rosół naturalny był rzeczą tak łatwą.
Potrzeba do tego cierpliwości i starania, do
których wogóle mało kobiet jest zdolnych,
a szczególnież też kucharek.

LIST PIERWSZY.

Kochana przyjaciółko!

Stosując się do Twojej prośby, poświęcam Ci te kilka listów o sztuce, którą Carême nazywał piątą z rzędu sztuk pięknych. Jesteś za ładną i za dobrą francuską, abyś pogardzała jednym z naszych narodowych przymiotów, którego nie spotkałam ani w Anglii, kraju, uważanym za praktyczny i znający największy w świecie komfort, ani w Niemczech, kraju butersznitów i żywych szarlotek (bez jabłek) (Charlota po polsku Karolina). Francuska, no i polka, są to jedyne kobiety w świecie, które mogą się odważyć iść do kuchni w sukni jedwabnej, bez fartucha—innych narodowości kobiety zaraz ją splamią—i bez zarękawków, które inne zaraz zabrudzą; bo obie są najrzęczniejsze i najmniej pedantyczne gospodynie.

Obie umieją wnieść nawet w najdrobniejsze domowe zajęcie jakąś dziwną zręczność działania, nie dotykając niczego, czem je od urodzenia już niebo obdarzyło.

Sławny smakosz, markiz de Cassy, mawiał: „kobietę francuską, no i polską, stworzył Pan Bóg dla przewodniczenia w kuchni“; jej mały, drażliwy nosek, jej podniebienie delikatne, wyćwiczone na najlepszych winach, najdelikatniejszych i najrozmaitszych owocach krajowych, dają jej prawo na katedrę profesora gastronomii i lekarza kuchni, którym to tytułem nie powinna pogardzać, gdyż wychowanie nauczyło ją, że stoi za wysoko na szali kobiecości, aby się czuć poniżoną, oddając się drobnym zajęciom domowym. Przeciwnie, ona je podnosi ku sobie przez inteligentny zarząd.

Kroniki, zajmujące się historią kuchni, bo i kuchnia ma swoją historię (patrz kalendarz 1878 *Kołąda dla gospodyń*, „O początkach gotowania“, prelekcye profesora Virchowa w Berlinie), mówią, że sławne kobiety wszelkich epok nie pogardzały zajęciem około kuchni i zastawy stołu. Cytują wykwintną elegancję uczt, urządzanych przez Kleopatrę. Historia mówi, że umiejętność przyrządzania ślimaków była powodem władzy, jaką Agrypina posia-

dała nad swym mężem Klaudyuszem. A chcąc zacytować coś z bliższej epoki, przytoczę Ci z XVII wieku jedną z pierwszych elegantek, panią de Sablé, która się na serjo zajmowała kuchnią i przekazała nam mnóstwo przepisów ciast oraz wybornych słodkich dań, noszących dotąd we Francyi nazwę, pochodzącą od niej.

Przypisek tłomacza. Leguminą zowie się potrawa mączna, jajeczna lub tym podobnie, podawana na gorąco w końcu obiadu. Słodkiem daniem zaś wszelkie słodkie potrawy, podawane także zamiast leguminy na zimno.

Kotlety à la Maintenon zapewne więcej wpłynęły, aniżeli polityka, na władzę, jaką ta dama posiadała nad królem Francyi. Kotlety w mowie będące smażyły się w papilotach, papier zabierał w siebie tłuszcz, chroniąc tym sposobem królewski żołądek od złych skutków tego ostatniego, a monarcha dowiódł, iż nie jest niewdzięczny. Dalej pani de Conti, znając żarłoczne usposobienie króla, wynalazła baranię szpikowaną słoniną, serdelami i ząbkami czosnku, ażeby uwolnić przed złem usposobieniem Ludwika XIV swego męża i brata. Księżna de Soubise przezwala swojem nazwiskiem sos cebulowy, „purée z cebuli“, który się podaje do cienkich, bitych kotletów baranich,

a odniesiony przez nią tryumf natchnął margrabinę de Mailly nieśmiertelnym udźcem baranem „à la Mailly“.

Wiem, iż jesteś zręczna i zdolna do każdej roboty kobiecej, że jesteś muzykalna i że wykształcenie Twoje nie pozostawia nic do życzenia. Potwierdzam ten rodzaj wychowania poważny i przyjemny, nie wytwarza bowiem w XIX wieku ani pedantyzmu, ani ociężałości.

Zgadzam się z Molierem, że kobieta powinna znać się, czyli raczej wiedzieć o wszystkim, ale z tego wszystkiego za nic w świecie nie pozwolę wykreślić starania około kuchni, bo, widzisz, moja droga, mówię Ci to na ucho, aby mężczyźni nie słyszeli, widziałam już tych panów, jednych nie robiących sobie nic z muzyki i nauki, innych, krytykujących wyższe wykształcenie panien, ale nie spotkałam nigdy nikogo, ktoby nie dbał i nie poznał się na dobrej potrawie. Najślawniejsi ludzie chętnie siadają u stołu dobrej gosposi, która te tylko talenta przedstawia do ocenienia na widownię publiczną, których ci panowie nie mogą zaprzeczyć, do jakiegokolwiekby partyi politycznej czy literackiej należeli.

Nie należy nigdy przy stole wypowiadać zdania: „to rzecz kucharki“. Dobra kucharka jest rzeczą tak kosztowną, że mniejszych zasobów gospodarstwa marzyć nawet o niej nie mogą, a potem tak rzadko spotkać można uczciwą a zarazem zdolną. Trzeba ją sobie urobić, wyuczyć; jeżeli nie masz u siebie dosyć zasobów, aby ją wydoskonalić, dając jej rady praktyczne i stosowne, jeżeli w tych radach zawahasz się lub omylisz – jesteś zgubiona. Będzie się jej zdawać, iż jest wyższą nad Ciebie w sztuce rządzenia, tak ponętnej dla każdego, choćby nawet tylko kuchnią.

Dając tu rady przyjacielskie w sprawie tak ważnej, nie dam Ci przepisów hiszpańskich lub innych narodowości, żadnych skomplikowanych formułek ciast, które dostać można wszędzie taniej, jak w domu; konfitur, które się nie udają; soków, mających pozór rozpuszczonej galarety, likierów, pachnących apteką, lub konserw fermentujących. Mówić Ci tylko będę o dobrej kuchni, prostej, łatwej i przystępnej dla każdego. Nazwę ją „moją kuchnią“, bo to jest moje zwyczajne, codzienne gotowanie, tak jak Ty nazywasz „swą codzienną suknią“ ten ładny, skromny kostium, tak dobrze zrobiony, którego krój przewyższa o stokroć

wartość materyału. Gospodyni, stosująca się do moich dobrych i łatwych wskazówek, przyciągnie do siebie wszystkie podniebienia smakoszków, na czele których stać będzie jej pan i mąż. Kiedyś, piastując lalkę, powiedziałaś, że nigdy nikt, prócz Ciebie, nie będzie miał starania o pożywieniu twoich dzieci. Nie zapominaj o najstarszem z nich, które się zowie mężem. Dużo dobrego mleka dla małych, a dobrego jedzenia dla dużych—trzeba być dobrą mamką dla obu.

LIST DRUGI.

NIEUDANY OBIAD.

Treść: Rosół zwany „pot-au-feu“ (czyli garnek przy ogniu). Potrawy historyczne, makaron włoski i inne dodatki do rosółu, „purée“, fasowane jarzyny, różne zupy. Ryby, jak się poznaje ich świeżość. Sosy: biały, rumiany, holenderski i t. p. Rola mąki i esencji bulionowej w sosach. Szynka na gorąco, szpinak, szczaw, sałata i cykorya. Użycie tłuszczu i masła. Pieczyście. Piec. Rożen i inne przyrządy do pieczenia. Ciasto z ryżem, karmel. Anegdota o zakonniku zakonu Celestynów.

Droga Emmo!

Od czasu mego ostatniego listu, moja mała przyjaciółko, byłam zmuszona spełnić pańszczyznę ciężką do strawienia. Musiałam przyjąć zaproszenie na obiad do państwa D. Ich stanowisko majątkowe dawało im możliwość, jeżeli już nie przyjąć nas ucztą Lukullusa, to w

każdym razie smacznym obiadem. Gdyby gospodyni domu znała się lepiej na sztuce kulinarnej, nie podnosząc kosztu obiadu — mogła go nawet zmniejszyć, a w każdym razie, pilnując sama wykonania, mogła nam dać spędzić w swoim domu kilka miłych godzin. Ale jakże mogłam korzystać z rozmowy miłych współtowarzyszy obiadu, zaproszonych dla mnie, kiedy podniebienie moje przechodziło tysiące przykrości. Czyż umysł może się weselić, gdy żołądek przechodzi tortury?

Na pierwszym planie połykałam w milczeniu, odwracając oczy, gęstą tapiokę, zasłaną maleńkimi, pływającymi, czarnymi punkcikami, jakby niewidzialnymi robaczkami. Wprawdzie rosół był smaczny, nie gotował się bałwanem, ale zaledwie że się ruszał, gotując przez sześć obowiązujących godzin (? dosyć cztery—przypisek tłom.); dużo bardzo włoszczyzny, marchwi, pietruszki, porów, gałązkę selerów, goździk (niepotrzebny), włożony w cebulkę pieczoną (zamiast goździka kawałek kwiatu muskatołowego), a nawet jeden pomidor; wszystko dodawało dobrego smaku rosółowi. Mięso, włożone w zimną wodę, nie ścięło zaraz białka, a więc cały sok został w zupie, a przez zarzucenie staroświeckiego sposobu szumowania

mięsa (patrz 365 obiadów, wydanie 18) wszystkie części pożywne zostały w rosole. Rosół był zupełnie bez tłuszczu, gdyż zlano go z wierzchu z tłustością dla zachowania do drugiego dnia. Jest to wyborny sposób, bo skrzepły tłuszcz z łatwością się zbiera po wystudzeniu, a przez to broni rosół od obrzydliwego smaku odgrzanej tłustości. (W tem właśnie leży owa trudność przygrzewanych rzeczy, tak, iż tylko na parze pod pokrywą odświeżone, ale nie odegrzane, są smaczne w użyciu. Przypisek tłomacza). Kucharka wiejska umiała widocznie ugotować rosół, ale nie miała pojęcia o tapiocce. Gdyby gospodyni w chwili stanowczej czy radą, czy czynem, poświęciła kilka chwil staraniom w kuchni około smacznego obiadu, byłaby się znalazła w dobrem towarzystwie Ludwika XVIII, który był autorem i ojcem chrzestnym zupy „à la Xavier“. Senac de Meilhan wymyślił zupę z jajami puszczanemi, t. zw. „w koszulkach“, Albéroni — zupę z serem, a Stanisław August, król polski, „baby“. Opowiadają nawet, że zdetronizowany monarcha, przejeżdżając przez Châlon ¹⁾ za-

1) Miasto we Francji.

trzymał się w jakiejś karczmie i własnymi swemi królewskimi rękoma ugotował zupę cebulową. Zachowano ów przepis, i oto Ci go podaje. Król naprzód ususzył grzanki chleba (ciekawa rzecz, czy czarnego, czy białego, o razowym niema mowy, bo go we Francyi nie używają. Przyp. tłum.), wreszcie posmarował je suto masłem i włożył napowrót do pieca. Upiekł cebule na brązowo, poruszając je ciągle, aby się wszędzie równo piekły i miały ładny kolor, następnie na to wszystko nalał wody i gotował na wolnym ogniu przeszło kwadrans. Choćbyś mnie posądziła o zarozumiałość, przyznam Ci się, że udoskonaliłam tę królewską zupę, łącząc ją kawałkiem masła, wymieszanym z mąką, i nadając jej pozór białości za pomocą szklanki mleka i kilku rozbitych żółtek, wlanych w wazę w chwili podania.

Pani D. powinna była nauczyć kucharkę, że rosół cedzi się przez gęste sitko metalowe, a następnie, że mała łyżeczka tapioki, sago, kaszki pszennej, drobnego makaronu, ryżu it. p. wystarcza do rosółu na jedną osobę. Należało jeszcze powiedzieć kucharce, że po ugotowaniu, które trwa 10 minut (5 wystarcza — najlepiej sypać w ostatniej chwili. Przyp. tłum.), gdy zupa stoi na boku, czekając chwili poda-

nia do stołu — formuje się na wierzchu rodzaj kożuszka, który trzeba starannie zebrać, bez czego, połamany i rozbity, daje pozór nieczystego rosółu, a następnie czyni niemiłe wrażenie dla oczu i żołądka biesiadujących.

Dobry wygląd potrawy jest już połową jej dobroci: „Zmysł wzroku powinien podtrzymywać zmysł smaku“.

O, cóż to za siła potrzebna w każdym fachu, ta „rutyna“, a przede wszystkim w sztuce kulinarnej! Dlaczego tak często spotyka się rosół zasypany zagraniczną tapioką, kiedy tyle jest innych dobrych dodatków do ulepszenia rosółu, które można samemu zrobić, np. kłuseczki „royal“, (patrz 18 wydanie Obiadów, str. 410), małe tartinki przypiekane na węglach, jarzynki „julienne“ lub „purée“ z jarzyn, jajka w koszulkach lub faszerowane, drobny makaron w formie gwiazdek z parmezanem i t. p. Nic łatwiejszego jak zrobić t. zw. zaprawkę „velouté“. Na sześć osób wziąć dwie łyżki ryżu odparzonego, namoczonego w kwaterce zimnego rosółu i rozbitego w nim. Wlać tę mieszaninę w gotujący się rosół, a następnie,

1) Nie może być dobre. (Przyp. tłum.).

gdy ryż miękki—w wazę, w której są dwa żółtka rozbite w pół szklance słodkiej śmietanki. Lejąc gorący rosół, mieszać łyżką drewnianą zaprawkę w wazie.

Tak zwane kostki królewskie robią się w następujący sposób: wysmarować dobrze blaszaną formę masłem, rozbić cztery całe jaja, wlać w rozbite taką ilość wolnego, lekkiego bulionu, ile na miarę wynosiły jaja, wsypać soli, białego pieprzu i odrobinę, na łypek od szpilki, tartej gałki muszkatołowej, wlać wymieszane do formy i wstawić na sześć minut w rondel z gotującą wodą (au bain marie); po 6 minutach wyjąć z wody i wstawić na 6 minut w piec pod blachę. Wyrzucić z formy, gdy troszkę przestygnie, i pokrajać w drobną kostkę, wrzucając je w wazę.

Dalej idą jajka rozbite (lane kluseczki): dwa całe jaja rozbić, oddzielnie łyżeczkę czubatą mąki rozbić w pół szklance zimnego rosółu, wymieszać z rozbitymi jajami i lać na gotujący rosół. W pięć minut uformują się nierówne zaciereczki, miłe w smaku, nie zmieniające zupełnie smaku rosółu.

Chcąc podać jajka puszczone na rosolu (w koszulkach tak zwane), należy je spuszczać, to jest stłuc jak najbliżej gotującej się wody

w rondlu, jedno zdala od drugiego, aby się z sobą nie dotykały. Trzymać je na ogniu, póki się białko nie zetnie, a żółtko zostanie miękkie.

Różnych form makaron, kluseczki i ryż gotują się oddzielnie w wodzie i w ostatniej chwili kładą do wazy, aby nie zepsuć klarownego pozoru rosółu. Jednocześnie podaje się do takiego rosółu ser tarty, parmezan lub szwajcarski. Troszkę groszku młodego lub fasolki zielonej, pokrajanej cienko, dodają bardzo dobrego smaku rosółowi. Marchew dobrze ugotowana lub jarzyny z rosółu przefasowane dają lekkie „purée“, które z dodaniem nieco tapioki, ugotowanej dla dobrego połączenia, są także dobrym dodatkiem rosółu.

Do rosółu z kapustą dodaje się, oprócz zwykłej włoszczyzny, troszkę suszonej fasoli, kilka kartofli i kapustę, pokrajaną na ćwiartki, oddzielnie ugotowaną. Świeżo solona wieprzowina zastępuje, kto ją lubi, z korzyścią mięso wołowe w tej zupie (?) (niedobre; przypisek tłom.).

Zupy z jarzyn można robić mięsne lub postne, kości wołowe i odpadki od pieczeni używają się do nich. Klasyczne „purée“ są z kartofli, z porów lub cebuli, z groszku zielo-

nego zwane „à la Chantilly“, i z fasoli białej. Podaje się do nich grzanki smażone, gałązki estragonu, a w każdą z tych zup, dla nadania ostatecznego delikatnego smaku, rzuca się kawałek świeżego masła.

Ale wracam do obiadu u państwa D. Podczas roznoszenia przekąsek, jak rzodkiewki, masło, sardynki, karczochy pieprzone, ostrygi marynowane i t. p., w ogóle wyszłych już z mody, które jednak uwzględniane są na wsi, a szczególnie w przewidywaniu niezupełnie udanego obiadu, cieszyłam się w duszy na uroczyste wejście pięknej, dużej ryby, widzianej rano dnia tego w siatce sławnego rybaka, z błyszczącą łuską, czerwonymi jak krew skrzelami, o jasnym blasku oka. Pamiętaj, moja droga, dobrze te pewne oznaki świeżości rybiej. Lecz, o zgrozo! podają na stół rybę z rozprutym brzuchem, zmiażdżoną, jakby padła pod razami armaty, zamiast jak była tylko co wyciągnięta z wody. Niestety! ryba nie była nalana lekkim, zimnym bulionem z dodatkiem białego francuskiego wina, korzeni i soli. Taki bulion po wystudzeniu wlewa się w butelkę, korkuje i zachowuje w piwnicy, do użycia następnie parę razy. Natomiast włożono rybę w płyn wrzący, przez co w dziesięciu

miejscach pękła, bo ryba powinna się równo, wolno gotować, ale nigdy warem, gwałtownie. „Sos zatracą smak ryby“, mówi popularne przysłowie francuskie. Dałyby nieba, żeby tak było! O, sosie biały, skało, o którą rozbija się rozum naiwnych kucharek, ileż fałszów gastronomicznych spełniono w twojem imieniu! Ten, którym polana była ryba, mógł służyć, moja droga, afiszerm do przyklepania afiszy i ogłoszeń na murach domów.

Rzecz szczególna, że właściwe użycie mąki bywa rzeczą tak źle określoną, a stąd pochodzi, że przeciętne kucharki nie umieją jej ze stosownem umiarkowaniem używać.

Pierwszym warunkiem tu jest rozrobić mąkę zimną wodą, zimnym rosołem, smakiem lub tym podobnie. Następnie gotować 20 do 30 minut, stosownie do potrzebnej ilości sosu białego, i przefasować przez gęste włosiane sitko, tak jak wreszcie powinien być fasowany każdy gorący sos. Zachowaj w pamięci tę ważną naukę, iż nie może być żaden sos dobry, zdrowy, czysty i dobrze połączony, jeśli mąka nie była długo gotowaną i przefasowaną przez włosiane ¹⁾, gęste sitko,— czy to elegancki sos

¹⁾ Tylko rosół cedzi się przez metalowe, mosiężne sitko. (Przyp. tłum.).

ze zwierzyny, czy sos Périgueux, czy skromny, rumiany do fasolki z baraniną, czy to zwykły sos biały, — każdy powinien być przefasowany; bez tego będą ordynaryjne i krupkowate od mąki, — jest to warunek elementarny.

Chcąc zrobić zwyczajny, dobry, biały sos, któryby nie wymagał takiej ilości dobrego masła, co sos holenderski (rozpacz oszczędnych gospodyń), należy rozmącić dwie do trzech łyżek najpiękniejszej mąki kaszkowej (krupczatki) z dwoma szklankami zimnej wody, lekko osolonej; gotować to najmniej 20 minut, początkowo ciągle mieszając. Gotujący się sos należy przefasować przed samem podaniem, i mieszając ciągle, bez stawiania na ogniu, dołożyć 4 łuty młodego masła, podzielonego na małe kawałki. Jeżeli zaprawa nie była bardzo gorąca, masło się nie rozpuści, a gdyby się postawiło na ogniu, masło gotowane zamieni się w oliwę, oczka pływać będą na sosie, otaczając go tłustą siatką, niemiłą dla oka i dla smaku. Dla podniesienia smaku dodaje się trochę białego pieprzu, soli, a w sosierkę wpuszcza jedno żółtko, na które leje się gorący sos, ciągle mieszając (dobre, ale ambarasowne, przyp. tłom.).

Do sosu holenderskiego bierze się najlepsze, młode, niesolone masło. Wbić 3 żółtka

w garnuszek, wlać dwie małe łyżeczki wody, szczyptę białego pieprzu i tyleż stołowej soli. Wstawić czarkę (rondel bez rączki) w rondel z gorącą wodą (au bain marie), — jednak woda nie powinna być za gorąca; dodaje się do żółtek, ciągle mieszając, małe kawałki masła, które powoli zamieniają się w krem. Jest to prawdziwy majonez, w którym oliwę zastępuje masło. Sos holenderski nie powinien być bardzo gęsty; gdyby nieszczęście mieć chciało, że się zrobił zanadto rzadki, wmieszać łyżkę owej zaprawy mącznej przefasowanej, której przepis Ci przed chwilą podałam.

Gorąca szynka polana gęstym, rumianym sosem następowała po owej nieszczęsnej rybie. Sos ten mógł w Sparcie występować jako czarna zupa, jadana przez Spartan.

Zawsze i wszędzie nadużycie mąki, którą należy używać homeopatycznie i nigdy zanadto nie zrumienić. Mąka powinna być uważana jako połączenie płynu, czy to w sosie, czy to w jakim innym płynie, któryby się okazał za klarowny, czyli za rzadki. W tym razie bierze się małą łyżeczkę mąki, miesza z taką ilością

¹⁾ Nigdzie nie ma proporcji masła (patrz 365 Obiadów, wydanie 18).

masła, jaką zabierze w siebie, i rzuca w zupę lub sos podczas gotowania. Należy jednak zauważyć, że mąka, gotując się za długo, traci swą własność połączenia i sos zrobi się rzadki. Chcąc przy pieczeniu, zrazach lub jakim duszonym mięsie wysadzić sos do gęstości, należy mięso wyjąć, sos gotować, bez przykrywania, do żądanej gęstości i wtedy połączyć nim mięso na półmisku.

Jedyny sposób robienia dobrych sosów rumianych jest na podstawie galarety mięsnej lub dobrego bulionu. Nauczę Cię, jak przyrządzać u siebie w domu nieodzowną podstawę dobrej kuchni, zwaną sokiem mięsnym czyli galaretą (glace de viande), zamiast ją kupować gotową w sklepie, jako fabrykację kleju rybiego, zakolorowanego na bronzowo.

Podstawą wszelkich sosów rumianych, godnych figurować na porządnym stole, jest zaprawa czyli mąka, zrumieniona w gorącym maśle i rozebrana potrzebną ilością galarety mięsnej lub bulionem. Ten, jaki nam podano u pp. D. pod nazwą sosu maderowego, miał smak złego wina, za krótko gotowanego w sosie, który Ci opisałam.

Szynka, pływająca w sosie, nie gotowała się, jak powinna była pół godziny na każdy

funt (za długo licząc od zagotowania; przyp. tłom.) w lekkim rosole na połowę z winem, z korzeniami, jak tymian, liście bobkowe, pieprz i trochę goździków. Szpinak, który otaczał szynkę, był grubo siekany, jakby kupiony gotowy w sklepiku. Chcąc mieć dobry szpinak, należy go przedewszystkiem oczyścić z żyłki środkowej, następnie zblanżerowany w ukropie, osączony po przelaniu zimną wodą, rozciera się w donicy za pomocą drewnianego wałka, nie zaś, jak to powszechnie czynią, przecierając odrazu przez durszlak lub rzadkie sito, lecz przez gęste włosiane (jeżeli szpinak młody i dobrze roztarty, nie potrzeba go już przecierać; przyp. tłom.). Łączy się za pomocą mąki z masłem (zaprawka), rozbiera galaretą mięsną, bulionem lub śmietanką, jeżeli służy do postnego obiadu, a wtedy będzie delikatny, jak krem.

W każdym razie pamiętaj, że masło młode, oprócz małej ilości wziętej do mąki, kładzie się w chwili podania na stół (bardzo dobrze), aby nie rozpuściło się na ogniu i nie zamieniło w oliwę. Powtarzam Ci tę zasadę, którą zastosuj przy użyciu masła do wszystkiego, a w szczególności przy jarzynach. (Jeżeli szpinak czeka na podanie do stołu, należy go wsta-

wić z rondlem w drugi rondel z gorącą wodą „au bain marie“, i postawić na boku na trzonie, a zostanie zielony. Przyp. tłom.).

Tłuszcz mięsny różni się tem od masła, że potrzebuje być długo na ogniu, aby stracić smak, który należy ukryć. Doskonały jest użyty do wszelkich duszonych mięsnych potraw, do kapusty, do zup zwanych postne, które są stokroć lepsze z tłuszczem, aniżeli z masłem. Naprzykład masło w rosole dałoby tej lubianej powszechnie zupie niemiły smak, gdyż samo mięso, rozpuszczając podczas gotowania tłuszcz zawarty w sobie, dostatecznie go już krasi

Na tłuszcz w mojej kuchni (fritûre) używam tylko łoju, będącego przy cynadrach wołowych i cielęcych, który każe siekać dobrze a następnie na zupełnie wolnym ogniu rozpuścić. Po przecedzeniu przez rzadkie sitko, na gorąco, zanim ostygnie, wlewam czwartą część lub nawet mniej na wagę dobrej oliwy, mieszając dobrze, aby nie stwardniał tak bardzo. (Dobrze, ale łatwiej gotować, pokrajany w drobną kostkę na zimnej wodzie, na wolnym ogniu, patrz Obiady, wyd. 18. Przyp. tłom.).

Zastosuj, moja młoda gosposiu, tłuszcz w Twojej kuchni do wszystkiego, co się długo

a powoli dusi i budżet i kuchnia Twoja zyskają na tem. Najważniejszą tu jest rzeczą zrozumieć, że ta mała ilość masła, włożona w mięsną potrawę pływa tylko w większej ilości tłuszczu jaki wydziela z siebie pod wpływem gotowania każde mięso, a masło w tym wypadku traci swe własności. Czy zrozumiałaś mnie?

Pokrywam milczeniem piecyste, jakie nam podano na tym nieszczęsnym obiedzie. Zalano je masłem, zamiast polewania własnym tłuszczem, i pływało w morzu rosółu, nazwanym niesłusznie sokiem z piecystego!

Każde piecyste nie z różna może być jeszcze znośne (we Francyi pieką wszystko na różnie), jeżeli kucharka zna małe sztuczki — sekreta, które Ci wskażę. Naprzód muszę Ci powiedzieć, że królem pieca czyli pieczenia jest drzewo sosnowe, palące się jasnym płomieniem. Lekki dymek, wybiegający z płomienia drzewnego, nadaje wyśmienity smak pieczonym przedmiotom, a powietrze, otaczające mięso, suszy je lekko z zewnątrz. Cały sok zostaje wewnątrz, a powierzchnia nabiera powoli złotawego odcienia (skórka). Należy ją często smarować początkowo dwoma do trzech łyżek wody słonej, która nie pozwoli przypalić się skórce, a następnie własnym sokiem, który

niebawem znacznie wypływać. Solić i popieprzyć pieczeń w czasie pieczenia.

Ażeby sok na podstawionej brytfannie nie wysychał zbyt, należy dolewać po troszeczku wody, mieszając dobrze łyżką z gęstym a spadającym z pieczystego mięsnym sokiem, co następnie jest podstawą sosu. To dolewanie powinno być niezmiernie skąpe, dyskretne i nigdy w ostatniej chwili, kiedy się pieczyste z rożna zdejmuje. Tylko truciicielki podlewają bulionem pieczeń na półmisku. (Zamiast sokiem ściekającym, lepiej jeszcze polewać tłuszczem podanym wyżej, a na półmisku dopiero połać młodem masłem, połączonym bez smażenia z sokiem pieczystego. Tłuszcz służy tylko do pieczenia i pod wpływem ognia schnie co chwila; smarowanie masłem jest w tym razie zupełnie niewłaściwe, gdyż się pali i za gwałtownie rumieni pieczyste. Nauczyłam się tego w roku 1856 w Ostendzie od głównego kucharza Cesarza Napoleona III, mieszkającego wówczas na kuracyi w jednym domu z nami. Przyp. tłum.).

Na nieszczęście tylko na wsi spotyka się jeszcze klasyczne kominy do rożna. Jeżeli się nie posiada przyrządu do pieczenia na węglach drzewnych, który po płomieniu drzewnym jest

jeszcze dobrym sposobem pieczenia mięsa i drobiu i gdy się nie ma wyborowego przyrządu gazowego, który uznano na wszelkich wystawach światowych za najlepszy przyrząd do pieczenia, zastępujący płomień, trzeba się zrezygnować na pieczenie pod blachą. Otóż w tym razie należy stosować się do moich przepisów, pod strachem podania pieczystego z pozorem i smakiem ostatniego rzędu garkuchni.

Największa część nieumiejętnych kucharzek stawia pod blachę pieczone, posmarowane masłem, podlane wodą, a następnie zamyka szczelnie piecyk. Pierwsza niewłaściwość: pieczone wilgotnieje pod wpływem własnej pary, moknie w wodzie, mięknie i przychodzi na stół blade, bez koloru, trzęsące się na stole ze wstydu, jak źle będzie przyjęte przez smakoszków. Pierwszym tu warunkiem jest brytfanna miedziana pobielana lub z blachy angielskiej emaliowana; powtóre, należy postawić na brytfannie ruszt tej formy, co blacha i na nim położyć pieczone, które tym sposobem, będąc oddzielone rusztem, nie może się kapać we własnym sosie. Po trzecie, zostawić drzwiczki od piecyka nieco otwarte lub kazać w drzwiczkach zrobić dziurkę, aby para mogła nią wychodzić, a powietrze wchodziło. Robią teraz maszynki

same okręcające się, które się wstawia pod blachę w gorący piec. Jest to ostatnie udoskonalenie pieczenia pod blachą.

Obiad zakończyły świeże jarzynki; wprawdzie były to jarzyny, ale wcale nie świeże, bo nie były gotowane w wodzie wrzącej, osolonej i nie były podczas całego gotowania utrzymane w tej temperaturze. Dodanie odrobiny oczyszczonej sody byłoby wpłynęło na miękkość jarzyn. W końcu, jako koronę wszystkiego, podano leguminę z ryżu, która mogła służyć za kulę armatnią z powodu twardości i czarnej powłoki spalonego cukru.

Ta potrawa, pojawiająca się na skromnych rodzinnych obiadach, może być bardzo dobra, lub bardzo pospolita, stosownie do tego, jak będzie zrobiona. Na dziesięć osób, składających nasze towarzystwo, byłoby dosyć pół funta pięknego ryżu Karolińskiego ugotowanego w mleku (należy ryż zblanżerować czyli odgotować poprzednio w wodzie; ostrożność ta dla tego jest konieczną, aby się mleko nie zwarzyło po włożeniu ryżu). Do ryżu wziąć pełną kwartę niezbianego mleka, ćwierć funta cukru, pół laski wanilii, gotując na wolnym ogniu i mieszając często, aby się nie przypalił. Gdy już jest miękki — wy-

rzucić go z rondla w donicę, odrzucić wanilię i —póki jeszcze dobrze ciepły, ale już niezbyt gorący — wbić 5 żółtek i 5 białek, ubitych na pianę; w ciepłym pianie się nie rozejdzie, ale ściśnie. To wszystko wlać w formę, wylaną palonym cukrem, i gotować 30 do 40 minut w gorącej wodzie (au bain marie). Na zakarmelowanie formy trzeba wsypać w nią pełną łyżkę krystalicznej mączki, zwilgotnić ją nieco, postawić na mocnym ogniu, na którym się prędko rozpuści i zrumieni. Nie należy czekać, ażeby się cukier zanadto zrumienił, ale jak tylko nabierze koloru, zdjąć formę z ognia i rozlać karmel po całej formie, aby wszędzie była pokryta warstwą cukru.

Karmel jasny, ostudzony wygląda jak cukier lodowaty i z łatwością pozwala wyjąć leguminę z formy. Forma, tylko masłem wysmarowana, nigdy nie ma tak pociągającego pozoru.

Sos śmietankowy z wanilią podaje się do takiego ryżu lub do takiej samej leguminy, zrobionej z kaszki pszennej. Zamiast takiego sosu, można podać sok owocowy, pomieszany z arakiem. Pokrywam milczeniem koniec tego mizernego obiadu; owoce wilgotne, źle wybrane, deser niesmaczny, kawa zimna.

Gospodarstwo, rezonujący podczas jedzenia o estetyce i dobrym smaku, przywodzą mi na myśl anegdotkę, którą Ci opowiem, abyś łatwiej przelknęła opis tego nędznego obiadu.

W XVIII wieku pewien zakonnik bardzo rozumny pomagał drugiemu braciszskowi w klasztorze Celestynów do napisania książki kucharskiej. W przedmowie powiada, że niesprawiedliwie nazywają ludzi, znajdujących się na muzyce lub malarstwie, ludźmi dobrego smaku — są to ludzie dobrych uszów, lub dobrych oczów. Tylko tych, co się znają na kuchni, można nazwać ludźmi dobrego smaku. Zakonnik miał słuszność, przynajmniej, mówiąc językiem gramatycznym. A teraz, kochana moja młoda przyjaciółko, serdeczny uścisk do trzeciego mego listu, który wkrótce odbierzesz.

LIST TRZECI

OBIAD POSTNY.

Treść: Rozmowa o młodem maśle. Frytura. Sos zielony. Ile czasu potrzebuje pieczeń, aby się upiekła. Homary po amerykańsku, a raki po francusku. Pięć sposobów gotowania ryb: smażone, pieczone, gotowane, „au gratin“ (pieczone pod biszamelem) „à la matelotte“ (mieszane gatunki ryb). Sos majonezowy — sposób, jeżeli się zwarzy. Co znaczy: „à la maître d'hôtel“. Sosy. Jarzyny smażone. Ciasto do pieczenia. Śmietanka w małych garnuszkach.

Kochana moja Emmo!

Wracam z niższej Normandyi, gdzie pojechałam odwiedzić słabą ciotkę. Gdyby nie obietnica pisania do Ciebie tylko w celu pożytecznym, miałabym sposobność opisania Ci tego żyznego i starannie uprawianego kraju. Łąki czyli pasze dla bydła są tu cudowne; to też krowy są tu w nadmiernej liczbie, a co większa, dostarczają taką ilość masła, że wogóle

nadużywają go w tym kraju. Pieczone pływają tu w maśle, a jarzyny i potrawy wszelkie podają zatopione w tym ostatnim. Do tego jeszcze robią tu masło ze śmietany już przekwaśnionej, po staroświecku, o centryfudze nie słyszeli; masło nie bywa ani dobrze wyrobione, ani dobrze wypłukane, tak, iż pod wpływem serwatki, która się jeszcze w niem znajduje, prędko jełczeje. Mieszkańcy tutejsi nie są tak wybredni, jak my, bo zdaje mi się, iż nie czują tego gorzkiego smaku. Poradziłam kucharce ciotki, aby płukała masło kupione w kilku wodach, następnie wpakowała je w kamienne lub porcelanowe słoje i przewrócone wstawiła w talerze głębokie, napełnione wodą. Tym sposobem masło uniknie wpływu powietrza i wody. Wprawdzie nie będzie tak twarde, jak gdyby stało nalane wodą, ale chcąc, aby pod wodą nie jełczało, trzeba ją najmniej dwa razy na dzień zmieniać, a gdzież jest służba, która by tego chciała dopilnować?

Pod wpływem moich małych lekcyi kuchnia tutejsza szybko się ulepszała i muszę wyznać, że mnie tu bardzo szumnie przyjmowano.

Szczególnie piątek sprawił mi wiele niespodzianek. Obchodzono tu w kościele świę-

to parafjalne, więc po mszy kilku księży z okolicy przyszło do nas na śniadanie, czyli jak tu nazywają na obiad.

Podano dwie zupy postne, wszelkie możliwe postne przystawki, wszelkie ryby; różne gatunki jarzyn i potraw mlecznych, którym można było tylko zarzucić zbyt dużą obfitość.

Jak już mówiłam, podano dwie zupy: jedna rakowa¹⁾, druga szczawiowa. Ta ostatnia była za rzadka; należało ugotować w niej kawałek chleba białego, wielkości średniego jabłka. Wogóle zaprawianie każdej postnej zupy tym sposobem jest bardzo korzystne, gdyż nadaje im jednocześnie właściwą gęstość i gładkość. Oprócz tego należało zupę szczawiową zabielić dwoma żółtkami, rozbitymi w wazie z kawałkiem młodego masła, lejąc na nie gorącą zupę, przy ciągłym mieszaniu.

Jest to warunek konieczny przy wszystkich zupach postnych. (Przyp. tłum. I ja go używam i ekceptuję, ale wyraźnie w Normandyi nie zaprawiają zup śmietaną, co, o ile pamiętam, i w Paryżu nie ma miejsca).

¹⁾ O rakowej nie wspominam, bo zupełnie źle zrobiona, tem więcej, że w 365 Obiadach, wydanie 18, jest ostatni wyraz zupy rakowej podany. Zupa bez konkurencyi.

Następnie podano nam jajka na rozmaity sposób — jajka z sosem szparagowym, z same-
mi łąpkami tych ostatnich, jajka puszczone,
tak zwane w koszulkach, z sosem pomidoro-
wym, jajka smażone na rumianem maśle na
półmisku i t. p. Przypomina mi to historję
Ezopa — czy znasz ją? Pan kazał mu przygo-
tować obiad z czego można tylko najlepszego.
Ezop podał tylko ozory, przygotowane wpraw-
dzie w rozmaity sposób. Na wyrzuty, jakimi
obrzucił go pan, niewolnik odpowiedział: „po-
dałem rzecz najlepszą; czyż język nie jest
organem mówcy, filozofa, filantropa i t. d.“.
A gdy drugim razem kazał mu pan przygoto-
wać wieczerzę, z czego miał najgorszego,
Ezop podał mu znowu ozory, mówiąc: „język
jest rzeczą najgorszą, jeżeli się z niego robi
zły użytek i służy on do kłamstwa, do oszczer-
stwa, do dysputy i t. p.“.

Dalej podawano „sole“ (ryby francuskie)
smażone. Ach! ta frytura! Brillat - Savarin
w swojej „fizjologii smaku“ mógł jako dowód
wrodzonych zdolności i rzeczywistych trudno-
ści, jakie przedstawia smażenie na fryturze¹⁾, zła-
godzić swój wyrok, mówiąc: „Człowiek przez

¹⁾ Tylko rozumny i umiejętny kucharz może używać
frytury. (Przyp. tłum.).

praktykę staje się kucharzem, ale rodzi się z umiejętnością pieczenia“, co brzmi: *On devient cuisinier, mais on nait rôtisseur*“, lepiej-
by było: *„mais on nait friturier“*.

Wszak są reguły stałe na pieczone, pieczone w piecu. Wołowina i baranina powinna się piec przy dobrym ogniu, rachując kwadrans na funt; pół godziny zaś na białe mięso, jak cielęcina, wieprzowina a nawet indyk. Ale na fryturę niema reguł stałych, trzeba ją osądzić na oko. Frytura potrzebuje silnego ognia, któryby jednak nie rozpałał zbyt wewnątrz brytfanny; trzeba, żeby była gorąca, a jednak, gdy za gorąca — pali ciasto lub rybę. Jeżeli nie jest dość gorąca, przedmiot włożony wychodzi bładny, miękki i nasiąkły tłuszczem. Trzeba, aby jej było bardzo wiele w obszernym naczyniu, gdyż inaczej przedmiot włożony zaabsorbuje ją zupełnie. Powinno jej być tyle, aby kawałki włożone nie dotykały się jedne drugich, a gdy tylko znać, że się zaczynają rumienić, zmniejszyć w tej chwili ogień pod brytfanną. „Cała zasługa frytury“, dowodzi sławny Brillat-Savarin, „jest owa niespodzianka“. Pod wpływem gorąca frytury w jednej chwili formuje się skórka, która nie pozwala przedmiotom włożonym nasiąknąć tłuszczem,

a nawet w najmniejszej części wnikać w rzecz smażoną. Dla przekonania się o stopniu ciepła frytury, prysnąć w nią na brytfannę kroplę wody, która w tej chwili trzaśnie, lub wrzucić kawałek ośrodka od chleba, który się powinien zrumienić, ale, broń Boże, zczernieć. Masło jest zupełnie złym tłuszczem do smażenia, oliwa jest najlepszym. (U nas za droga i nie znamy dobrze umiejętnego sposobu użycia jej (przy smażeniu). Najlepszym tłuszczem czyli fryturą jest gotowane połączenie tłuszczu z nerek wołowych i cielęcych¹⁾. Przyp. tłom. (Frytura, patrz 365 Obiadów, wydanie 18).

Każdy przedmiot smażony powinien być wyjmowany z frytury łyżką durszlakową i położony na chwilę na grubą serwetę, dla ostatecznego osiknięcia z tłuszczu, następnie, jeżeli to nie ciasto, lecz ryba, nóżki cielęce i t. p., ubrany smażonemi gałązkami pietruszki i podany z plasterkiem cytryny. Przed włożeniem w tłuszcz każdy podobny przedmiot, jak powyższe, należy obtoczyć czyli utarzać w mące, a, smażąc, pilnować, aby był suchy i chrupiący.

¹⁾ Oprócz befsztyku i kotletów, które się jadają z tłuszczem, a więc muszą być smażone na dobrem maśle.

Lubię bardzo sos majonezowy, podany dla podniesienia smaku do mózdzków smażonych, węgorza, resztek drobiu na świeżo podanych i t. p. O, ta frytura, to cały świat wybornych niespodzianek!

Ale wróćmy do soli, podanych na owem śniadaniu. Rybę, wyjętą z brytfanny, osiáknietą z tłuszczu i obsuszoną na grubej serwecie, przeciąć ostrożnie z boku i włożyć kawałek masła, „à la maître d'hôtel“, t. j. masło młode, rozrobione widelcem, nieco posolone, popieprzone białym pieprzem, wymieszane z drobno siekaną pietruszką i kilkoma kroplami cytryny. Masło takie nie powinno nigdy widzieć ognia.

Nie umiem Ci wyliczyć wszystkich ryb zimnych i gorących, jakie przedefilowały przez stół — do tych ostatnich podano zielony sos. Ten robi się ze zwyczajnej francuskiej musztardy, która do tego najlepsza, rozprowadzonej oliwą, następnie bardzo dobrym, mocnym octem, niewiele, trochę soli, pieprzu i bardzo obficie zielonych siekanych korzeni, jak estragonu, biedrzonki, trybulki i szczypiorku i jeszcze paru innych, których u nas niema, a w które obfituje Francya.

Homary po amerykańsku weszły tryumfująco, otoczone obfitym sosem. Byłam świadkiem okrutnej śmierci tych skorupiaków: kraje się je żywe, podług odstępów pierścieni, dalej głowę dzieli się na cztery części, układa wszystko, pokryte skorupami własnymi, zbierając starannie sok, który z nich wypływa, w rondel, w który włożyć należy spory kawałek skórki od słoniny, z dziesięć cebul, ząbek czosnku, tymianku, liści bobkowych świeżych nie wiele, a więcej pietruszki, szczyptę sporą korzeni, t. j. pieprzu, muszkatołowej gałki, goździków tyle, co łypek od szpilki, kajenny i pół butelki lekkiego, białego wina. Po kwadransie homar, który już dawno nie żyje, będzie ugotowany; należy go zaraz wyjąć, sos precedzić, cebule w nim dogotować na miękko, posiekać, dodać łyżkę cybilisu, zaprawić dużą łyżką mąki, przefasować przez sito, a podając, wlać kwaterkę pomidorów konserwowych lub sosu, zrobionego ze świeżych pomidorów. Sos powinien być ostry i korzenny.

Taki sam sos podaje się do raków „à la bordeleuse“, które, pamiętać należy, że się gotują tylko od ośmiu do dziesięciu minut. Naturalnie, że w ostatniej chwili kładzie się dla rozgrzania homary lub raki w gorący sos.

(Ktoby sobie u nas zadawał pracę robić taki sos amerykański, — dla yankesów to dobre, ale nam wystarcza masło i śmietana. Francuzi nie znają tego rodzaju podania raków, i w Paryżu jadałam zawsze podane „au naturel“, ubrane gałązkami pietruszki, ale co prawda gotowane z cebulą i korzeniami, któremi są przejęte. — Przyp. tłum.).

Przekonałam się przy tym obiedzie, że każda ryba powinna być gotowana w sposób najkorzystniejszy, do tego lub owego gatunku. Przyrządzenia ryb dzielą na pięć sposobów, a mianowicie: gotowane, pieczone na węglach, smażone, pieczone w piecu z sosem, „au gratin“ i „à la matelotte“, różne ryby mieszane i gotowane z sosem, jak je majtkowie przyrządzają. Zawierz mi, nie gotuj inaczej turbota, jak w krótkim sosie. Ryby gotowane, które, że są gotowane, można poznać z zamkniętymi oczyma, różnią się mało jedne od drugich; widziałam zakłady w tej kwestyi zawsze wygrane. Ryby gotowane w krótkim sosie wynaleziono tylko dla tego, aby do nich podać jaki wyborny sos, np. holenderski, który, zaróżowiony kilkoma kroplami alkermezu, przy dodaniu odgotowanych i obranych krewetek „crevettes“ (rodzaj małych morskich skorupiaków smaku ra-

ków) przybiera ich nazwę. Dzwona łososia lub „thon'a“ (ryba francuska którą dobrze zastępuje nasz sum), upieczone na ruszcie bardzo gorącym w piecu, podaje się z „purée“ szczawiowem. Inne ryby „à la maître d'hôtel“, świeże śledzie z ciepłym sosem musztardowym, sardynki pieką się tylko dwie minuty i podają, jak śledzie.

Tu następują sposoby podawania innych ryb, u nas nieznanych tak, morskich, jak rzecznych, które opuszczam, jako dla polskich czytelników zbyt techniczne wiadomości (przyp. tłum.).

Po tych rozlicznych rybach podano nam sałatę ze świeżych jarzyn, przyprawioną wybornym sosem majonezowym na czystej, świeżej oliwie, nie mającej tej niemiłej goryczy, którą często przypisują potrawie, a zawsze pochodzi ona z pośledniego gatunku oliwy, która, jeżeli jest w dobrym gatunku, jak nicejska lub prowancka, bardzo długo zachowuje świeżość. Na dwa świeże żółtka lej kropla po kropli oliwę, rozcierając ją łyżką, nieco płasko położoną. Trzeba cierpliwości i chłodnego miejsca przy tej robocie; gdy powietrze ciepłe, należy kręcić majonez w piwnicy lub wstawić donicę w większą miskę z zimną wodą. Zrobiwszy już dostateczną ilość sosu zgęszczonego, dolewa się także po kropli mocnego octu, pod wpły-

wem którego majonez robi się jaśniejszy i gładszy, czyli równiejszy. Posolic bardzo miałką solą, a jeżeli majonez ma być do podania, jako sos, wsypać białego tłuczonego pieprzu i włożyć łyżeczkę musztardy angielskiej, z którą należy dobrze wymieszać; musztarda dodaje ostrości, która jest zbyt dużą, gdy majonez ma być użyty do ryby lub drobiu. Może się zdarzyć, że podczas kręcenia sos się zwarzy — wtedy, nie czekając, wziąć świeże dwa żółtka, rozetrzeć je, przybierając po trochu zważony majonez, nic więc się nie zmarnuje, bo uwiercony majonez zważony zastąpi świeżą oliwę. W każdym razie zrobić to można tylko przed wlaniem octu. Zdarza się to jednak bardzo rzadko, jeżeli się kręci w zimnem miejscu i robi podług podanego przepisu (bardzo dobry, doświadczony przezemnie sposób; przyp. tłom.).

Z jarzyn podanych powiem Ci tylko o kartoflach ze śmietanką, to jest kartoflach z białym sosem, z dodaniem słodkiej śmietanki i odrobiną cytryny, niby „à la maître d'hôtel“. Inne jarzyny, jak salcyfia i karczochy, były po zblanżerowaniu czyli odgotowaniu pokrajane na ćwiartki, umaczane w cieście z jaj i smażone na fryturze. Ciasto do maczania przedmio-

tu, mającego być smażonym, robi się w następujący sposób: wsypać w miseczkę polewaną cztery łyżki mąki, wbić dwa żółtka, kręcąc ciągle łyżką, dwie łyżeczki od kawy oliwy, mały kieliszek od likieru zwyczajnej, niesłodkiej wódki, troszkę soli, do tego dolać tyle wolnej wody, aby otrzymać ciasto średniej gęstości. W chwili, kiedy się ciasto ma użyć, ubić jedno białko na sztywną pianę, wymieszać lekko i maczać ryby, kotlety z mózdzku, resztki drobiu i t. p., które powinny z frytury być wyjmowane jasno-rumiane i chrupiące, naturalnie, osiknięte na durszlaku, posolone bardzo miłąką solą i położone na serwecie, aby lepiej obeschły.

Tu następują opisy kremów, które są tak liche w porównaniu z naszymi, iż wcale nie uważam za właściwe tłumaczyć; wspomnę tylko proporcję dla śmiechu: na litr mleka (nie śmietanki) dziesięć kawalków cukru i pięć jajek na 10 osób; gotować „au bain marie“.

O, nie zapomnę nigdy tego obiadu piątkowego o dwudziestu potrawach. A co jeszcze więcej utrwali go w mej pamięci, to mała awanturka, jaka się przytrafiła obecnym na obiedzie księżom. U ciotki mojej podają jeszcze po dawnemu po skończonym obiedzie szkła-

neczki z wodą do płukania ust. Dziś zastępują ten zwyczaj staroświecki miedniczką metalową o podwójnem dnie, którą lokaj podstawia pod ręce obiadujących, skrapiając je zaperfumowaną wodą, która natychmiast spada na dno, a ręce obcierają goście o serwetę z frendzlą, będącą na ramieniu lokaja. Zwyczaj ten ma wielkie zastosowanie na Wschodzie, gdzie dotychczas nie znają zastosowania widelców; u nas jest on zbyteczny, z wyjątkiem podczas jedzenia raków lub ryb morskich, a nawet niektórych rzecznych. Obtarłszy ręce o serwetę z frendzlą, podawaną przez lokaja, unika się odoru ryb od własnej serwety podczas dalszego ciągu obiadu. Moi księża, uważając pilnie, co będą inni robić z ową wodą opalową, podaną w szklaneczkach, zwrócili oczy na metropolitę, siedzącego na pierwszym miejscu, z silnem postanowieniem iść w jego ślady. W chwili, gdy tenże zbliżył szklanekę do ust, moi pięciu duchownych, jakby jeden człowiek, wytrąbili duszkiem ową wolną wodę z miętowemi kroplami. Uśmiech zadowolenia zabłysnął na ich twarzach po spełnionym obowiązku, spłoszony okropnym smakiem ciepłej, miętowej wody, a widząc, jak proboszcz z metropolii używa ową wodę, włosy im na głowie stanęły, a twa-

rze przybrały wyraz tak zmieszany i rozpaczliwy, że ja trzymałam się brzegu stołu, aby nie wybuchnąć śmiechem, wtórując młodzieży, która, siedząc przy końcu stołu, wybuchła jednym chórem. Nigdy w życiu nie wyczerpałam tyle siły woli na wstrzymanie się od śmiechu, jak wówczas; to też dziś, pisząc do Ciebie o tem, śmieję się do rozpuku i radzę Ci zrobić to samo, bo wesołość dodaje apetytu.

LIST CZWARTY.

Kuchnia podług rytuału Mojżeszowego. Zwyczaje izraelskie. Rosół z pulpetami. Korniszony z wody. Śledzie marynowane. Sałata z ogórków, z pomidorów lub z buraków. Karp po żydowsku. Co robić, aby obrane pieczarki nie czerniały? Pekefleisz solony po hamburgsku i ozory w galarecie. Kapusta po alzacku. Kugiel czyli plumpuding. Szalet z jabłkami. Kremy bez mleka lub na mleku migdałowym. Nos proboszcza Laroque. Żyd polski.

„Przyjemność jedzenia ma tę wyższość nad innemi, że stosuje się do każdego kraju, każdej płci i każdego wieku“.

Brillat-Savarin.

Dnie następują jedne po drugich, ale obrzędy religijne, obowiązujące przy jedzeniu, nie mają podobieństwa do siebie.

Wróciwszy od ciotki, ultra-katoliczki, gdzie zachowywanie postu było powodem niestrawności dla mnie, zostałam zaproszona na ucztę izraelską, dla święcenia ery stworzenia świata, czyli nowego roku 5650, pomimo iż my liczymy dopiero 1890. Zapowiedziano mi, że to bę-

dzie obiad, zgotowany podług przepisów Mojżeszowych, ale że pomimo to będzie mi smakował. Czy to przez wstręt do brzydoty, czy też ze względu na higienę Mojżesz wyrzucił z jadłospisu izraelskiego wszelkie zwierzęta wstrętnej powierzchowności, — nie wiem; sądzę jednak, że potrochu z obu przyczyn. Powiem Ci dalej, że oprócz zwierzęcia, którego nazwy używamy, określając ludzi nieporządnych, — raki, homary, ostrygi, kraby, krewetki, wszystkie te wyborne małe potwory morskie są wyłączone z kuchni mojżeszowej przez wielkiego prawodawcę, nie licząc jeszcze niektórych zwierząt lub ich części, uważanych jako nieczyste (trejfa). Ryba, podana na stół u żydów, musi mieć łuskę i płytwie — a więc ani żabki, ani węgorze. Bydło musi być zarznięte, aby krew odeszła, a nie zabijane, — zapewne dla uniknięcia szybkiego rozkładu w ciepłych krajach. Oprócz tego specjalista od tego, zwany „szocher“, musi je starannie obejrzeć i skonstatować pieczęcią, że nie są chore i nie uległy zarazie żadnej. Po zabiciu oczyszczają je poprzednio, kładąc w zimną wodę, a następnie polewając roztworem soli. Pod żadnym pozorem nie wolno je przyrządzać z masłem lub mlekiem, z powodu zakazu biblijnego: „Nie

będziesz gotował jagnięcia w mleku jego matki“, który to zakaz tłumacze „kazuiści“ faryzeusze rozwinęli w ten sposób, że zrobili z tego zakaz mieszania masła do mięsa. Oprócz tego prawo (koszer) nakazuje, aby obiad był przygotowany albo z potraw zupełnie z tłuszczem, lub zupełnie postnych. Serwis, przyrządy kuchenne, srebro, a nawet stoły kuchenne, na których się przyrządzają potrawy, powinny być oddzielne do potraw tłustych i do potraw postnych. Z tego tradycyjnego obiadu zacytuję Ci tylko te potrawy, których się u nas zwyczajnie nie spotyka. I tak: rosół z pulpetami, korniszony z wody, śledzie marynowane, karpie po żydowsku, łosoś wędzony, piersi gęsi w plasterkach, wołowina wędzona po hambursku, ozory solone, sałata z ogórków (mizerya), kapusta i fasolka zielona po alzacku, schalet jabłkowy, budyń zwany kugiel.

Pulpety robią się ze skórki bułki lub chleba, sparzonej rosółem i roztartej w donicy. Następnie tę bułkę wyciska się w czystym, rzadkiem płótnie, wrzuca dwie do trzech łyżek rozpuszczonego szpiku, rachując mniej więcej półtory ćwierci funta bułki; gdy tłuszcz wsiąknie, zdjęć ronderek z ognia, gdy trochę przestygnie—wbić dwa całe jajka, posolić, popie-

przyć, włożyć odrobineczkę muszkatołowej gałki i robić z tego okrągłe pulpeciki, utarżane w mące. Ułożyć je na brytfannie na małej bardzo ilości ciepłego szpiku, a gdy się troszkę zrumienią, t. j. tylko że nabiorą koloru — wyjąć je na chwilę przed podaniem i włożyć w wazę do rosolu.

Korniszony z wody czyli ogórki zielone w czasie, kiedy są już dojrzałe, ale jeszcze zielone, układają się w małą barylkę od koniaku z wyjętem denkiem z jednej strony, albo w duże słoje gliniane. Solą się bardzo obficie; kładzie się w nie pieprz turecki, młode liście winogronowe i zalewa pięcioma garncami wody, w którą trzeba wlać pół kwarty dobrego octu; płyn powinien pokryć ogórki. Po piętnastu dniach można je używać, dolewając zawsze świeżej wody, aby barylka była pełna, i zbierając z wierzchu szumowiny. Są bardzo mało kwaskowate, aromatyczne i ze smakiem świeżości (patrz: „Jedyne praktyczne przepisy“, wydanie 17).

Łososia wędzonego i półgęski wędzone kupują zwykle w handlach izraelskich. Podawano je przed zupą, jako przekąski, pokrajane w plasterki cienkie, jak papier. Śledzie marynują, mocząc przez 24 godziny w wodzie, następnie oczyszczone kładą na salaterkę, prze-

kładając plasterkami cebuli, pieprzem, gwoździkami, listkami bobkowymi, polewając na wierzch wodą z oliwą tyle tylko, aby je pokryła. Biorąc do użycia, kraje się w kawałki, dodając mleczko z troszką sosu, posiekać na masę wszystko, wlać kilka kropel mocnego octu, łyżeczkę od herbaty śmietanki i przefasować wszystko przez sito. Podając na śniadanie, posmarować cienkie kawałki chleba masłem, a na wierzch śledziową masą.

Chcąc mieć dobrą mizeryę, pokraj własną ręką białe ogórki w cienkie, jak papier, plasterki. Wybierz pestki o ile się dadzą i połóż ogórki na sicie, posól je mocno i przykryj talerzem, na którym połóż jaki ciężarek, aby z ogórków wyszło jaknajwięcej wody. Położwszy ogórki na salaterce, przyprawisz je, jak każdą sałatę, oliwą, octem i pieprzem. Tak samo się robi sałata z pomidorów, których nie potrzeba z soku odcedzać, obcierając tylko dobrze przed krajaniem, a zaprawiając, jeżeli kto lubi, dodać troszkę szczypiorku, kopru lub pietruszki siekanych. Nawet tak samo można robić sałatę z buraków, które po ugotowaniu włożyć w ocet, a biorąc do użycia, posolic i zaprawić oliwą i pieprzem.

Karp po żydowsku był dla mnie niespodzianką; rybę podano na zimno w galarecie

bardzo obfitej. Duże karpie są zawsze więcej poszukiwane, ale nie mając ich pod ręką, z dwóch karpie średnich można zrobić jednego dużego, odrzucając jedną głowę i jeden ogon; naturalnie, ryba musi być pokrajana przed gotowaniem. Należy rybę po oczyszczeniu posolić na godzinę, następnie gotować ją z kilkoma cebulami, pokrajanymi w plasterki, polawszy je 5 łyżkami dobrej oliwy, włoszczyzną, troszką korzeni, odrobineczką czosnku; rybę lekko popudrować mąką, ułożyć na wierzchu i poleć wszystko zimną wodą, tyle, aby ją tylko dobrze pokryła. Jeżeli są pieczarki, obrać je, łupinki kilka razy przemyć, gdyż zawierają w sobie wiele aromatu, i włożyć w smak. Przez ten czas, ażeby pieczarki nie zczerniały, kładzie się je w wodę z wyciśniętym sokiem cytryny i domieszką łyżeczki mąki.

Gdy się już ryba wolniutko gotuje od 25 do 30 minut, wyjąć ją łyżką durszlakową i ułożyć na bardzo głębokim półmisku, jakby była cała. Smak zaś gotuje się jeszcze godzinę, fasuje przez sitko, gotuje w nim pieczarki przez dziesięć minut i polewa rybę, ułożoną jak wyżej na głębokim półmisku, ubrawszy ją pierwej pieczarkami. Trzeba to robić w wigilię dnia, kiedy ma być ryba podana, aby sos zamienił się na gęstą galarete.

Gdyby kobiety izraelskie częstowały taką rybą Tytusa, nie odważyłby się zniszczyć świątyni jerozolimskiej.

Bardzo właściwie zastosowała tu autorka dwuwiersz Wirgiliusza:

„Autant coûter de peine

L'enfondement de la grandeur romaine“.

(„Tyle zachodu i pracy kosztowało zapewne stworzenie wielkości Rzymu“).

Jeżeli będziesz chciała zrobić u siebie mięso solone po hambursku, każ rzeźnikowi, żeby ci wykroił kawał piersi z dużego wołu, tak aby to był sam środek. Ta część mięsa, tańsza nawet od innych, jest jednak doskonałą na wyborny rosół, przerastała tłuszczem, a mięso jest delikatne i miękkie; soląc je, należy wyluzować kości.

Włożyć w głęboką salaterkę lub miskę polewaną kawał tego mięsa, sześć lub więcej funtów, natarłszy mocno tłuczoną saletrą (pół łuta niecałe) dla nadania czerwonego koloru. Natrzeć mocno ośmioma łutami soli, łyżeczką pieprzu świeżo tłuczonego i małym ząbkiem czosnku. Przykryć mięso talerzem przewrótnym, na którym położyć ciężarek. Codziennie trzeba przewrócić, kładąc napowrót ciężar, aby mięso dobrze roztwór solny obejmował. We dwa tygodnie w zimie, a w dziesięć do

dwunastu dni podczas cieplejszej pory roku, wyjąć mięso z soli, okręcić je cienkim szpagatem, a dolawszy trochę sosu własnego, bardzo niewiele, do zimnej wody, gotować bardzo wolno, tak jak rosół. W cztery lub pięć godzin najwyżej wyjąć z wody i ostudzić. Probuje się, czy jest ugotowane, widelcem, który powinien z łatwością przechodzić.

Kraje się takie mięso w cienkie plasterki, zostawiając brzeg z tłuszczem, tak jak to bywa słoninka u szynki. Ozór wołowy soli się w ten sam sposób, zmniejszając naturalnie proporcję soli, saletry i czas gotowania. Izraelici oba te mięsiwa poddają wędzeniu. Udoskonaliłam takie ozory, łącząc je z wyborną galantyną. Układam plasterki piersi kury, szynki, cielęciny, młodej słoniny, troszkę farszu białego lub troszkę wątróbki cielęcej utartej, — wszystko to zawinięte w duży plaster słoniny, lekko posolonej i posypanej odrobineczką tłuczonych gwoździków i muskatołowej gałki. Zasilywam ozór razem z tą ułożoną pod spodem galantyną w serwerę i gotuję w wodzie, jak zwyczajnie. Chcąc mieć galaretę do ubrania półmiska, kładę w czasie gotowania trochę jarzynek, kawałek pręgi cielęcej, lub jedną nogę cielęcą. Po wyjęciu ozora kładę w ten ro-

sól dwa białka ubite na pianę, dla sklarowania i odrobinę cukru palonego, jeżeli chcę mieć galaretę brązowego koloru. Przekładam wszystko przez rzadkie płótno, zbieram tłuszcz i stawiam w zimnie dla przestudzenia. Na drugi dzień ubieram cały półmisek z pokrajanym ozorem. Gdy umoczymy kawałki ozora wraz z galantyną w tej galarecie, jeszcze nie zastudzonej, każdy będzie otoczony klarowną warstwą przezroczystego płynu.

Hebrajski „kugiel“ jest to rodzaj plumbudyniu pieczonego w formie w piecu, zamiast gotowanego w wodzie na parze, jak to zwykle ma miejsce. Nie grzeszy on pięknym wyglądem, bo, piekąc się długo, robi się prawie czarny. Jest to ciężka potrawa podawana przed pieczystem. Zrobiony białymi rączkami samej pani wzbudza więcej ufności, bo trzeba rozkruszyć razem funt ośrodka chleba pyłowego, pół funta mąki, pół funta tłuszczu wołowego nerkowego albo szpiku, funt cukru miątkiego, ćwierć funta rodzenek malaga, naturalnie po wyjęciu pestek, ćwierć korynckich dobrze wypłukanych, szczyptę soli, szczyptę cynamonu tłuczonego i dwa lub trzy kawałki cukru otartego o cytrynę (patrz 365 Obiadów, wydanie 18-ste). Po roztarciu i wymieszaniu

wszystkich tych potraw, wysmarować formę miedzianą pobielaną, włożyć masę, mocno uciśkając i wstawić w piec umiarkowanie gorący na 4 do 5 godzin, lejąc od czasu do czasu po pół szklanki wody w formę, odwracając ją często na różne strony, aby się nie spalił. Podając na stół, polać go arakiem, a pani sama przy stole go zapali, podaje się bardzo gorąco ale niezapalony. Widziałam wypadki bardzo poważne w podobnych razach. Dam Ci jeszcze przepis na wyborną potrawę, którą jadłam dnia tego — zowią ją szałet z jabłkami (schalet aux pommes). Obrac ośm pięknych jabłek, pokrajać je w cienkie plasterki, pomieszać z pięcioma żółtkami ubitemi z ćwiercią funta miałkiego cukru, dodać ubite na sztywną pianę białka, włożyć kawałek wanilii drobnutko pokrajanej ostremi nożyczkami i całą tę mieszaninę włożyć w formę oliwą wysmarowaną i wstawić na 4 godziny do pieca. Trzeba obracać formę i wycierać ją od czasu do czasu mokrą ścierką, w środek zaś co pół godziny wlewać łyżeczkę młodego masła. Potrawa podaje się na gorąco, a pozostałe kawałki pokrajane na drugi dzień są równie dobre. Izraelici umieją robić kremy bez mleka, zastępując je albo lekką kawą, albo czekoladą na wodzie,

lub mlekiem migdałowem; ale za to używają daleko więcej jaj do kremu, aniżeli my.

Przychodzi mi na myśl jedna anegdotka o bardzo nabożnym duchownym. Trzeba przyznać, iż nabożni mają zasłużoną opinię łakomych, chociaż podług mnie ze wszystkich grzechów łakomstwo będzie na tamtym świecie jeszcze najmniej karane, szczególnie jeżeli z miłości bliźniego pozwoli mu się korzystać z odkryć zrobionych w kwestyach jedzenia. Zresztą nieumiarkowanie we wszystkim odbiera swoją karę jeszcze tu na ziemi. Pewien ksiądz, dawny jałmużnik pułku, bardzo miły człowiek i towarzysz, spowiadał mi się kiedyś, że zanadto lubił dobre jedzenie. „Wierz mi, pani, mówił, że nie wszystkie kary spadają na człowieka w przyszłym życiu“ i wskazał na swój nos rubinowo-czerwony. „Ach, mówił wzdychając, oto co mnie spotkało za zbyt upodobania w czasie mojej młodości do truffi i do dobrego wina“. A przytem mrucał mi po ojcowsku do ucha jakiś kuplet piosenki Jana Houx:

„Piękny nosie, którego rubiny kosztują mnie tysiące butelek białego wina, a którego kolor wspaniale łączy czerwoność z fioletem“.

I mówiąc to, pił z niesmakiem szklankę czystej wody, która rzeczywiście była częścią jego ostrej reguły.

No, ale zamiast opowiadać Ci historię proboszcza od św. Ambrożego, lepiej zrobię, pisząc Ci niektóre z licznych anegdotek o żydach polskich, opowiadane przy stole dzieci Izraela. Zapamiętałam tylko jedną, która potwierdza moje zdanie o pociągu gastronomicznym ludzi nabożnych. Jakiś biedny żyd polski prosił kiedyś o wsparcie nabożnego izraelity. Żebak dla rozczulenia bogacza rzekł, że przecież dla miłości Boga w dzień świąteczny musi uraczyć swoją rodzinę. Argument trafił do przekonania bogacza, który go sutą wspomógł jałmużną. Ale jakież było jego zdziwienie, gdy, przechodząc koło restauracyi, spostrzegł przy stole żebraka jedzącego łososia. „Nie powinienes wydawać pieniędzy na rybę tak drogą, pieniędzy, które ci dałem dla chwały boskiej i uczczenia święta“. „Niestety, odparł polak, lubię łososia, — gdy nie mam pieniędzy, nie mogę go jeść; gdy je mam, nie mam również jadać łososia, — kiedyż więc go mam jeść, aby chwalić dzieło boskie, mój dobry panie“? Pobożny izraelita, który zapewne był także trochę smakoszem, tak był wzruszony dowo-

dzeniem żebraka, iż kazał mu dać jeszcze więcej łososia, aby biedak mógł nim ufetować całą rodzinę i więcej ust mogło tym sposobem chwalić Najwyższego.

Żegnam Cię, moja droga, Twoja zawsze.

LIST PIĄTY.

Przyjęcie na wsi. Konserwy, ich użycie, konserwy z jarzyn, homarów, ananasu.

„Chcesz mieć przyjaciół — miej stół zawsze suto zastawiony; przy stole pełnym dobrych potraw będziesz ich mieć zawsze wielką liczbę“.

Piszę do Ciebie, moja droga mała, ze wsi, dokąd przybyłam w połowie września na winobranie. Tu na wsi trzeba rozwinąć cały zapas inteligencji i przewidywania, aby być zaopatrzoną we wszystko. Rzeźnik mieszka o 18 kilometrów (kilometr prawie nasza wiorsta), a piekarz o 7; sądz z tego o reszcie! To też, aby uniknąć wszelkich możliwych niespodzianek, muszę mieć spiżarnię zaopatrzoną w mnóstwo konserw. Bez nich byłabym w wielkim kłopotcie, gdyby przyjaciele moi myśliwi złapali mnie

zupełnie nieprzygotowaną. A lubię gościnność, szczególnie tę, którą mogę sama ofiarować.

„Stół jadalny jest dla przyjaźni najwierniejszym pośrednikiem“. Mogłabym Ci na ten temat setki przytoczyć przykładów. Przyjaźń rozgrzewa się przy kuchennym ogniu. A nawet powiem więcej — niema przyjaciół, prócz tych, z którymi się razem jada. Nie będę Ci dawać przepisów konserwowania różnego mięsiwa, lecz co do konserw z jarzyn powiem Ci kilka uwag; i tak po oczyszczeniu i obraniu jarzyn należy je wypłukać i osączyć na przetaku lub durszlaku, następnie sparzyć ukropem, trzymając w nim, póki woda nie ostygnie; znowu dobrze osączyć, włożyć w puszki blaszane na to przeznaczone, zamknąć otwór szczelnie i ustawić puszki w kociołek lub rondel głęboki z zimną wodą do gotowania „au bainmarie“, t. j. postawiwszy kociołek na ogniu, pilnować, aż woda zawrze i stosownie do jakości jarzyny gotować ją dłużej lub krócej, poczynając od 20 minut do pół godziny, a nawet dłużej. Podając, rozgrzać puszkę w gorącej wodzie, włożyć w jarzynę kawałek świeżego masła utartego z siekaną pietruszką, solą i pieprzem i nie kładąc jej wcale w rondel, aby

nie była wprost na ogniu, wyrzucić na półmisek. Ten sposób jest konieczny, ażeby jarzyna nie miała smaku odgrzewanej. Konserwy z homarów, które się tym samym robią sposobem, mieszają się bez żadnych innych przypraw z sałatą zieloną, przybraną krajanami twardymi jajami, obranymi serdélami, jeżeli je kto lubi, i kartoflami gotowanymi na parze z odrobiną wody i z solą. Kartofle gotowane na dużej wodzie nigdy nie będą ani białe, ani mączyste. Mam także konserwy z ananasów, które są dziś u nas nadzwyczaj tanie — po franku sztuka. Nie można się temu dziwić, wiedząc, że w całej Ameryce ten szczyt delikatnego owocu u nas jest pożywieniem trzody chlewnej. Dodawszy cukru do sosu, który wypływa z owocu, gotuję go jakiś kwadrans, a następnie ostudzonym polewam ananas. Mam również gotowe różnej wielkości małe plumbudyngi angielskie, które w razie potrzeby rozgrzewam w piecu jaki dobry kwadrans, a następnie polewam sosem „sans baglione“. Nauczę Cię tego sosu, którego mię nauczył jeden włoch, mój przyjaciel. Trzy lub cztery żółtka rozbić z czterema łyżeczkami cukru i troszką białego wina. Postawić to na bardzo małym ogniu, gdyż się nie powinno zagotować, wlać

resztę butelki wina, rozbijając sos trzepaczką od czekolady bardzo szybko. W pięć minut sos zgęstnieje, jak krem, i wzniesie się obficie (złe szodo). Można tym sosem polać ryż lub plumbuding; podają go także w dużych kieliszkach od wina oddzielnie; robi się z białego wina „graves“. O, ten mój przyjaciel włosch wydoskonalił moje talenta kucharskie w kilku potrawach włoskich, będąc oddawna obywatelem Francyi. Bez tej jego naturalizacyi nie mówiłabym Ci o nim, dawszy sobie słowo nie przejmować się kosmopolityzmem nawet w kuchni. Mam zresztą przekonanie, że w tych rzeczach, jak we wszystkim, co się tyczy cywilizacyi, sztuki i dobrego gustu, nasza kochana Francya jest zawsze na szczycie ruchu świata. Nie śmieję się, widząc, że kładę patriotyzm nawet do moich garnków: „powiedz mi, co jadasz, a ja Ci powiem, czem jesteś“— powiedział filozof smaku, Brillat Savarin. Ten dużo podróżował i widział, jaką paszą żywią się inne narody. Nie mówię o wyższej klasie, która we wszystkich krajach bierze przykład z nas, cokolwiekby mówiono, ale o klasie średniej. Żałujmy i strzeżmy się ją naśladować.

Trzeba żyć tak jak ja z drugiej strony kanału la Manche, ażeby poznać marność rosbefu angielskiego, pieczonego bez soli i polanego przed podaniem czystą ciepłą wodą; produkt wołu 18-miesięcznego lub dwuletniego, za młody, bez mięśni, nigdy nie był w jarzmie, utuczony na makuchach lnianych, co mu nadaje tłuszcz podobny do tłustości angielskich wieprzy. Wiem, że zadaję kłam u przedzeniu „co to jest rosbef angielski“. Jeżeli się go nie jadło w prawdziwej rodzinie czystej krwi Stanów Zjednoczonych, można jeszcze w niego wierzyć; ale tam u nich, gdy go podadzą otoczony jarzynami gotowanymi na czystej wodzie razem z mięsem na wielkim talerzu, robi się zimno tym, co znają uwielbienie niektórych ludzi, ślepo zapatrzonych na przetwory drugiej części świata. Anglicy starają się zjednać cię dla swego rosbefu, podsuwając solniczki, pieprzniczki, różne pikle i niezliczoną moc zimnych palących sosów. Ale, niestety, nic nie zastąpi braku soli podczas gotowania. „Co za monotonność te nieśmiertelne sosy“, powiedział sławny „dyplomata-smakosz“ Taylleyrand, powróciwszy z Londynu; „dziwny kraj—tyle sekt, a tylko jeden sos“.

Kartofle gotowane, będące stałą potrawą na każdym stole niemieckim lub angielskim, mogłyby obrzydnąć nam na zawsze, gdyby geniusz kucharski nie zmieniał ich smaku szczęśliwie. Proteusz nawet nie byłby zdolny na tyle zmian, ile kartofel pod naszym wpływem ich liczy. Chwała niech będzie artystom kulinarnym, oni to wymyślili kartofle smażone, kartofle „à la maître d'hôtel“ w potrawie, w śmietanie, w formie „purée“, z serem w formie krokietów i t. d., nie zapominając o niezrównanych kartoflach „à la lyonnaise“! Czy umiesz je robić? Jest to proste, a jednak nie jada się dobrych, jak tylko w restauracyi, gdyż w domu prywatnym niema nigdy dość szerokiej brytfanny do tak wielkiej ilości tłuszczu, aby kartofle nie dotykały się jeden drugiego; jeżeli się jednak ma tak dużą, należy w niej rozpuścić tłuszcz, który powinien być ciepły, ale nie tak gorący, aby przedmiot wrzucony mógł się usmarzyć; trzeba tylko żeby się tak gotowało, aby wrzucone kartofle, pokrajane w plasterki lub szerokie paski grubości 5 kopiejek miedzianych, ugotowały się do połowy. Wtedy wyjmuje się je szumownicą i kładzie na sito, aby osiąkły i ostygły; następnie należy postawić brytfannę z tłuszczem na duży ogień a

spróbawwszy kawałkiem ośrodka od chleba, czy jest już bardzo gorąca, wrzucić kartofle na w pół ugotowane, trzymając je w niej, póki nie napęcznieją, nie z żółkną dobrze i nie zrobią się lekko chrupiące. Jeżeli nie pływają oddzielnie we fryturze, dotykając się jedne drugich, nie napęcznieją nigdy i nie będą wydęte; lub jeżeli za dużo razem włożono—także nigdy dobre nie będą. Podając, posolić bardzo miłą solą i szybko na stół dać, gdyż zflaczeją. Odkryłam Ci sekret smażenia takich kartofli równie [drogocenny, jak sekret niebieskiego koloru porcelany serwskiej. Oto masz proporcję na zrobienie dobrych krokieców z kartofli: 2 i pół funta ugotowanych kartofli, przetartych i wymieszanych z dobrą łyżką masła, dwoma żółtkami, solą i pieprzem, dodając do tego dwa białka ubite na sztywną pianę. Formuj z tej masy podłużne lub okrągłe placuszki, lub też okrągłe w formie dużych kartofli, i usmarz je. Na różne potrawy z kartofli używa się gatunku podłużnego, który jest przyjemniejszy w smaku. Ugotowane i pokrajane rzuca się w różne sosy. Na „purée“ zaś, przeciwnie, potrzeba kartofli okrągłych, które są miększe. Ażeby kartofle smażone były dobre, trzeba je wybierać równej wielkości,

kładąc płasko plasterki jeden obok drugiego na gorące masło w płaskim miedzianym pobielanym rondlu. Z początku stawia się rondel na wolnym ogniu bez przykrycia. W 10 lub 15 minut przykryć kartofle hermetycznie, aby pod parą doszły wewnątrz i były miękkie. Gdy już są prawie dobre, postawić na dużym ogniu, aby się zrumieniły ze wszystkich stron, przewracając je ciągle za pomocą widelca. No, ale powróćmy do naszych włoskich potraw, z których naznaczę Ci tylko dwie, przyswojone u nas—makaron i ryż. Dlaczego makaron z serem najczęściej na stołach prywatnych nie rozdziela się na nitki? Dlatego że kucharka kładzie ser do rondla i pozwala mu się gotować. Rozpuszcza się wtedy w oliwę, formuje krupki spadające na spód półmiska, nie łączy się z makaronem i nie dodaje mu objętości i gładkości. Należy więc makaron gotować w mało słonej wodzie przez kwadrans (sparzywszy go poprzednio), odcedzić dobrze, wymieszać lekko z masłem przez jedną minutę i w chwili, gdy ma być podany, posypywać tartym serem, potrząsając nim z wierzchu i ze spodu; robić to na gorącej blasze, ale w żadnym razie nie kłaść makaronu napowrót do rondla, gdyż straci całą swą delikatność. Nie można żało-

wać sera, którego (szwajcarskiego) najmniej 12 łutów należy brać na sześć do ośmiu osób, a oprócz tego 4 łuty parmezanu dla dodania ostrego smaku. Dziś w Paryżu w sklepach korzennych sprzedają tarty ser tak, iż kucharka, widząc niedokładność swego rosółu, podaje zarazem tarty ser dla zamaskowania jego braków. Przed posypaniem makaronu serem, jak wyżej opisano, co się zowie „po włosku“ zapewne dlatego, że go w tej formie we Włoszech nie jadają, można go znaturalizować na włoską potrawę, polewając gęstym pomidorowym sosem, a wtedy ser posypuje się po wierzchu sosu. Robiąc t. zw. „timbal medyołański“, dodaje się do makaronu grzebienie i cynaderki kogucie, maleńkie, na 3 centymetry długie kielbaski parowe, kawałki szynki gotowanej pokrajane w kostkę, kilka pieczarek krótko gotowanych i pokrajanych w plasterki, troszkę krajanej wątróbki gęsiej, która, włożona na 10 minut przed podaniem potrawy, dobrze wszystko łączy razem. Wszystkie te drobne ingrediencye gotują się jakiś kwadrans w łyżce bulionu pomieszaney z łyżeczką mąki z masłem dla tego, ażeby po wymieszanu z makaronem wszystko się dobrze połączyło. Powtarzam, że ser sypie się dopiero w chwili,

gdy potrawa kładzie się w ciasto jak dla pasz-
tetu zrobione. Można je kazać zrobić u pasz-
tetnika, ale że jest łatwe w robocie—robię je
sama w domu. Biorę dobre pół funta lub 20
łutów mąki, jedno jajko, ćwierć funta masła,
trochę soli i pół szkanki wody; zagnieść to ra-
zem i rozwałkować cienko posypując mąką.
Wyłożyć tem ciastem okrągłą formę wysoką
blaszaną, która się otwiera na dwie części. Po
wyłożeniu formy dla utrzymania ciasta, które-
by opadło, wypełnia się całą formę grochem
surowym lub słoikiem od konfitur. Tak urzą-
dzoną stawia się na 25 minut do pieca miernie
ogrzanego. Po wyjęciu z pieca otwieram for-
mę, zdejmuję ją z ciasta i smaruję wierzch
piórkiem umaczanem w żółtku rozbitem z odro-
biną wody, wstawiam jeszcze raz do pieca, aby
uschło, a po wyjęciu wyrzucam groch lub
słoik i w gotowe ciasto układam przygotowa-
ny oddzielnie makaron z dodatkami, posypując
go suto serem (przyp. tłum.). Przypominam
sobie, że jadłam taką potrawę, bawiąc we
Włoszech na Lago-Maggiore (wyższe jezioro),
ale z ryżem, nie z makaronem.

Różnica ryżu gotowanego po włosku lub
po francusku leży w tem, że pierwszy, zamiast
być rozgotowany, zostaje w ziarnkach w for-

mie małych X, co dowodzi dostatecznego gotowania. Jeżeli jesteś amatorką ryżu, wybierz jeden z trzech sposobów, jakie Ci tu podam. Po włosku—weź na sześć osób dwie łyżki dobrego masła, włóż je w rondel; gdy się rozpuści, przesmarz trzy cebule siekane, a w pięć minut włóż cztery łyżki ryżu, które zalej bulionem lub wodą, a w miarę jak ryż będzie pęczniał, dolewaj płynu. We 20 minut ryż powinien być gotów. Po egipsku—zblanżeruj też samą ilość ryżu przez 5 minut, a następnie, po odlaniu wody, niech się gotuje na wolnym ogniu 40 minut z masłem, solą i odrobinieczką pieprzu (kajenna). Po turecku — gdy ryż jest w połowie ugotowany, kładzie się szczyptę surowego szafranu, a po wyparowaniu przez minutę wkłada się drugim końcem łyżki drewnianej, robiąc dziury w ryżu, masło lub bulion. Ryż jest tylko dobry prużony (?), gdy ziarnka nie są zmiażdżone. Lubie go posypyany serem szwajcarskim lub parmezanem — jak makaron. Jest także wyborny z sosem pomidorowym, który zmienia zwykły jego mdły smak. Sos pomidorowy robi się, rozrywając pomidory i gotując je dość długo, aby się wysadziły; następnie fasują się i zaprawiają masłem z mąką.

Żegnam Cię, moja droga; słyżę szczekanie psów i przypuszczam, że to psy sławnego barona C. Jeżeli to on i pięciu jego kuzynów, muszę biedz prędzej do piwnicy przynieść najlepszego mego medoku, następnie na górę, gdzie chowam zwierzynę w życie, co ją najlepiej konserwuje, a potem do okólnika, aby udusić jedną parę kaczek. Co za szczęście, że właśnie mam pieczeń baranią zamarynowaną w białem winie, zamarynowaną od trzech dni. Z tego wina zrobię wyborny sos sarni i będę miała podstawę jedzenia, ażeby ją natychmiast podać moim myśliwym, bo drób', żeby był miękki, musi poleżeć choć dwa dni. W tej chwili przyniósł mi wieśniak koszyk grzybów; położę je, aby się spociły, na pięć minut na ruszcie przy bardzo małym ogniu, a następnie wrzucę je w oliwę niezbyt gorącą z odrobinką siekanego czosnku i pietruszki. Muszę uraczyć moich Gaskończyków. Dowiedz się w nawiasie, że konserwa z rydzów robi się tak samo, jak rydze świeże, tylko należy zmienić oliwę podając i rozgrzać je, bo już są ugotowane (zupełnie źle — patrz: „Jedynie praktyczne przepisy“, wydanie 17). Dziś rano kazałam zrobić zsiadłe mleko z podpuszczką, aby z niego zrobić ser śmietankowy. Mleko zostało

zawieszono w rzadkiem płótnie dla osączenia serwatki. Przetrę je przez sito i dołożę gęstej surowej śmietanki, zostanie 2—3 godzin w formie owiniętej muślinem, który służy do wyjęcia go. Jestem pewna, że wieczorem mój ser będzie bardzo chwalony.

Do widzenia, Twoja zawsze.

LIST SZÓSTY.

Dalszy ciąg przyjęcia na wsi.

Masło w parę minut. Naleśniki. Karczochy na ruszcie. Ciasto z kremem lub do owoców. Niedogodności pieca przy kuchni do ciast. Śmietanka bita. Mont-blanc. Mus czekoladowy i jabłeczny. Auszpiki i Chaudfroid auszpick z gęsich wątróbek ze śmietanką bitą. Glas mieszany czyli galareta z mięsa i drobiu.

Moi myśliwi przedłużyli swój pobyt do 8 dni, niech mi wolno będzie sądzić, że im było dobrze. List zawiadamiający mię o ich przybyciu zaginał; byłam złapana niespodziewanie, ale jednak nie byłam nieprzygotowana, bo na wsi trzeba być zawsze pod bronią. A jednak, ponieważ moja kucharka właśnie pojechała na jakieś wesele w sąsiedztwo wraz z ogrodniczką, zwykłą jej pomocnicą, trzeba było, aby wszy-

scy dołożyli rękę do dzieła. Byłabyś się za boki brała, widząc tych panów z zawiniętymi rękawami poruszających karafką, napelnioną śmietanką, dla zrobienia masła. Ogrodniczka przed wyjazdem zamknęła kizankę — trzeba więc było ją bądź co bądź zastąpić czem innym. Po 20 minutach poruszania masło się zrobiło, a każdy z tych panów chciał własnem okiem zajrzeć do otworu karafki. Lecz trzeba było jeszcze trochę cierpliwości, aby się masło zbiło w kawalki i oddzieliło od śmietanki, w której dobrze jest je przerobić, zanim ostateczne płukanie oddzieli w zupełności masło od maślanki. Gdy masło jest jeszcze miękkie, przechodzi z łatwością przez szyjkę karafki, — następnie płucze się w misce z wodą. Ci panowie chcieli koniecznie naleśniki piec w piecu i każdy myśliwy dowodził, że umie wybornie piec je w piecu. Nie mogę Ci zaręczyć, czy nie wrzucili kilka w popiół, ale dobry humor i śmiechy nadgradzały obficie te małe nieszczęścia. Ciasto na naleśniki przyrządza autorka po naszymu, ale bez piany, dodając na pół kwarty mąki dwie łyżeczki wódki, łyżeczkę oliwy, trochę kwiatu pomarańczowego lub skórki cytrynowej, a rozbiwszy doskonale, zostawia zrobione ciasto na godzinę lub dwie

w spokoju. Jeden z myśliwych przyrządził nam karczochy dziwnym sposobem, na który z początku patrzyłam z niepokojem. Położył po prostu karczochy całe na ruszcie na średnim ogniu, wpuszczając tylko między liście środkowe trochę oliwy, soli i pieprzu. Po 25 minutach gdy je sam przyniósł, musiałam przyznać, że tym sposobem daleko więcej zachowały naturalnego smaku, aniżeli gotowane. Między rozmaitemi ciastami, jakieśmy robili, ciasto z kremem otrzymało pierwszeństwo. Biorę pół funta mąki, ćwierć masła, pół ćwierci cukru, jedno jajko. Mieszam najprzód jajko z masłem, potem dodaję mąkę zmieszaną z cukrem. Wypuję mąką tortownicę i wykładam ciastem, podnosząc brzegi wysoko dla umieszczenia kremu. Na krem biorę pełną kwaterkę kremowej śmietanki, trzy całe jaja, ćwierć funta cukru i troszkę wanilii; mieszam to wszystko i leję w ciasto, stawiając je na pół godziny w piec gorący (?). Najważniejszą rolę gra w różnych gatunkach ciasta domowego piec, który bardzo rzadko kiedy rumieni ciasto z pod spodu. Prawda, że przewidując to, rozgrzewam najprzód blachę przed włożeniem, a następnie stawiam ją na czemś wyższym i podkładam pod spód gorących węgli drzewnych pokrytych

popiołem, które się tym sposobem długo i dobrze żarzą. Ciasto, które Ci tu podałam, służy za podstawę do wszelkich owoców; jabłka krajane w cienkie plasterki lub marmolada z jabłek, śliwki, wiśnie po wyjęciu pestek układają się na ciasto. Należy tylko owoce poukładać dobrze, pocukrzyć i wstawić w piec średnio gorący, a ciasto upiecze się razem z owocami. Na wsi jest koniecznością umieć zrobić jakieś łakocie nietylko dla korzystnego spędzenia czasu, ale i dla tego, że niema ludzi umiejętnych pod ręką. Gdy mam sposobność posłania do miasta, nie opuszczam jej, aby się zaopatrzyć w różne rzeczy, a szczególnie w lód, który jest niezbędny do różnych kremów i galaret. Można go przewieźć bardzo dobrze owinięty we flanelę i włożony w skrzynię pełną trocin; gruba bryła lodu utrzymuje się tym sposobem w zimie przez dzień lub dwa dni z wielką łatwością.

Tu następują galarety i kremy, których przepisy są tak przeciwne moim tyloletnim doświadczeniom, że nie uważam za właściwe nawet je tłumaczyć, np. galaretę różową (koloruje ją karminem—ach!—koloruje się alkiermesem). Na mus czekoladowy radzi rozpuścić cztery tabliczki czekolady na wolnym ogniu

w szklance mleka; gdy ta gęsta masa ostygnie, wymieszać ją z dwoma szklankami ubitej kremowej śmietanki (?). Na mus jabłeczny rozgotować 6 jabłek pokrajanych w szklance wody z cukrem i wanilią, rozetrzeć je i wymieszać także z dwoma szklankami ubitej kremowej śmietanki. Dwa takie słodkie dania można przyrządzić, mając bitą słodką śmietankę. Co za wygodę mają paryżanki, że bitej kremowej śmietanki można dostać w każdym sklepiku z mleczywem o każdej porze i w jakiegokolwiek ilości. Śmietanka bita jest jeszcze potrzebna do kremu, zwanego od góry w Szwajcaryi „Mont-blanc“. Jest to „purée“ z kasztanów, pokryte bitą śmietanką i posypane nieco drobnym cukrem lodowatym. Po ugotowaniu kasztanów w wodzie obiera się je na gorąco i polamane gotuje jeszcze w śmietance z cukrem i wanilią; następnie rozciera się i fasuje przez rzadkie druciane sito. „Purée“ musi być bardzo gęste, aby utrzymało śmietankę.

Meri powiedział: „dlaczego akademia nauk nie ogłosi nagrody za wynalezienie dobrej jakiej potrawy? Jest to luka do zapelnienia, i wcale bym nie desperowała, gdybym otrzymała taką nagrodę, przedstawiając nowe połączenie bitej śmietanki z wątróbkami gęsiemi,

które się zwykle kładzie w auszpik czyli w galarete.

Sardanapal więcej szczodry jak akademia dał tysiąc sztuk złotych wynalazcy nowej potrawy, a Heliogabal, ten straszny cesarz rzymski, znający się tak dobrze na wykwintnym stole, zapłacił 50,000 franków za jedną ucztę. Wprawdzie języki paw i skowronków, które mi sływały jego uczy kosztowały grube sumy. Wątpię jednakże po przeczytaniu tych opisów, aby wyszukane potrawy starożytności mogły nam się dziś podobać. W każdym razie nie dalibyśmy dziś 20,000 liwów rocznie, jak Lucullus, na potrzeby stołu.

Auszpik z wątróbek gęsi z bitą śmietanką jest to zupełnie świeży wymysł. Trzeba widelcem rozetrzeć wątróbki gęsie, gotowane z trufkami i pomieszać to z bitą śmietanką. Robić z tego nierówne gałki, otaczając je galareta; galareta mięsna czyli t. zw. glas jest konieczny przy robieniu auszpiku do „Chaufroid“ tak zwał się kucharz i ztąd pochodzi to nazwisko.

Postawić formę oliwą wysmarowaną, na lodzie, wlać trochę rozpuszczonej galarety gdy stanie, położyć na nią kilka małych gałek wątróbki tak przygotowanej i tak postępować, aż się forma napełni; układa się między tę ga-

larete homary, kawałki drobiu pieczonego, ozór, wątróbki z drobiu, jajka w plasterkach, trufle albo pistacje, grzebienie kogucie i t. p. Przed podaniem do stołu trzeba wyjąć z formy i postawić na zimnie. Jeżeli galareta jest sztywna, to nie popeka.

Na zrobienie tej mięsnej galarety potrzeba w duży rondel włożyć kawał skórki młodej słoniny, dołożyć jarzyn, jakie się bierze do rosółu, dużo mięsa, które przykryte rozgrzać kwadrans, następnie nalać wodą, posolone popieprzone gotować cztery do pięciu godzin. Wylać to na rzadkie płótno i zawiesić nad podstawioną salaterką aby galareta filtrowała się przez całą noc. Jeżeli na drugi dzień nie stanie, dołożyć trochę rozpuszczonej żelatyny. Wtedy daje się łatwo krajać w trójkąty lub posiekać dla ubrania półmiska z zimną potrawą; w końcu można maczać plasterki ozora, nadając mu piękną glazurę. Taka galareta (glas) jest podstawą wszelkich sosów i każdej dobrej kuchni, a zarazem jest rzeczą bardzo strawną, szczególnie, jeżeli do mięsa doda się część drobiu; będzie to pożywienie bardzo posilne i lekkie dla chorych, a szczególnie dla dzieci. Co do pożywienia dla chorych, powiem Ci, że wielu doktorów nie tylko dla siebie, lecz

i dla swoich pacjentów starali się być smakoszami. I tak mówili: daj rekonwalescentowi rosółu, a nie usłucha Cię, ale daj mu jaką potrawę dobrze przyrządzoną — oko mu się ożywi, żołądek obudzi, na ustach zjawi się uśmiech, zaśnie i wyzdrowienie przyjdzie samo przez się. Naśladuj rady tych mądrych doktorów, a co lepiej jeszcze — żyjąc podług zasad higieny, staraj się obejść zupełnie bez nich, jak twoja stara przyjaciółka, która Ci rękę ściska

LIST SIÓDMY

ŚNIADANIE.

Duże śniadanie a obiad. Staranne nakrycie; uwagi nad srebrem i porcelaną. Jaja — oznaki ich świeżości. Różne sposoby przyrządzania i podawania jaj; jajecznica, omelety, rozmaite jaja na francuski sposób. Wybór mięsa. Smażenie, Befszyk, kotlety baranie, sznycle cielęce i kotlety wieprzowe. Wątróbka, cynadry, kielbaski. Zimne mięso — szynka, mortadela. Główka cielęca. Słówko o zużytkowaniu resztek krokiety.

Kochana przyjaciółko!

We Francji nazywamy śniadaniem jedzenie, które się podaje pomiędzy 11 a 12, odmienne zupełnie od obiadu. Wieczorem przy obiedzie, po skończonej pracy, filozof, siadając do stołu, powinien zostawić wszystkie swoje myśli do drugiego dnia, aby poprawić błędy, jeżeli jakie popełnił, a wieczór dzisiejszy poświę-

cić odpoczynkowi po codziennej pracy. Lamy i świeczniki dodają zwykle świetności obiadowi. Myśli wieczorne mają jak światło, przy którym się rozwijają, coś sztucznego i niejasnego. Kolory widziane przy świetle sztucznym nie mają tych odcieni, jakie mają przy świetle dziennym. Ojcowie nasi poświęcali kolacy tej chwili zupełnego zapomnienia i próżniactwa. Obiad się przeciąga z sali jadalnej do salonu dla podania kawy, tego narkotyku, który obudza ostatni raz umysły. I oto godzina gawędy, marzenia i puszczenia myśli swobodnie. Rozmowa, mająca przed sobą cały wieczór, aby się rozwinąć, zależy już tylko od przymiotów rozmawiających, od harmonii umysłów i od materialnego urządzenia salonu. Rozmowa poufna z trudnością tam się poczyna, gdzie meble są ustawione za nadto systematycznie, gdzie siedzenia nie wabią do wygodnego odpoczynku, a oka nie pieszczą pozory harmonijne. Omijajmy te salony odświętne, gdzie się trzeba nudzić z całym nastrojem powagi. Śmiech i wesołość są dopełnieniem, koroną dobrego stołu, reszta czasu jest poświęcona śniadaniu. To godzina, w której się robi projekty na dalsze widoki, rozmowy poważne i szczegółowe, od których sma-

kowe i obfite jedzenie nie powinno odwracać uwagi współbiedników. Jest to chwila, w której umysł mniej podbudzony ma więcej zimnej krwi i poważnego sądu. Aby zachować tę równowagę, należy zastosować szczególne umiarkowanie w jedzeniu, przede wszystkim dla tych, którzy w ciągu dnia będą mieli do czynienia z inteligentną pracą. Przy śniadaniu rzadko kiedy przeszkadzają nam obcy. Jest to chwila jedzenia zaufanego. Młode małżeństwo jest tu tylko we dwoje, kobieta ukazuje się w toalecie porannej a chociaż starannej, jednak bez przyborów strojnych, w papilotach, w swobodnym peniuarze, z jakością trochę rozrzucaną, oczekującą ostatecznego wykończenia.

Następnie małe dzieci robią tu pierwszy swój wstęp, siadając na wysokich krzesłach przy śniadaniu pomiędzy ojcem i matką.

I znowu rodzice znajdują się sami, gdy dzieci poszły do szkół. Rozmawiają wtedy o ich przyszłości; układają spędzenie czasu poobiednie krótko i na serjo. Mają mało czasu do rozporządzenia, bo praca męża zatrzymała go do ostatniej chwili, a teraz znowu musi odejść aby się nie spóźnić do roboty.

Jest to więc wielkim błędem dawać na śniadanie wiele potraw i te same, co na obiad.

W niektórych dalszych prowincjach jadają jeszcze obiad w południe, ale to należy do wyjątków i ma miejsce tylko tam, gdzie ludzie zajmują się ciężką pracą częstokroć ręczną, tacy potrzebują zebrać siły, aby mieć czem szafować; ale ludzie; zajmujący się pracą intelektualną, powinni jadać lekkie śniadaniu, tak zwane „à la fourchette“, nie zajmujące wiele czasu, złożone z jajek, jakiegoś smarzonego kotletu, befsztyku czy ryby, zimnego mięsa, wędliny, zwyczajnej jakiejś jarzyny, sałaty, sera, owoców lub deseru; oto są potrawy na śniadanie. Zypy, pieczone gorące i wszelkie potrawy zostają do obiadu.

Radzę Ci, moja droga, sprowadzić śniadanie do możliwie skromnych rozmiarów. W gospodarstwie, złożonem z dwóch służących, rano kucharka ma za dużo zajęcia, ażeby się zająć skomplikowanem śniadaniem. Ma ona przyrządzenie pierwszego śniadania, potem uprzątnięcie przedpokoju i sali jadalnej, ustawianie serwisu, kupno w mieście i tym podobnie; wszystko to zajmie jej tyle czasu, że nie może się zająć śniadaniem wcześniej, jak o 11 lub o 11 $\frac{1}{2}$. Trzeba więc jej zadysponować potrawę łatwą i szybką do wykonania. Jajka i coś na prędcie usmarzonego odpowiada podanemu

wyżej programowi. Rzadko kiedy spotkałam dobre jajka w domach, gdzie mnie zapraszano na śniadanie. Zaszczyt, którego wcale nie uznaję, gdyż mnie zmusza do opuszczenia domu rano, a potem czuję pracę, jakie pani domu i służba miała, aby tak wcześnie stawić się pod bronią.

Alfons Karr mówił, że psuło mu efekt wykonania najpiękniejszego kawałka na fortepianie, słyszenie jakby w dalekiem echu powtarzanie gam i egzercycyi, któremi trzeba było dojść do wykonania dzieła. Otóż nieporządek jaki musiał być w tym domu rano, gwałt, jaki sobie sama zadaję, porzucając mój szlafrok przed obiadem, czynią mi nieznośnem każde śniadanie w mieście. Jeżeli jest ceremonijalne cięży na całym popołudniu, przełamując je i psując projekty. A dalej co robić po śniadaniu? Rozejść się. Żadnej rozmowy poufnej przy kominku, jak to ma miejsce wieczorem. W mieście więc nie ma żadnego śniadania.

U siebie podaję je zawsze bardzo skromne. Jajka widnieją najczęściej, naturalnie świeżości bez zarzutu; wogóle jednak sposób gotowania jest najczęściej niewłaściwy. Zaczynam od jajek na miękko, które się jada tylko od Wielkiej-Nocy do W. Świętych, bo tylko

wtedy można je mieć świeże. Do gotowania na miękko jajka są dobre zniesione przed dwoma dniami, co łatwe jest do poznania po ugotowaniu. Gdy woda gotuje się, włożyć jajka ostrożnie i trzymać je z zegarkiem w rękę przez $3\frac{1}{2}$ minuty. Następnie włożyć je pod serwetę złożoną; nie należy dać jajkom czekać. Jeżeli po stłuczeniu jest pełne mleka, ma mniej niż dwa dni, jeżeli zaś białko jest ciągnące, jajko jest starsze i nie miłe ani dla oka, ani dla podniebienia znawcy. Jeżeli nie można mieć jajek zupełnie świeżych, należy je wtedy 30 sekund dłużej gotować aby białko więcej stwardniało i miało lepszy pozór.

Św. Luc powiedział „oko jest świecą ciała“, pozór czystości i dobrego smaku uprzedza o dobroci potraw i podwoja ich wartość, dlatego też zabraniam przy stole wina w butelkach nie odkorkowanych należy je podawać w karafkach kryształowych, nie pozwalam obiadować na ceracie z serwetami pogniecionymi, przy nie symetrycznym nakryciu. Lubię widzieć na środku stołu, niski koszyk porcelanowy z drobną zielenią, na której leży trochę kwiatów odpowiedniej pory, lub też wazon z ciętymi kwiatami. Lubię, aby na moich paterach kryształowych leżały ułożone ładnie

w piramidę owoce, używam mchu tylko przy wielkich uroczystościach, ponieważ mech daje niemiły smak owocom, jeżeli za długo na nim leżą; zamieniam go więc zwykle w lecie zielonymi liśćmi, a w zimę koronką papierową.

Miło jest widzieć świeżące się kryształły i srebro; to ostatnie należy myć codziennie mydłem i wycierać irchową skórką; a do kryształów i porcelany, czyli do mycia talerzy i półmisków trzeba wsypać krystalicznej sody i używać ciepłej wody, aby tłuszcz dobrze się zmywał, a po wypłukaniu w czystej wodzie i dobrem osączeniu na desce drewnianej nie należy zaraz obcierać, bo płótno zawsze zostawia jakieś znaki na talerzach, a często i zły odór. Te wszystkie starania bardzo trudno utrzymać przy zwyczajnej służbie. I jajka nasunęły mi te wszystkie uwagi, gdyż przy jedzeniu tychże porcelana i srebro nabierają pewnego odoru charakterystycznej świeżości, która przypomina świeżość ryby.

Jajka, robione na półmisku, są także źle podawane prawie wszędzie, gdyż, postawione na zbyt silnym ogniu, dochodzą zbyt prędko od spodu, a z wierzchu zostają ciągnące. Trzeba je tłuc jedno po drugim nad miseczką, ażeby się przekonać o świeżości przed posta-

wieniem półmiska na ogniu. Jeżeli zachowują swoją formę—jest tu dowodem świeżości. Postawić półmisek z masłem na gorącym popiele, a włożywszy jajka, sól i biały pieprz, wstawia się na 2 do 3 minut pod ciepłą blachę (dobrze), lub też trzyma się nad żarzącymi węglami, aż białko stwardnieje pod spodem; dolewa się wtedy łyżkę lub dwie słodkiej śmietanki albo bulionu, które, mieszając się z białkiem, nadają mu przyjemną gęstość. Tym sposobem podane jajka smarzone na półmisku mają smaczny pozór. Panna De Lauzan robiła zawsze sama jajecznicę, nie powierzała tej pracy nikomu, bojąc się, aby ktoś za krótko lub za długo jaj nie mieszał. Ubić jajka jak na omlet, włożyć kilka kawałków masła, wsypać do smaku soli i pieprzu (przyp. tłum.: Ja wlewam na każde dwa jajka łyżkę śmietanki lub mleka, co ją czyni pulchną). Postawić na wolnym ogniu, nie przestając mieszać; podają się na wpeł płynne, gdyż na półmisku jeszcze gęstnieją. Troszkę soku lub sosu pomidorowego, małym kawałkiem grzanki smarzone, główki szparagów blanżerowane, lub trufle czy pieczarki smarzone na maśle, tarty ser szwajcarski wsypany w ostatniej chwili, — wszystko to zmienia do nieskończoności smak jajecznicy, — szynka

w kostkę krajana, losoś wędzony i t. p. Jajka w koszulkach. Należy tłuc jaja bardzo blisko rondla z wodą gorącą, w którą ostrożnie wpuszczają, aby się nie potłukły. Woda powinna być posolona i zaprawiona nieco octem. Gdy białko zrobi się dosyć sztywne, ażeby pokryć rzadkie jeszcze żółtko, wyjmuje się jajko szumownicą i kładzie w sos „à la maître d'hôtel“ czyli w świeże masło utarte z zieloną pietruszką, solą, pieprzem i sokiem cytrynowym. Ciepłota jajek wystarcza na rozpuszczenie masła, a tak podane zowią się „po cesarsku“. Podają się także z sosem pomidorowym lub szarym. Do obiadu podają się w rosole. Omlet, ażeby był dobry, powinien być dobrze rozbity i trzeba do niego dolać troszkę mleka (dobrze—i ja to robię) lub wody, przez co będzie pulchniejszy; wrzucić kilka drobnych okruszyn masła w jaja, a patelnię grubo masłem wysmarować. Jan Jakób Rousseau uważał się za najlepszego wykonawcę omletu; uczy on, aby omlet robić na płomieniu i ani na chwilę go z oka nie spuszczać. Podczas smarzenia włożyć troszkę masła świeżego w około — pod brzegi omletu na patelnię i gdy spód jest usmarzony, a wierzch jeszcze płynny, założyć go brzegami z dwóch stron do środka i wsunąć ostrożnie na półmi-

sek rumianą stroną na wierzch, — tym sposobem będzie rumiany z wierzchu, a miękki i płynny w środku. Wszystko, co służy do przyprawienia jajecznicy, można włożyć w środek omletu przed zwinięciem; oprócz tego można włożyć jeszcze duszonego szczawiu, szpinaku lub świeżą siekaną zieleninę, jak szczypiorek, koper, trybulka, pietruszka i t. p. Wszystko to się wkłada, gdy omlet jest na dosmarzeniu. Podaje się także omlet na słodkie danie, wtedy sypie się odrobina soli, dwie łyżki cukru, a przed złożeniem włożyć warstwę galarety porzeczkowej, marmolady morelowej, lub wreszcie wisien smarzonych czarnych, osączonych dobrze z syropu. Podając, posypać cukrem, a na stole można, jak każdą leguminę, polać arakiem i zapalić. Można ten omlet — zamiast go robić metodą klasyczną, która nakazuje rozbić jajka całe — ubić pianę bardzo sztywno oddzielnie, żółtka zaś ubić z 2 łyżeczkami cukru i pomieszać szybko z pianą; natychmiast wylać na gorącą patelnię posmarowaną masłem i wstawić w gorący piec (przyp. tłem.: Na omlet z cukrem, który tworzy płyn, należy koniecznie, mieszając z pianą, popudrować ją małą łyżeczką przesianej mąki). Gorąco podnosi omlet w kilka minut; gdy się pod-

niesie dobrze, trzeba widelcem przekłuć skórę w paru miejscach, nie wyjmując patelni z pieca; wtedy rzadkie jajka podniosą się drugi raz (dobrze), a zostawiwszy omlet jeszcze na parę minut w piecu, posypać cukrem i w tej chwili podawać, gdyż inaczej opadnie. Trzy warunki są konieczne dla udania się omletu: białka w zimnie mocno ubite, dobre ciepło pieca i wielka szybkość przy robocie.

Przechodzimy do smarzonego mięsa na śniadania. Muszę Ci powiedzieć, jak wiele tu znaczy wybór dobrego kawałka. Fałszywa polędwica (u nas t. zw. pierwsza krzyżowa) jest najlepszym kawałkiem na befsztyk. Mięso wołowe, jeżeli jest dobre, powinno być czerwone, nieco ciemnawej barwy, przerastałe białym tłuszczem. Zabronić rzeźnikowi, ażeby nie spłaszczył toporem mięsa, jak to zwykle mają nieznośny zwyczaj. Dobry befsztyk, aby zachował sok w sobie, powinien mieć 3 centymetry grubości (dosyć jest 2); gdy jest cieńszy—wysycha łatwo i nie będzie miał w sobie soku. Gdy jest grubszy—zowie się „chateaubriand“, ale wtedy robi się już z polędwicy. Pomimo, iż ta ostatnia jest droższa i miększa, uważam ją za mniej smaczną i mniej soczystą (i ja także). Dla zmiękczenia mięsa, uderzyć

je parę razy drewnianym młotkiem, pilnując jednak aby nie spłaszczyć mięsa. Jest to zwykły błąd także przy kotletach baranich bitych, które nie mogą być dobre, jeżeli nie są grube. Rzeźnik powinien obrać je z tłustości, nadać im formę, obciąć za długą kostkę, a wtedy rozbić je nieco, zostawiając właściwą grubość, z braku której wysychają na ruszcie; soli się, pieprzy tak kotlety jak befsztyk po stronie już upieczonej i tylko jeden raz się przewraca. Sześć do ośmiu minut na dobrym ogniu wystarczy mniej więcej do upieczenia kotletu baraniego, równie jak i befsztyku. Ludzie, którzy smarzą kotlety lub befsztyk na patelni, są profanami, do których się stosuje aforyzm Brillat-Savarin'a: „zwierzę się nasycy, a człowiek jada; jedynie człowiek wykształcony umie jeść“. Smarzenie na ruszcie odbywa się na żarzących węglach, odsuwając płomień i utrzymując węgle żarzące i pilnując, aby dym z tłustości, jaka spada na węgle, nie dochodził do mięsa. Dziś jest już tysiące sposobów ulepszonych smarzenia na ruszcie; szczególnie wszelkie gazowe przyrządy odpowiadają tu wybornie swemu przeznaczeniu. Licząc na Twoją nieznaną, daję ci tu sposób. Otóż dla przekonania się, czy befsztyk jest upieczo-

ny, ukłuj go ostrożnie spiczastym nożem; jeżeli zobaczysz, że mięso jest czerwone i z krwią, befszyk jest już dobry. Jeżeli jednak mięso ma kolor fijołkowawo-niebieskawy i ma pozór surowizny, zostaw go jeszcze na ogniu, bo nic niema wstrętniejszego, jak mięso w tym stanie surowości.

Sznycle cielęce i kotlety wieprzowe smażą się na maśle lub smalcu (przyp. tłom. cielęce tylko na maśle) na dwie strony na miedzianej patelni, posypane z lekka mąką, po usmarzeniu podlewają się odrobiną wina białego lub bulionu. Jeszcze kilka dań klasycznych na śniadanie. Wątróbka cielęca, cynadry baranie lub cielęce, kielbaski z „purée“ kartoflanem lub grochowem. Kielbasę należy przekłuć szpilką, ażeby nie pękała. Wątróbka cielęca i cynadry cielęce krają się w plasterki i duszą, tak jedne jak drugie, w winie białem. Włożywszy w rondel, posypać mąką, podlać troszkę białem winem, włożyć siekanych korzeni zielonych, jak pietruszka, szczypiorek i koper, odrobineczkę muszkatołowej galki, soli i pieprzu, przykryć i na dobrem ogniu niech się dusi od 12—15 minut. Obie te potrawy, za długo duszone twardnieją. Można także cynadry krajane w plasterki nawlec na roze-

nek, mieszając z cienką słoniną i szynką, wstawić z rożenkiem pod blachę, polewając często rozpuszczoną słoniną; trochę cytryny dodaje im dobrego smaku. Wadą ich jest, że prędko twardnieją i zatrzymują niemiły odór jeżeli nie są dobrze obciążone. W każdym razie cynadry cielejące są lepsze od baranich.

Resztki pieczeni zimnej, pokrajane w plasterki i przybrane zieloną pietruszką, są potrawą bardzo lubianą przez panów. Dla odgrzania wołowej lub baraniej pieczeni należy zrobić ostry sos z masła, mąki, bulionu, dodając dobrego octu, a w ostatniej chwili wkrajając w plasterki nieco korniszonów. Ogólnem prawidłem do przygrzewania wszelkiego piecystego jest, aby dłużej od trzech do pięciu minut nie stało na blasze, a nigdy nie zagotowało się.

Siekanina wołowego mięsa, pomieszana z małą częścią mięsa z kielbas i jednym jajkiem, solą, pieprzem, troszeczką siekanej cebuli, tworzy bardzo dobre gałki, które, utaczane w mące, smarzą się na fryturze i podają. W końcu, gdy nie mam dosyć resztek drobiu, aby z nich zrobić majonez z zieloną sałatą i twardymi jajkami, zużywam je na krokiety. Niktby się nie domyślił, że ta wyborna potrawa pochodzi

z resztek. Pokraj resztki drobiu i gotowane pieczarki w małą kostkę, a wszystkie kostki i resztki włóż w jakiś rosół lub bulion niech się gotuje dobrą godzinę, aby się płyn wysadził do małej ilości, gdy wystygnie wmieszać jedno żółtko i troszkę muszkatołowej gałki, soli i pieprzu, włożyć pokrajany drób i pieczarki, uważając, aby sos był tak gęsty, jak galareta, i (trzeba dołożyć trochę tartą bułkę) robić z tego na posypanej mąką stolnicy podłużne krokiety, maczać w rozbitym jajku i posypywać bułką. Smarzyć je na gorącej fryturze, zwierzchu będą suche a wewnątrz soczyste. Gdy jeszcze dodasz cienko krajaną szynkę, mortadelę i główkę cielęcą, gotowaną na wodzie i podaną z winegretą, będziesz miała dostateczną ilość odmian do podania na śniadanie.

Innym razem powiem Ci coś o herbacie, kawie i czekoladzie, które się często pija po śniadaniu, bo i tak mój list za długi.

LIST ÓSMY.

RÓŻNE ANEGDOTKI. PIWNICA.

Drób, zwierzyna. Sposób poznawania ich dobroci, wieku i kruchości. Pieczenie, gotowanie i krajanie. Indyczka, geś, kura, gołębie. Dróbka z drobiu. Kaczka, kura w potrawie. Pieczeń wołowa „boeuf à la mode“. Połudwica z truflami lub pieczarkami. Czas użycia zwierzyny. Kuropatwy, zajęce. Kuropatwy z kapustą. Sarna z sosem pieprzonym.

Pytasz mię, moja kochana, z kąd wiem tyle doświadczeń kuchennych i jak się to stało, że nie siedząc ciągle w kuchni, jak owe pedantki gospodynie z tamtej strony Renu, nabyłam pewnych wiadomości, które Montaigne nazwał podług Rabelaigo „sztuką i nauką podniebienia“, a Aleksander Dumas (ojciec) nazwał „we-sołą nauką“. Pochodzi to z kilku przyczyn,

najprzód: jestem córką smakosza z epoki Carême'a, Brillat-Savarin'a, markiza de Cussy i innych znakomitości gastronomicznych. Rodzice moi byli ściśle zaprzyjaźnieni z synem de Very, oficerem przybocznym Napoleona I, który przewodniczył ze szpadą u boku na tarasie tulerijskim przy obiedzie swego cesarskiego pana. Bo chociaż Cesarz sam mało jadał, wymagał wielkiej obfitości stołu u siebie w domu, jak również u wysokich dygnitarzy cesarstwa; to też Talleyrand uważał za swoją chwałę, że był pierwszym jadaczem owego czasu, a arcykanclerz Cambasérès postawił kuchnię francuską na stanowisku wielkości cesarstwa.

Jeden z naszych znakomitych pisarzy ówczesnych, Anatole France mówił, że muza pierwszego cesarstwa była gastronomką. W owej epoce pewne towarzystwo ludzi rozumnych uczęszczało do sławnej restauracji, zwanej „le boeuf à la mode“. Kalendarz ówczesnych smakoszów był bardzo w modzie na początku tego wieku, a Brillat-Savarin był ówczesnym filozofem kuchni.

Bóg jedynie zna długie rozmowy gastronomiczne, któremi napelniano mi uszy podczas mego dzieciństwa. Przedmiot ten był poważnie traktowany, a pierwszeństwo tej potrawy

lub owego wina wprawiało w entuzjazm mojego ojca, najsubtelniejszego smakosza miasta Bordeaux, który mi zostawił w spuściznie swe podniebienie.

Synowa sławnego Véry, moja chrzestna matka, miała cześć niekłamana w rzeczach kuchni. Pomiędzy swoimi przyjaciółmi liczyła kilku znakomitych następców, należących do stowarzyszenia zwanego „piwnicą“, które służyło za pretekst zbierania się tylu ludzi dystygowanych. I to w XVIII wieku owo zgromadzenie umiało zebrać u siebie wybranych mówców takich, jak Crillon, Yresset, Helvélius, Rameau. Te obiady bezceremonialne były ideałem towarzystwa francuskiego. Śpiewano tam piosneczki, powtarzane wszędzie nazajutrz, a często zostawały one na długo w pamięci. Kto tylko miał spryt i umiał się w nim lubować, kto umiał ocenić dobrą kuchnię — starał się być dopuszczonym do tych turniejów słowa, które dobre wino i potrawy mocno przyprawiane podniecały ostrem płomieniem.

Wielcy panowie nawet pragnęli się połączyć „z piwnicą“, lecz członkowie tejże nie przystali na to połączenie, i towarzystwo zreformowało się dopiero po rewolucyi. Na tych biesiadach miała miejsce tylko wesołość, która

nie wzbudza ani obmowy, ani gburowatości, ani żadnego rodzaju bezbożności; trzebaby, aby nasi współcześni mogli to sobie powiedzieć. Stół, tak pojęty, jest rzeczywiście prawdziwym pośrednikiem przyjaźni, a u naszych przyjaciół „Véry“ pisarze, muzycy, artyści i ładne kobiety zbierali się razem — był to ostatni odblask miłych konwersacyi zeszłego wieku.

W tej epoce sływał stół doktora Véron, Monselet ogłosił Almanach smakoszów, a Aleksander Dumas (ojciec), swój wspaniały dykcyonarz kuchenny, gdzie pod artykułem „łakomstwo“ czytamy: „nauka dobrego życia wogóle jest nauką najmiłą wszystkich dystygowanych ludzi świata. Wyższy jej stopień jest obżarstwo, niższy łakomstwo. Jest to sztuka gościnności, zawierająca wszystkie rodzaje elegancyi, która posługuje się wołem z łąki, skowronkiem z pola, lodem i ogniem, bażantami i kartoflami, owocami, kwiatami, złotem, porcelaną i t. d., jest to jedyna namiętność, która nie zostawia po sobie ani zmartwienia, ani wyrzutów sumienia“.

Jeżeli od młodości słuchało się takich sentencyi, można nie przejmując się czcią dla dobrej kuchni, uznać jednak jej wartość i sto-

sownie do swoich środków i do swego otoczenia zaprotestować przeciw barbarzyństwu tych, którzy utrzymują, że się nie żyje, aby jeść, ale się jada, aby żyć. Jak można nie mieć ciekawości, aby przeniknąć łatwe sekrety sztuki, która emuluje z ujmującą nauką gościnności. Czyżby Mécème był takim przyjacielem Horacyusza, gdyby ten ostatni nie zapraszał go często na swe dobre obiady? I tylu ludzi rozumnych czyżby się z taką przyjemnością zbierało gdzieindziej, jeżeli nie przy stole wykwintnym i smacznym? Przez obiady rzędzi się ludźmi, powiedział filozof stołu.

Ale te długie wywody oddaliły mnie od moich technicznych zobowiązań, muszę do nich powrócić. Dzisiaj mówić będziemy o drobiu i zwierzyńie. Pozwól, że Ci najpierw powiem coś o kurze, którą dawniej nazywano kogutem niewinności, a która podług mnie stoi wyżej od wszystkiego drobiu, używanego do jedzenia. Trzeba ją wybierać młodą i miękką, co można poznać z powierzchowności, jeżeli skóra jest cienka i biała, niewpadająca w sinawy kolor, bo w takim razie kura jest chuda, jeżeli zaś skóra żółta — kura jest stara. Jeżeli jest tłusta w udach, jeżeli ma długie pióra i grube pazury — jest to stara kuralub kogut, dobry na

rosół, ale nie na pieczyście. Pomacawszy piersi, palce powinny z łatwością zagłębiać się, a wyrywane piórka ze skrzydeł powinny bez trudu ustępować. Lepiej daleko, nie znając się dobrze na tem, mieć kupca, któremu zawierzyć można, bo najlepsze gotowanie nie zastąpi przymiotów naturalnych drobiu.

Zanim się włoży drób na rożen trzeba go wysmarować własną jego tłustością, następnie dać mu się lekko zrumienić i dopiero smarować. Wewnątrz trzeba starannie wytrzeć czystym płótnem przed nasoleniem i popieprzeniem; gdyby kucharka spostrzegła, że żółć, leżąca obok wątróbki, była gdzie przzerwana, dla uniknięcia gorzkiego smaku trzeba wymyć wodą środek i wytrzeć cytryną, wszystko to przed nasoleniem. Pół godziny do trzech kwadransy wystarcza na upieczenie przy dobrym ogniu średniej wielkości kury. Skórka nie powinna być zbyt rumiana, a kości odstawiać od mięsa.

Kaczka musi być opłukana dobrze, bo rzadko się zdarza, aby nie trąciła jakimś nie miłym smakiem. Piecze się krócej od kury, a mięso należy do kategorii mięs czarnych, i dlatego należy ją jeść troszkę niedopieczoną (nieprawda — niedobra i niezdrowa). Zwykle

25 minut wystarcza do upieczenia. (Nie prawda, pularda czy kapłon i kaczka potrzebują najmniej godzinę się piec stosownie do wielkości—przy p. tłom.). Gęś należy kilka godzin pierwej nasolić dobrze, wyrzucając sól przy pieczeniu, bez czego nie będzie miała smaku. Od soli skórka wszelka czerwienieje, ale za to podnosi smak i kruszeje. Gęś powinna być młoda i bardzo tłusta; polewa się ją kilkoma łyżkami bulionu, zbierając spadającą tłustość oddzielnie, aby na brytwannie został spadający sok, a nie rozpuszczona tłustość. Jeżeli indyczka nie jest młoda, delikatna i dobrze utuczona, ma jakiś smak niemiły ryby; podaje się tylko pieczona. (Nieprawda, wyborna w galantynie a nawet w auszpiku, patrz: 365 obiadów, wyd. 18). Podaje się nadziewana truflami, duszonemi 5 minut w tłuszczu, kładzie się na różen lub stawia do pieca nie przy gwałtownym ogniu i piecze tak długo, ile wymaga jej wielkość. Dobrze jest także obwinąć drób' białym papierem, dobrze tłuszczem przesyconym, aby odrazu nie złapał za silny ogień. Dla nauczania się nadania kształtu przed włożeniem na różen drobiu, trzeba, aby kucharka przyjrzała się jak to robią (w Paryżu) sprzedający w sklepikach pieczo-

ny drób', którzy są w tym względzie nieporównani. Dobra pularda z Mans jest daleko delikatniejsza od indyczki (każda pularda i nasza krajowa). Rozumie się, że drób' pieczony podaje się bez głowy, szyi, skrzydeł i łapek. Inaczej się ma z drobiem gotowanym, przy którym zostawia się szyja, skrzydełka i górne części udek. Kuropatwy, bekasy, pantarki, bażanty i wszelkie ptactwa podaje się w całości, oczyszczone wewnątrz, oprócz bekasów, u których zostawia się wnętrzności (zapomniała autorka o kwiczołach, które się przedewszystkiem nie patroszy, bo żywią się tylko jałowcem).

Można zostawić piórka na głowie kuropatwy, owijając je grubym papierem, nasyconym oliwą. Bażant zdobi się własnymi jego piórami, podając na stół; po upieczeniu za pomocą maleńkich drewnianych szpilek przyczepia mu się głowa i rozwinięte skrzydła, nadając pozór żywego ptaka z rozwartymi skrzydłami.

Lubię także przy codziennym stole upieczoną kurę, nadzianą siekanymi wątróbkami z drobiu, zmieszanymi z troszką mięsa z kiełbasek i ośrodkiem chleba, rozartego z żółtkiem jajka, solą i pieprzem. To samo nadzie-

nie służy także do kaczki. Nie należy nigdy zapomnieć położyć kilka szerokich grzanek, usmarzonych dobrze, na półmisku pod pieczyście. Wątróbki kacze, dobrze roztarte, włożone w ostatniej chwili w sos pieczeni i rozrzedzone troszką bulionu, zaciągnięte odrobiną mąki, dają wyborny sos do kaczki lub gęsi.

Gęś, kurę, kaczkę i gołębie jada się także duszone, jak również dróbka z drobiu. Na te potrawy trzeba najpierw zrumienić nieco drób w słoninie, posypać łyżką mąki, włożyć kilka cebul oparzonych lub opieczonych, wszelkiej włoszczyzny, dwie łyżki wódki, soli, pieprzu i podać bulionem o tyle, aby mięso było do połowy przykryte, następnie poddać długiemu duszeniu: trzy kwadransy dla gołębi, półtorej godziny na kaczki, duże, do trzech godzin na kurę, a cztery godziny na gęś, z której należy ciągle zbierać tłuszcz, podlewając ją od czasu do czasu.

Do kaczki można dodać, gdy jest w połowie uduszona, zielonego groszku, lub też na dziesięć minut przed podaniem włożyć kilka śliwek po wyjęciu z nich pestek, które, gotowane w sosie, nadają mu bardzo dobry smak. Przed podaniem trzeba zebrać tłuszcz, dolać kilka łyżek bulionu do przywartego w głębi

rondla sosu, rozrabiając go, jeżeli jest za gęsty; jeżeli zaś za rzadki — wygotować, zdejmując pokrywę. Bardzo dobrze jest do każdego duszonego mięsiwa włożyć pół nóżki cielęcej.

Nie będę wchodzić w szczegóły krajania, które samo przez się jest małą nauką. Kuropatwy kraje się na połowę, gołębie na cztery części wzdłuż i wszerz, wszelkie ptactwo na połowę wzdłuż. Małeńkie ptaszki podają się całe, otoczone słoninką, z którą się piekły. Przed krajaniem indyczki lub gęsi, należy skroić wzdłuż nieco cienkich plasterków. W każdej potrawie podług naszych ojców; jest kawałek dla prokuratora a kawałek dla pisarza; nazwiemy kawałkami prokuratorскими białe mięso kury, indyczki lub bażanta.

Muszę tu zanotować, że rozbef, młoda baranina, wieprzowina, cielęcina i zając (?) krają się w cienkie plasterki, tylko pieczeń barania kraje się w grubsze plastry.

Talerze i półmiski ciepłe powinny być podane do ciepłych potraw, szczególnie zaś przy mięsie jagnięcem lub baraniem z powodu tłuszczu, który krzepnie bardzo szybko.

Posługując się fajansem, nie należy go ogrzewać, gdyż wytwarza jakiś niemiły smak.

Sos nie leje się pod pieczeń, gdyż zmięczyłby ją i utrudnił krajanie. Robią teraz sosjerki bardzo wygodne, które leją z jednej strony sos tłusty, a z drugiej chudy. Kura, do której powracam, nadaje się do różnych kombinacji; oprócz pieczonej i duszonej, jest przede wszystkim kura z białym sosem, estragonem i po portugalsku. Nie mam pretensyi, ażeby w dziesięciu listach wytłomaczyć ci różne kombinacye, które przemieniają potrawy do nieskończoności. Podstawy kombinacji kulinarnych wogóle nie są znowu tak bardzo liczne. Ale jak siedmioma nutami muzycznymi można napisać niezliczoną ilość piosnek, tak z kilkoma podstawami fundamentalnymi można stworzyć mnóstwo potraw.

Naprzykład na ugotowanie kury z estragonem idzie tylko o to, aby dołożyć w czasie gotowania trzy lub cztery gałązki tego pachnącego ziela. Kura na biało zaczyna się od duszenia bardzo krótkiego czyli jedną minutę; ażeby nie straciła swej białości, wyciera się ją sokiem cytrynowym. [Przygotowawszy jak zwykle na potrawę z białym sosem, przykryć rondel, a gdy kura jest już miękka — zaprawić sos masłem z mąką i wylać go, cedząc gorący na dwa rozbite żółtka. Półmisek ubiera się

cienkimi plasterkami cytryny, której także nieco do smaku wcisnąć w sos.

Na pieczeń duszoną wziąć tłusty kawał wołowiny, zbić go dobrze i szpikować chudą słoniną. Gdy się już troszkę zrumieni, posypać mąką, osolić i popieprzyć, włożyć nóżkę cielęcą pokrajaną w kawałki, kilka upieczonych cebul, postawić na mniejszy ogień i dusić cztery do pięciu godzin w rondlu na podłożonej słoninie, dolać szklankę białego wina, tyleż lub trochę więcej wody i trzy łyżki wódki, gdyż mięso powinno być do połowy w sosie. Przed podaniem zebrać tłustość a sos przefasować. Nie kładę klasycznych marchwi, które się zwykle kładą, bo nie lubię słodyczy w pieczeniu, ale za to chcę, aby pieczeń miała dużo sosu, który zgalareciały na drugi dzień bardzo dobrze smakuje do zimnej pieczeni; taka pieczeń powinna być bardzo miękka i krajać się z wielką łatwością.

Cielęcina na zimno jest tylko dobra z galaretą; piekąc ją umyślnie do jedzenia na zimno, należy po upieczeniu włożyć w okrągłą głęboką salaterkę, położyć na niej talerz z ciężarkiem, przecedzić sos, który zgalarecieje, a na drugi dzień przewróciwszy salaterkę, będziemy mieli ładny półmisek cielęciny. Nie

obawiaj się przesolić albo przepieprzyć białym pieprzem cielęciny, gdyż powinna ona być zawsze dobrze przyprawiona.

Co do polędwicy, wolę ją zawsze z rożna lub z pieca, niż z rondla. Na kilka minut przed podaniem wkładam ją w sos z odrobiny mąki, dobrze wymieszanej z głasem mięsnym, o którym było wyżej przy „Chaufroid“, dobrze popieprzonym i posolonym, do którego wrzucam truflie gotowych lub oliwek, wreszcie grzybków lub pieczarek. Do faszerowania wybieram pieczarki duże, odrzucam ogonki, obieram je, obierzyny dobrze wymyte kładę w wodę do ugotowania. Pieczarki kładę w wodę, zaprawioną mąką i octem aby nie czerniały, i po dostatecznym wytarciu faszeruję siekanem mięsem z kielbas, ośrodkiem chleba (bułki, bo we Francji niema żytniego chleba), zmoczonym w sosie z pieczarek i troszką jakiegokolwiek mięsa dobrze przyprawionego; stawiam je na grubo masłem smarowanym półmisku, naturalnie metalowym, pod blachą na 15 — 20 minut i podaję je do polędwicy. Ten sam przepis służy na pomidory faszerowane. Zakończę mój list przepisem, stosującym się do zwierzyny. Zwierzyna powinna mieć jakiś zapach sobie tylko właściwy i aby się odróżniała od drobiu

lekkim dymkiem. Jak tylko przejdzie właściwa chwila użycia — już nie jest dobrą dla podniebienia smakosza. Prawdziwi amatorzy czekają zawsze na chwilę, ażeby z przyczyny przypuszczalnego rozkładu miała jakiś odór nie miły dla zwyczajnych śmiertelników.

Należy uważać, gdy u sarny lub zająca w miejscu strzału lub pod brzuchem zaczyna się pokazywać wilgoć nawet podczas mrozu, należy zaraz użyć, bo się będzie psuć (przyp. tłom.).

Co do ptactwa, jeżeli niższe części czyli brzuch zmienia lekko kolor, oznacza to czas, ażeby je oskubać i upiec. Następuje to w cztery lub pięć dni po zabiciu i stosuje się również do bekasów i kuropatw. W zimie bażant jest dopiero dobry w 10 — 15 dni, zając w 4 — 6, kaczka dzika w 3 dni, a wszelki drób', szczerze powiedziawszy, wymaga najmniej 48 godzin, aby mógł być użyty. Kuropatwa popielata jest stara, gdy łapki — zamiast mieć żółte ma białawe. A kuropatwa czerwona, gdy jest stara — ma koniec drugiego piórka u skrzydła zaokrąglony, zamiast aby był biały i ostry. Zdziwisz się bardzo, moja kochana, gdy Ci powiem, że kuropatwy w kapuście są dobre, z warunkiem, żeby ich nie jeść, — zamiast tego zastąpić je pieczonemi kuropatwami położone-

mi na tej kapuście, dobrze i długo duszonej w towarzystwie serwelady bez czosnku, kielbasek i słoninki. Taka kapusta nie sieka się wcale i polewa się tylko sokiem z kuropatwy. Kuropatwę duszoną w tak niedystyngowanej potrawie należy oddać służbie, gdyż będzie sucha, mięso jej będzie się dzielić, a smakiem będzie przypominać starą gotowaną kurę. Przypominam Ci, że, piekąc zająca naturalnie zamarynowanego w winie białem z cebulą, solą, pieprzem, muszkatołową gałką, goździkami, listkiem bobkowym — potrzebna jest koniecznie wątróbka i krew zajęcza. Dla zrobienia dobrego sosu—należy na pięć minut przed podaniem rozetrzeć to wszystko, wymieszać z sokiem z pod zająca, przefasować, rozgrzać i włożyć zająca w sos na kilka minut. Bekasy jada się pieczone i niepatroszone, jest to dla amatora zwierzyny najlepsza jej część. Smakosz, gdy ma podanego bekasa, rozrzyna go, smaruje środkiem grzankę usmarzoną dobrze, umoczoną w soku zwierzyny z kroplą araku i cytryną, którą zapala nawet na chwilę, bo to stanowi najbardziej interesującą część podania.

Skończę mój długi list, zanotowawszy, że sarna marynuje się w winie białem przez pięć dni z troszką oliwy, solą, pieprzem, różnemi

aromatami — zupełnie bez octu, który ją robi kwaśną i pospolitą. Na każdy funt liczy się kwadrans przy pieczeniu, polewa się sosem z marynaty, robiąc z reszty sos zwany pieprznym, dodając do niego nieznaczną odrobinę dobrego octu, trochę pieprzu świeżo utłuczonego i papryki. Sos ten podaje się także do zająca, a dodanie rozartej wątróbki kaczej czyni go wybornym.

Żegnam Cię, moja droga.

LIST DZIEWIĄTY.

Jarzyny, sałaty, komputy. Sposoby konserwowania jarzyn — kolor zielony. Groszek zielony „fasolka“, kalafior, sał-
cyfia, selery, trufle pod serwetą. Sałata z jarzyn, sałata nie-
znana, sałata japońska, sałata Aleksandra Dumasa. Sałata
zielona. Szarlotka z jabłek, jabłka w całości na komput,
jabłka z masłem, gruszki gotowane, owoce gotowane. Mo-
rele „à la Condé“. Komput z kasztanów. Sałata z poma-
rańcz. Małe danie z owoców.

Muszę Ci coś powiedzieć o suszonych ja-
rzynach. Jarzyny, czy to suszone na słońcu,
czy w piecu — powinny się przed gotowaniem
24 godz. moczyć w zimnej wodzie, która, prze-
jmując jarzyny suche, zastąpi im naturalną wil-
goć czyli wodę, straconą przez suszenie, a tym
sposobem wraca im się właściwą miękkość.
Należy je nalewać zimną wodą bardzo obficie,
do gotowania soląc je zlekka i gotując bardzo

wolno cztery do pięciu godzin (?); szczypta sody zmiękcza je w czasie gotowania. Gotując fasolkę zieloną siatkową, nie należy jej zupełnie ocedzać, a zostawiając troszkę wody, w której się gotowała, włożyć dopiero młodego masła, troszkę siekanej pietruszki, co uformuje wyborny sos.

„Chlorophyllé“—oto wielkie słowo nauki, które jest poprostu nazwą materyi, nadającej kolor zielony jarzynom tejże barwy, o który przedewszystkiem idzie i który trzeba koniecznie zachować. Dla osiągnięcia tego potrzeba posolić trochę wodę, wsypać odrobinę soli i, nie przykrywając rondla, gotować jarzynę w obfitej wodzie, utrzymując ją ciągle w stanie wrzenia od pierwszej chwili. (A ile minut mają się gotować?). Groszek zielony i fasolka podają się po angielsku lub po francusku. Pierwszym sposobem należy włożyć w ukrop lekko posolony, a po ugotowaniu i ocedzeniu na środku półmiska pomiędzy groszek przed samem podaniem położyć duży kawał świeżego masła, pomieszanego z pieprzem, solą i siekaną pietruszką. Przy fasolce, która się w ten sam sposób podaje, należy odciągnąć każdą żyłkę, okalającą każdy strączek. Groszek po francusku kładzie się surowy

w bardzo dobre masło, stawiając rondel na bardzo wolnym ogniu i wrzucając po kilka małych cebulek (?). Rondel przykrywa się hermetycznie papierem, masłem wysmarowanym i pokrywą, gotując go od 30—40 minut; gotowany za długo lub za krótko twardnieje. Dla tej przyczyny soli się dopiero w ostatniej chwili i sypie parę łyżeczek cukru mialkiego. Podaje się z własnym sokiem, który się formuje w czasie gotowania z sałatą i cebulami — dobrze ugotowanymi(?). Kalafiory powinny być starannie przebrane, aby w nich nie zostały robaki; przekrawają się na połowę lub na cztery części, stosownie do wielkości, dla oczyszczenia, a po ugotowaniu składają na półmisku razem, aby im nadać pozór całości, i podają się z dobrym białym sosem lub lepiej z holenderskim. Sałata soli się i pieprzy w środku główki (au coeur), wiąże bawełną tak, aby się listki nie rozlatywały i przyprawia, jak inne jarzyny — masłem i cukrem lub białym sosem, blanżerując zaledwie 5 minut. Salcyfia skrobie się, blanżeruje i umoczona w cieście do smażenia, którego przepis dałam Ci w liście trzecim, rzuca na fryturę i smarzy. Pokrywam milczeniem marchew, rzepę i cebulę, bo nie podnoszę tych roślin do godności jarzyn, uży-

wanych, podług mnie, tylko jako smak do potraw i zup. Trufle podają się w serwecie lub ułożone w piramidę. Po kilkakrotnem wymyciu i oczyszczeniu szczotką gotują się w szampańskim winie. Ten zbytek jest zupełnie niepotrzebny, wolę wypić szampana, a trufle ugotować w lekkim białem winie, bo szampanie dodaje im smaku. Co jednak podnosi je do rzędu potraw arcybiskupich i kardynałskich, to wydrażenie i nadzianie ich po ugotowaniu farszem pasztetowym z wątróbek gęsich. W końcu, naśladując Ludwika-Filipa, który zjadał cztery talerze różnych zup, a do piątego mieszał wszystkie cztery, radzę Ci zrobić „macédonie“ ze wszystkich prawie jarzyn, wyżej wskazanych, oprócz salcyfii, zaprawić ją majonezem z musztardą lub bez niej, a będziesz miała całą zimę dobrą, świeżą sałatę, ogólnie bardzo lubianą. Weź do zrobienia tej smacznej sałaty na 15 osób funt kartofli, jedną lub dwie marchewki tylko dla ubrania, czy dla ożywienia bladych, niepewnych kolorów innych jarzyn, ćwierć średniego kalafiora, garść zielonego groszku, trochę mniej fasolki i tyleż zielonej konserwowanej fasoli; dodaj kilka gotowanych pieczarek, oliwek obranych w kóleczka i parę trufli z konserwy. Nie po-

trzebuję Ci mówić, że taka sałata w lecie robi się ze świeżych jarzyn; będzie delikatniejszą, gdy zastąpimy część kartofli środkami karczochów i główkami szparagów oraz cieniutkimi paseczkami szynki.

Masz oto przepis jeszcze na jedną, niedrukowaną dotąd sałatę, u mnie bardzo lubioną. Wybieram dwa najpiękniejsze selery, kraję je na surowo w okrągłe plasterki, starając się je nie rozdzielać, o ile można; następnie kraję je wzdłuż na bardzo cienkie paseczki tak, jak „julienne’a“; to samo robię z kilkoma surowymi truflami, zaprawiam mocnym sosem musztardowym i mam sałatę pachnącą i chrupiącą. (Nie rozumiem, jak można surowe selery i trufle podawać).

Jedna z komedyi Dumasa (syna), „Francillon“, zrobiła sławę sałacie japońskiej. Naiwna bohaterka poślubia w końcu sztuki człowieka, któremu w pierwszym akcie dała przepis tej sałaty. Co za tryumf dla gastronomii i dla [naiwności! Sałata ta składa się z jednej trzeciej części krewetek, gotowanych na wodzie, jednej trzeciej kartofli, gotowanych w białem winie i jednej trzeciej truflii, gotowanych w szampanie. Trzeba przypuszczać, że wynalazki co do sałat są tradycyjne w ro-

dzinie Aleksandra Dumasa, gdyż ojciec zostawił nam w spuściźnie jedną, której przepis Ci także podaję; troszkę plasterków buraków, krajane gałązki selerów, ropemkuł — roślina i kartofle. Zaprawa składa się z jednego żółtka twardego (na 2 osoby), oliwy, z którą należy żółtko dobrze rozetrzeć, korniszonów siekanych, białek jajka, serdeli drobno krajanych lub roztartych, wreszcie z octu, soli, szczypty papryki lub czerwonego pieprzu węgierskiego. Pamiętaj nie używać do sałaty drogiej musztardy, reklamowanej w ogłoszeniach, najzwyczajniejsza jest tu najlepsza. Na południu dodają do sałaty cykoryi, kawałek smarzonego chleba natartego czosnkiem — taka kromka chleba nazywa się kapłonem. Opowiadają, że pewien gaskończyk, obiecawszy swojemu przyjacielowi na obiad dobrego kapłona, a nie mogąc dotrzymać obietnicy, zaręczał, że myślał i mówił tylko o takim kapłonie z sałaty i ztąd bierze początek gaskońska nazwa takiej sałaty. Do sałaty rzymskiej, do andywii, do rozszponki, jak zresztą wogóle do wszystkich sałat zielonych nie dodaje się nic innego, jak tylko zwyczajną zaprawę — ocet, oliwę, sól, pieprz, estragon—trybulki (roślina) i cebula, jeżeli ją kto znosi.

Nie mogę zakończyć mego listu bez pomówienia z tobą kilku słów o kompotach. Dzwisz się zapewne, widząc moje listy pisane w takim bezładzie, mieszającym różne potrawy razem, to przyprawę ostrą, słoną, to znów danie słodkie; ale wszak listy moje nie są żadną rozprawą, pisaną podług metody wskazanej, gdyż w takim razie tybyś ich nie czytała (a ja z pewnością nie tłumaczyłabym); pisane są one z dnia na dzień, stosownie do potrzeby i okoliczności. Przesyłając Ci ostatni mój list, dołączę mały spis rzeczy, chociaż dla ogólnej twej nauki lepiej daleko, abyś listy moje czytała jeden po drugim, aniżeli wyszukiwała w spisie jeden rodzaj jakiejś potrawy. Wszak Cię już uczyłam, jak się robi marmolada z jabłek, gotując je w wodzie z cukrem i wanilią do gęstości „purée“. Otóż włożywszy taką marmoladę w cienkie ciasto kruche, zamienia się ją w szarlotkę z jabłkami, możesz zastąpić ciasto grzankami smarzonemi w maśle, któremi trzeba wyłożyć formę; napelniwszy ją marmoladą i przewróciwszy natychmiast—będziesz miała drugi rodzaj szarlotki cieplej (patrz szarlotka w grzankach — 365 Obiadów, wyd. 18 — co za wielka różnica!). Inna jeszcze marmolada składa się z rodzenek malaga i małych ko-

rynckich, które pięć minut parzą się na blasze w gorącej wodzie, a następnie mieszają z arakiem i rotofią (do czego to ma służyć?). Robię bardzo ładny komput z jabłek w całości. Przekłuwam ich niewinne serca, aby wyjąć jądra, a całe po obraniu smaruję sokiem cytryny, aby nie zczerniały i blanżeruję w czystej wodzie. Gdy ustępują pod palcem, wyjmuję je ostrożnie i układam na kompotierę, w sos kładę cukier z wanilią i daję mu się gotować do gęstości syropu; wtedy leję go na jabłka do zupełnego ostudzenia. Jedna z moich kuzynek nauczyła mnie coś w tym kierunku, co mi się bardzo podoba — podłożyć pod jabłka duży makaronik (ja dodaję, że należy wypukłą stroną podłożyć pod jabłko), oparzyć kilka migdałów, po obraniu pokrajać w cieniutkie paseczki, posadzać w jabłka, na wierzch zaś położyć jedną wiśnię z konfitury, będzie to słodkie danie deserowe. Jabłka na maśle kładą się do pieca po obraniu na półmisku metalowym, grubo masłem posmarowanym, posypują się cukrem, gdy są prawie upieczone podsuwa się pod spód tartinki smarzone na maśle, ale dopiero gdy dobrze przestygną, aby od soku jabłkowego nie zmiękły. Ubiera się je wiśnią lub inną jaką konfiturą. Gruszki go-

tują się w syropie, tak jak komput z jabłek. Niektórzy gotują je na syropie, używając pół wody, pół wina i troszkę cynamonu. Gruszki na maśle robią się tak samo, a jeżeli na syropie winnym—podają się przy codziennym stole na ciepło, kładzie się na salaterkę kawałek młodego masła i okłada grzankami, na takimże maśle smarzonemi. Na wszystkie kompoty z owoców letnich, czy to ze śliwek, brzoskwiń, mirabeli, wisien lub moreli robię jednakowy syrop. Pestki od moreli tłukę, aby migdałem środkowym nadać aromat całemu syropowi. Tak samo gotuję i porzeczkę, których na surowo nie można jeść z powodu kwasu. Jednak jeżeli porzeczkę są bardzo ładne i bardzo dojrzałe, słodzę je bez gotowania, maczając najprzód w rozbitem białku, a następnie w cukrze krystalicznym (?). Morele „à la Condé“ są to gotowane morele, układane warstwą naprzemian z ryżem, gotowanym na mleku z cukrem i wanilią; podaje się je na leguminę. Nawet ze skromnych kasztanów robi się bardzo dobry komput—mało znany. Upieczone (lepsze gotowane) i obrane kładę w syrop gorący, aby zmiękły i nabrały słodyczy. Gdy są prawie zimne — dolewam szklanekę araku lub kirschu (wódka wiśniowa).

Któżby nie znalazł tradycyjnej sałaty z pomarańczy? Gdy te owoce nie są zupełnie dojrzałe, kraję je w plasterki, posypuję mocno cukrem i polewam na godzinę przed podaniem troszkę likierem maraskinowym, wiśniowym lub arakiem. „Macédoine“ z owoców czyli grzanki z owocami robią się z rozmaitych gatunków owoców, konserwowanych w kompotach; gdy ich jednak nie mam pod ręką, biorę pół słoika jakichkolwiek konfitur, które je zastępują, jak: wiśnie, truskawki, śliwki, morele lub mirabele, rozgrzewam te owoce chwilę w lekkim syropie, a po wyjęciu, w chwili podania polewam maderą, szampanem lub arakiem. W środku półmiska kładzie się grzanki, smarzone na maśle, lub wierzchnia połowa bryjoszy, rozgrzanej pod blachą, lub jeszcze lepiej włożyć owoce w upieczone poprzednio na półmisku ciasto bryjoszowe. Kilka plasterków jabłek, świeżo ugotowanych na wodzie, zmniejsza słodycz „macédoine“.

Jeżeli przy wielkim obiedzie podają słodkie gorące danie, nie wyklucza to jednak najwspanialszego dania, jakim są lody. Po nich następuje deser i owoce świeże. Deserem zowie się ta nieprzebrana ilość różnych małych ciasteczek (de petits fours), owoców smarzo-

nych w cukrze, obciążanych karmelem i tych tysiacych słodyczy, które są specjalnością Francji wogóle, a w szczególności Paryża. „Cukiernictwo — to poezja stołu“, powiedział jeden klasyczny smakosz; cukiernictwo było bardzo cenione i wysoce uważane za Katarzyny Medycejskiej. Od wielu lat stanowi ono wydatek częstokroć przesadzony teraźniejszych stołów nawet mniej zamożnych, eleganckich. Niestusnie posadzają kobiety, aby tylko one lubiły słodycze, oto dowód przeciwny. Opowiadają, że Lauriston nie mógł otrzymać od Ludwika XVIII małego miejsca dla markiza de Cassy, dawnego prefekta pałacu Napoleona I. Król obstawał, że nie chce protegować dawnego sługę cesarstwa. Wtedy Lauriston miał szczęśliwą myśl powiedzieć królowi, że markiz był wynalazcą mieszaniny śmietanki kremowej, truskawek i szampana. Usłyszawszy to, monarcha natychmiast własnoręcznie podpisał na prośbie „przystaje“. Jeszcze jeden tryumf do zanotowania między drobne grzechy, zwane łakomstwem.

Do widzenia, moja mała przyjaciółko!

LIST DZIESIĄTY.

STÓŁ STAROŻYTNY. STÓŁ WSPÓŁCZESNY.

Stół starożytny. Stół współczesny. Mała historia stołu. O winie. Dobre wino prowadzi do nieba. Ser. Nakrycie i srebro. „Menu“ (jadłospis) na 12—18 osób. Piknik. Kolacya. Herbata. Kawa. Czekolada. Five o'clock (poobiednia herbata). Herbata wieczorna.

Ten, który przyjmuje przyjaciół, a nie stara się osobiście, aby wszelkie przygotowania były dobre, nie wart jest mieć przyjaciół.

Brillat-Savarin.

Kochana przyjaciółko!

Ponieważ wszyscy powstają przeciw zbytkom teraźniejszym, muszę Ci powiedzieć, że dawniej okazałość—jeżeli nie czystość i komfort, jak go dziś pojmujemy — były daleko

większe. Jest to prawdą tak co do stołów królewskich, jak co do mieszczańskich, które widziałam w dzieciństwie. Stoły, na nich rzeźbione naczynia z ogniem do ogrzewania potraw, wszystko wypracowane, nie rachując niezliczonych półmisków, nieznośnych nawet dla najcierpliwszych. Po zupie widziałam u moich rodziców w dniu uroczyste podawano ośm rodzajów przekąsek, jedną lub dwie ryby, cztery potrawy ustawione naprzód na czterech półmiskach, nakrytych kloszami (co robiły te potrawy ni ciepłe, ni zimne?). Następnie podawano pieczone ciepłe i sałaty, poczem sorbety z arakiem lub kirschem (wiśniak), to stanowiło pierwszą część obiadu. Dalej podawano te cztery półmiski, ustawione najprzód na stole na fajerkach z ogniem. Przy końcu stołu widać było zimne dania wogóle—paszety, galantiny, stosy raków i t. d. W końcu dwie jarzyny, jedno lub dwa dania słodkie, lody i deser, który, przyznaję, był wtedy mniej obfity, niż teraz. Przeciwnie ceremoniałowi XVIII i początku XIX wieku, podług którego uczta trwała trzy do czterech godzin, dzisiejsza moda dozwala na największe obiady pięć kwadransów lub najdłużej półtorej godziny. Liczby dań zmniejszono o wiele, a najgościn-

niejszy pan domu zadrzałby na myśl czterdziestu ośmiu dań różnych, podanych u stołu księcia de Bénérant, a wyszczególnionych przez Carême'a. Sztuki ze srebra i złota, które dawniej zdobiły stoły, zastąpiono dziś kwiatami; po figurach srebrnych nastąpiły koszyki z kwiatami, stawia się ich nawet trzy, kiedy stół jest długi. Talerze chińskie ozdobione bronzami złożonymi lub patery kryształowe na cukierki i drobne ciastka zastąpiły gierydony metalowe o kilku stopniach. Kompotery kryształowe lub porcelanowe, butelki ze srebrnymi korkami na wino i jadłospis na pergaminie lub złożonym welinie w towarzystwie kwiatów są dziś jedynymi ozdobami przy nakryciu stołu. Dobry obiad na dwanaście do osmnastu osób składa dziś: dwie zupy do wyboru (przekąsek nie daje się przy obiedzie proszonym, tylko przy poufałym); ryba w całości z jednym lub dwoma sosami; jedna lub dwie potrawy; jedno pieczone ciepłe; bardzo rzadko i tylko przy wielkich ceremoniach sorbety; następnie sałata z zimnem pieczystem, pasztet, szynka, galantina, auszpik, ozór lub homary w majonezie (te potrawy zastępują sałatę przy gorącym pieczystem); jedna jarzyna, rzadko dwie; jedno słodkie danie i lody. Po serze po-

dają się drobne ciastka, owoce w cukrze smażone, kompoty z owoców gotowanych i owoce świeże. Wtedy podają jeszcze w niektórych domach kawę na stole, zmiecionym przed deserem, jedyna chwila, gdy można zostawić uczujących bez talerzy przez kilka minut — a z kawą podają się likiery.

Ja osobiście i sędzę, że wogóle wszyscy przekładają zwyczaj picia kawy w jakim buduarze, w gabinecie pana lub w salonie.

O ile lubię, żeby chociaż jeden służący był ciągle obecny do odbierania rozkazów w sali jadalnej podczas jedzenia, o tyle jest przyjemnie dla wszystkich, gdy służba, już niepotrzebna, zostawia nas samych. Należy pilnować, aby służący lub służąca, usługujący przy stole, mieli obuwie lekkie, nie robiące żadnego hałasu. Nawet w najskromniejszym domu należy zabronić służącym noszenia niebieskiego fartuszka w pokoju, fartuch biały jest konieczny podczas usługiwania do stołu. Kamerdyner usługuje bez fartucha — w białych rękawiczkach. Koniecznością jest zmienić widelec po rybie, a tam, gdzie jest więcej niż dwóch służących, należy zmienić sztucce po każdej potrawie.

Czy wierzysz, moja droga, że użycie widelca, wspomnianego pierwszy raz w inwentarzu Karola VI, upowszechniło się dopiero w XVII wieku? Anglicy, którzy pretendują być inicjatorami wszelkiego komfortu, przyjęli go jednak dopiero w XVIII wieku. Butelka zastąpiła naczynia gliniane lub skórzane dopiero w XIV wieku! I tylko trzy razy podczas jedzenia zmieniano talerze na początku XIX wieku, gdyż Brillat-Savarin mówi: „Dosyć jest zmienić talerze po zupie, po drugim daniu i przy deserze“. Co za postęp w tak krótkim czasie! Cywilizacyo, jakże jesteś młoda! Klemens III, który z wysokości swojego tronu papieskiego raczył się zajmować specjalnie stołem, uczynił bardzo wiele dla porządku, wprowadzając serwety do stołu. Od czasu jego panowania zapożyczono od kościoła obrus i jego użycie. Obrus był garnirowany i karbowany u wielkich panów już za Ludwika XI. Dziś powracają do tej ładnej mody wszywek i starej gipiury na obrusach, a bielizna stołowa jest wogóle w adamaszkowy deseń kwiatów białych lub kolorowych. Jest to uprzedzeniem, że maglowanie psuje bieliznę; doświadczenie nauczyło mnie zupełnie przeciwnie, i dziś tylko w głębokiej prowincyi lub na wsi używają bielizny złożonej lub prasowanej.

„Sprawy stołu i wogóle jadła zajmowały do tego stopnia duchowieństwo, powiedział markiz de Cussy w swoich sprytnych, wyśmiewających opowiadaniach, że schizma Lutra (zasady) miała za główny powód posty i kary tego rodzaju, wymierzane przez duchowieństwo pobożnym wyznawcom w Niemczech. Właśnie przeciwko tym postom powstawała nauka Lutra. Nie należało, aby władza duchowna zajmowała się tak bardzo kuchnią, gdyż w skutek tego położenie kościoła zmieniło się w Europie.“

Ponieważ nie mam zamiaru pisać Ci całkowitego kursu historii stołu, nie powiem Ci nic o ucztach w starożytności, ani o ceremoniale książąt burgundzkich, przyjętym przez Karola V i przekazanym bez zmiany Ludwikowi XIV. Byłoby to zajmujące opowiadanie, ale zaprowadziłoby nas za daleko. Nie będę Ci wymieniać całej baterii srebrnych naczyń kuchni Regencji. Powiem Ci tylko, że je naśladują dzisiaj w celu higienicznym, srebrząc grubo rondle wewnątrz, przez co stają się zdrowsze i trwalsze, aniżeli pobielane. W rzeczy samej rzemieślnicy niesumienni mieszają ołów do cyny przy pobielaniu wewnątrz statków

kuchennych, a sole ołowiu rozpuszczają się powoli; rondle pobielane lub emaliowane są również niebezpieczne dla zdrowia, a nawet więcej, aniżeli sole miedzi, gdyż zepsuty przez te ostatnie smak jedzenia ostrzega o nich, gdy tymczasem skutki ołowiu są niewiadome nawet dla najlepszych gospodyń. Przyjaciel mój, doktor Arma, zawrócił mi głowę w tym względzie, opowiadając, że sole ołowiu są najczęściej skutkiem anemii, blednicy i wielu innych chorób.

A teraz jeszcze słówko o winach, chociaż wogóle jest to wydziałem pana domu. Najprzód, jeżeli wino przyszło w baryłkach, trzeba je sklarować, mocno mieszając czterema lub sześcioma białkami w połowie ubitemi i wymieszanymi z garstką soli zielonej i pół szklanką wody. Jeżeli wino jest ciemne—bierze się sześć białek; jeżeli lekkie, jasne—tylko cztery (?). We dwa lub trzy tygodnie zlewa się wino w butelki, wybierając jasny dzień do tej roboty. W pochmurny czas żaden płyn nie będzie klarowny. Dla podniebienia mniej wybrednego wino potrzebuje stać sześć miesięcy w butelkach; co do mnie — zaczynam je używać dopiero w rok. Żadnej oszczędności co do korków; butelki powinny być dobrze

wyplukane i mocno wysączone, czego zanie-
 bują w Paryżu. Oszczędność dwóch centy-
 mów (jednego grosza) na korku może zepsuć
 najlepsze wino, a woda pozostała w butelce
 osłabia je. Do win białych drogich, płu-
 kać butelki zwyczajną wódką, a korki każe pa-
 rzyć wodą, w połowie także z wódką. Jest
 wielkim błędem ogrzewanie czerwonego wina,
 czyni to je nieznośnem. Przynosi się je w wi-
 lją dnia użycia z piwnicy, — temperatura sali
 jadalnej będzie dla niego dostateczną. — Przy
 ostrygach podaje się wino białe; Graves, Bar-
 sac i Chablis; po zupie — Marsala Xérès lub
 Maderę; przy rybie — wino reńskie; czerwone
 Bordeaux przy pierwszej potrawie i przy pie-
 czystem; Sauterne łagodny, Château Yquem,
 la Tour—blanche i tem podobne przy sałacie,
 gdyż to są jedyne wina, znoszące to niebez-
 pieczne sąsiedztwo. Szampan pije się przy
 deserze. W końcu przy deserze podają się
 także wina słodkie, zwane likierami Chypre,
 Tokay i t. p.

Naturalnie, że ta nomenklatura nie jest
 konieczną przy każdym stole, — dwa lub trzy
 dobre gatunki wina tworzą jeszcze dosyć zmia-
 ny przy obiedzie dwunastu do piętnastu osób.
 Mój Ojciec, wielki znawca win, opowiadał nam

anegdotkę, dowodzącą, że dobre wino prowadzi do nieba. Pewien spowiednik karciał grzesznika za jego upodobanie do butelki. „Ojczy, odpowiada grzesznik z udaną pokorą, — dobre wino robi dobrą krew, dobra krew sprowadza dobry humor, dobry humor rodzi dobre myśli, dobre myśli sprowadzają dobre uczynki, a dobre czyny prowadzą człowieka do nieba. A więc dobre wino powinno mnie zaprowadzić do nieba!“ — Niechże więc tak będzie — odpowiedział pasterz, przekonany taką logiką dowodzenia, i rozgrzeszył pokutującego.

Orzechy, orzeszki i ser odświeżają czułość podniebienia po wielkim obiedzie i pomagają do ocenienia różnych gatunków win. Ser powinna wybierać osoba doświadczona. Dwa najdelikatniejsze gatunki, Camenbert i Brie, powinny się uginać za dotknięciem palca, — inaczej są jeszcze nie dojrzałe. Szwajcarski (Gruyère) i tłusty holenderski nie powinny być suche. Holenderski o czerwonej skorupie, tak zwany „głowa śmierci“, bardzo długo utrzymuje się na wsi. Roquefort jada się, gdy już go czuć (bardzo strawny). Brillat Savarin powiedział: „Deser bez sera jest to piękna kobieta, której brakuje jednego oka;“ uważam

ten aforyzm za nieco przesadzony, ale ser w każdym razie jest koniecznym zakończeniem obiadu.

Na kolacją, stosownie do liczby osób, podają się: pulardy pieczone, które—jeżeli w ostatniej chwili są podawane pieczone—zdejmując z rozna zanurzyć na pięć minut w kuble z zimną wodą, a będą jeszcze lepsze (?); dalej—połędwica wołowa lub pieczeń duszona w galarecie, mięso solone po hambursku (nasz pe-kefleisz), szynkę surową bardzo cienko krajaną, galantinę w plasterkach i t. p. Robię także sałatę z jarzyn, majonezem zaprawianą (má-cedoine), którą ubieram dwoma lub trzema homarami, sery rozmaite, kompoty, owoce. Podczas zimy podają się ostrygi, ryby zimne, pasztet ze zwierzyny lub z wątróbek gęsich; po takiej kolacji każdy lubi wypić małą filiżankę czarnej kawy.

Powiem Ci jeszcze słówko o małych herbatkach, które się podają o piątej popołudniu (five o'clock tea) lub też wieczorem w małym towarzystwie. Do tego jest potrzebny stół lekki o dwóch kondygnacyach; na górnej stawia się taca z filiżankami i maszynką z wodą gorącą (lub samowar); na drugiej kondygnacji ciastka suche, tartinki z czarnego chleba z ma-

słem (sandviche), butersznity z szynką lub pasztetem.—Trzeba wody bardzo wrzącej na dobrą herbatę, jako też i na dobrą kawę. Na herbatę potrzeba całą łyżeczkę na osobę; na kawę całą łyżkę mielonej kawy (?). Jeżeli jest więcej osób—sypie się stosunkowo mniej. Liczba filiżanek wody wrzącej powinna być wymierzona poprzednio i zastosowana do ilości osób. — U mnie herbatę zastępuje czekolada, która jest bardzo lubioną, jeżeli nie jest podana po dużym obiedzie. Czekoladę należy połamać,—nie powinna się rozpuszczać w wodzie, wyjąwszy specjalnego gustu lub z rozkazu doktora. Trzeba ją rozpuścić powoli w gotowanym mleku z obawy, aby się surowe nie zwarzyło. Gdy się rozpuści—postawić ją na przedkim ogniu i gdy się dwa razy podniesie gotując—należy ją zaraz podać, gdyż jeżeli stoi na gorącym miejscu, tłuszcz kakaowy zbiera się w oczka jakby oliwa, daje niesmak, a czasem nawet warzy się. Służąca nie powinna odchodzić robiąc czekoladę,—najprzód dla tego, że czekolada może wykipieć, a następnie — aby była lekka i musująca—trzeba ją ciągle mieszać kółkiem od czekolady.

Przy proszonej herbacie—jeżeli liczba gości przechodzi dwanaście osób—lepiej jest po-

dać ją przy stole nakrytym w sali jadalnej, zdobiąc go w środku koszem kwiatów. Przed miejscem gospodyni stawia się taca, na której stoi dzbanek z gorącym pączem, imbryk do herbaty, czekoladniczka (?), garnczek do mleka, w którym—nie trzeba zapomnieć, aby była surowa śmietanka lub mleko niegotowane.—Szkłanki do herbaty i do ponczu ustawia się na dwóch tackach, a jeżeli liczba zaproszonych nie przewyższa dwudziestu—jest daleko zręczniejsz i dystyngowanej, jeżeli gospodyni sama wraz z domową młodzieżą usługują; w każdym razie oprócz tego jeden służący w dodatku jest potrzebny. Suche ciastka podają się wyłącznie do herbaty; brjosze należy rozgrzać w piecu na dziesięć minut przed podaniem, biszkopty, baba, savarin, różne suche ciastka wiedeńskie, w końcu sandviche, kanapki z szynką lub pasztetem. Drobne ciastka zdobią stół; serwetka do herbaty powinna leżeć na talerzyku pod miseczką; maszynka z wodą kipiącą (samowar) szumi i wydaje parę; filiżanki chińskie lub japońskie pomieszane ze szklankami, ubielonemi orszadą lub zakolorowanemi syropem wiśniowym, malinowym lub oranżadą, ożywiająca całe nakrycie swemi barwami. Herbata jest jedną z większych przyjemności stołu.

Sądzę, moja kochana, że Cię w tajemniczy-
ła w rozmaite położenia, które się mogą przy-
trafić u stołu ludzi wyższej sfery, t. j. takich,
którzy umieją jeść, nie mogąc jednak ciągle
ucztować.—Tłumacząc się, że w mojej z Tobą
korespondencyi rodzinno-gastronomicznej nie
trzymałam się żadnej metody, mogłam często-
kroć zawołać, jak pewna wiekowa dama, któ-
rej rozmowa była bardzo miła, ale gubiła czę-
sto jej wątek: „Cóżem Ci chciała powiedzieć?“
Ty z pewną pobłażliwością dla mnie spostrze-
żesz to, bo chociaż moje listy, jak rozmowa
tej damy, nie mają ani ułożonego planu, ani
wielkiego porządku, zawierają jednak wiele
rad, z których, jestem pewna, że skorzystasz.
Na zakończenie posłuchaj kilka miłych rad dla
kobiet, które mnie natchnęło wspomnienie
jednej wielkiej damy z początku tego wieku.
Przyjaciółki moje! zajmujcie się waszym sto-
łem, pilnujcie osobiście dobrego smaku, ciągle
zmieniając potrawy. Starajcie się, aby goście
czuli zawsze wasz rozumny rząd. Rozszerzcie
dla panów sale jadalną aż do salonów. Wasz
uprzejmy a niewidoczny wpływ ujmie za serce
wszystkich, a każdy zrozumie jaką rolę gra przy
stole spryt, grzeczność i urozmaiconą rozmowa.
Obiad dobrze złożony, podany z dobrym sma-

kiem w małej liczbie przyjaciół przy okrągłym stole a dobrem winie, okraszony wesołemi dowcipami, jest najwytworniejszą ucztą i tryumfem inteligencji towarzystwa.

Bo stół jest pośrednikiem serc podczas biesiady
I kojarzy przyjaciół; — są liczne przykłady!
Twierdzą śmiało, choć wielu z tego się naśmiewa,
Iż przyjaźń się przy ogniu kuchennym ogrzewa;
Pójdę dalej i jeszcze wyznać się ośmieję,
Że ci, co z sobą jedzą, to mi przyjaciele!

Iwonicz 29 lipca 1898 r.

1871
The first of the series of papers on the
subject of the history of the
United States, published by the
American Historical Association,
in 1893, was the work of
Dr. Charles Osgood, of
Harvard University, and
was entitled "The History
of the United States, from
1789 to 1801."

The second of the series, published
in 1894, was the work of
Dr. John P. Kennedy, of
Yale University, and was
entitled "The History of
the United States, from
1801 to 1817."

The third of the series, published
in 1895, was the work of
Dr. John P. Kennedy, of
Yale University, and was
entitled "The History of
the United States, from
1817 to 1829."

MÓJ DODATEK.

Autorka francuzka dała nam pogląd na życie przy stole w XIX wieku, jak je nazywa Chatillon Plessis autor dzieła pod tym tytułem i w ogóle na cały sposób kulinarnego urządzenia domu we Francyi.—Ja w dodatku daję tu moje rady co do estetycznego i praktycznego urządzenia domu, nie dotykając wcale kwestji kuchni, którą tak obszernie bez konkurencji w żadnym języku, opracowałam w 18 wydaniach moich obiadów i w tyluż wydaniach jedynych praktycznych przepisów wszelkich zapasów spiżarnianych, za które na różnych krajowych wystawach nagrodzono mnie kilkunastoma medalami.—Sądzę że i z tego dodatku skorzystają młode gospodynie przy urządzeniu domu.

Lucyna Ćwierczakiewicz.

LISTY O URZĄDZENIU DOMU.

Przedpokój—Salon.

Droga Stanisłavo!

Idziesz za mąż, zawierasz związki święte i jak ciąg życia Twego trwałe, masz przytem stworzyć rodzinę, zawiązać jedno ogniwo społeczne, i aby tam Tobie i ludziom było dobrze i poczciwie, żadasz odemnie rady, pytasz mnie, jak twój przyszły dom urządzić Ci potrzeba. Pochlebne to dla mnie żądanie; ile też mam sił i doświadczenia, pospieszę Ci z pomocą, i starać się będę wszystkim możliwym wymaganiom zadosyć uczynić. Czy podołam zadaniu?—dom Twój będzie tego dowodem. Chcąc jednak być konsekwentną, wypada mi rady moje sto-

sować do miejsca i położenia, w jakim żyć i znajdować się będziesz. Gdy przecież w liście twym piszesz mi, iż dotychczas jeszcze przyszły Twój towarzysz życia nie postanowił nic stałego, że nie wiesz jeszcze z pewnością, czy odbierzecie cały rodzicielski majątek i wtedy zamieszkacie na wsi, czy też nadal zostanieie w Warszawie; dla tego też wybaczysz, że listy moje będą obszerne, gdyż trzeba mi w nich rozpatrywać dwa przypuszczalne położenia i stosować je tak do wiejskiego jak miejskiego życia, a co najważniejsze, mierzyć z większym i mniejszym dochodem. Pierwszą zasadą, pierwszą prawdą, jaką Ci powiem, moja droga, będzie, że zawsze i wszędzie porządek jest najważniejszym warunkiem pomyślności domowej. On więc w połączeniu z wygodą, a nie świeżością i wystawny pozór, powinien głównie w urządzeniu każdego domu przewodniczyć. Nie będę się tu rozszerzać nad jego zaletami, bo to nie tylko się rozumie, ale czuje samo przez się, i wątpię czy najnieporządniejsza kobieta, znalazłszy się przypadkiem w otoczeniu wdzięcznym i czystym, nie poczuje w całym swem jestestwie jakiej błogości, jakiejś niby woni słodkiej, która jest atmosferą porządnego domu. Dla tego powtarzam Ci, niech pierwszym wzglę-

dem w urządzeniu domu, będzie układ pomagający do utrzymania porządku. To powinno stać na pierwszym planie każdej gospodyni, gdyż żadna nie ma prawa nieporządku swego domu zwać na służbę, dzieci lub tym podobne okoliczności. Od pani domu zależy ład taki w gospodarstwie swoim zaprowadzić i tak go rozumnie utrzymywać, aby go nikt popsuć nie mógł, co wtedy tylko może być otrzymanem, kiedy przezorna trafność gospodyni, wykonanie tego obowiązku uczyni dla każdego łatwym i jeżeli tak się wyrazić można, naturalnem. Pierwszym i niezbędnym tego warunkiem jest, aby rzecz każda swoje właściwe i stosownie obmyślane miejsce miała. Jak wielką zaś w tem gra rolę stosowne urządzenie pokoi, a zatem uwzględnianie wygody domowników, zrozumie każdy.

Tak też tylko ugruntowany porządek nie potrzebuje ciągłego i wyczerpującego zajęcia się nim pani domu; nie popsuje się jej chwilowem oddaleniem lub chorobą, bo dom taki jest jak dobrze urządzona maszyna, której nakręcone sprężyny porusza duch mechanika, wtedy nawet, gdy chwilowo rękę od niej cofnąć musi. W takim tylko domu rodzina prawdziwy dobrobyt, a goście miłą chwilę przyjemnej zabawy znajdują, bo postać gospodyni nie oka-

zuje im przymusu ani wysiłku. Dla tego też kochana Stasiu, niech Cię nigdy nie znęci takie mieszkanie, gdzie część frontowa głównie na efekt wystawności obliczona, pominęła wygodę jego mieszkańców, zaniedbaniem strony gospodarczej. Utrzymanie w nim porządku staje się wtedy rzeczą ciężką i pracowitą, która panią domu męczy, wszystkim innym obowiązkom ją zabiera, a za najmniejszą zmianą codziennego układu życia, przechodzi w zamieszanie i nieład. Zwykle wtedy służba musi być liczniejsza, dla utrzymania tego co się własnym swoim ruchem wciąż rozkłada. Ale każda z nas wie doskonale, że większa ilość służących powiększa tylko kłopoty gospodyni, utrzymanie domu czyni kosztowniejszem, a jeżeli pani domu porządku sama prowadzić nie umie, nic jej do tego nie dopomoże, a raczej zamieszanie powiększy. A oszczędność, moja droga, to drugie z kolei zasadnicze prawo domowego układu i nie ma tak bogatych ludzi na świecie, dla których oszczędność nie byłaby potrzebą i cnotą wysoką, bo najpierw gdzie niema oszczędności, jest marnowanie darów bożych, nie idących nikomu na pożytek, powtóre nikt pod słońcem nie ma za wiele, bo każde położenie towarzyskie ma odpowiednie

temu potrzeby i obowiązki, a kto marnie rozproszy, coby schować było można, nie znajdzie zapasu na to, co mu się święcie dać godzi, i Bóg wie jakich niedostatków, win i braków bolesnych, jakich poniżeń i upokorzeń źródłem stać się może ta lekkomyślna nieogłędność. Szczególniej też w tej klasie średniej, która przy niewielkich środkach ma już wszystkie szlachetne aspiracye wykształconego gustu, potrzeby cywilizowanego człowieka.

Do tej właśnie klasy liczysz się i Ty, kochana Stasiu, a jeżeli zamieszkaż w Warszawie, gdzie utrzymanie domu jest nader kosztowne, wątpię, czy początkowo fundusze wasze będą tak znaczne, żebyś dom swój na wyższą czyli zamożniejszą skalę urządzić mogła; wystawiam więc sobie, że fundusze wasze będą mierne, na rzeczach potrzebnych zbywać wam nie będzie, jednak o przepychach mowy być nie może. Przypuszczam, że oboje jako ludzie z gustem, wybieriecie takie mieszkanie, że i na pozór będzie to ładne i w gruncie rzeczy wygodne, ale wierz mi, że tam, gdzie ręka kobiety nie nadała ostatniej cechy, wdzięku, tam najpiękniejszy apartament nie będzie miał tego uroku, tej barwy eleganckiej, tej woni poe-

tycznej, jaką powtarzam tylko delikatne kobiece poczucie piękna nadać jest zdolne. Otóż przejdźmy powoli myślą wasze przyszłe mieszkanie: drzwi białe lakierowane, klamka świetnie błyszcząca, a na drzwiach blacha z wyrytem nazwiskiem Twego męża, to wejście do Was. Mały przedpokój jak wszystkie dziś warszawskie przedpokoje niezbyt możnych ludzi, po jednej stronie szaragi do wieszania sallow i futer, po drugiej mała sofka lub parę krzeseł, co jest koniecznem, czy to przy wkładaniu kaloszy, czy też dla służącego czekającego czasami w przedpokoju, dalej mały stoliczek, nad stoliczkiem koniecznie zawieszone lusterko, najmniej trzy ćwierci lub łokieć wysokości, a po nad lustrem lampa przy ścianie.

Oto masz przedpokój urządony skromnie, a jednak z wszelkimi koniecznymi warunkami wygody, który przecież staranniej urządzić można, jeżeli kto zrobić to może; naprzykład gdzie jest dość miejsca na to, postawić pod oknem stoliczek, a na nim koszyczek do biletów, ołówek, pod prostym ale ładnym przyciskiem, liberka listowego papieru; a goście nieraz radzi to znajdują pod ręką, gdy nie zastawszy Cię w domu, o czemś uwiadomić zechcą, co służąca źle by powtórzyła lub po-

wiedzieć zapomniała. Ale młoda gospoia to jak ptaszek w miłym, wdzięcznym gniazdeczku nie często się z niego wydała, więc dobra przyjaciółka, przyszedłszy do Ciebie w odwiedzin, zastaje Cię zawsze ubraną, zawsze uśmiechniętą, a przynajmniej zawsze życzliwie i gościnnie witającą życzliwych. Wchodzimy do salonu.

Tu już Twój dobry gust ma pole rozwinąć pewną wytworną elegancją. Obicia powinny być jasne, wtedy tylko dobrze wydadzą się meble, które zwykle ciemniejszej są barwy, wreszcie od jasnego tylko obicia światło odbija się dobrze wieczorem. Więc w jasnym, przypuśćmy perłowym Twoim saloniku niech meble będą ustawione zręcznie, stosownie do jego obszerności, strzeż się przedewszystkiem dużych kanap, bo ten niezręczny mebel zajmuje dużo miejsca, a powszechnie nie jest lubiany, dwie małe kanapki tak zwane kozetki (coseuse), daleko więcej przysługi oddają, jedną umieścisz gdzieś w rogu salonu, zastawiając nią kąt poprzecznie, a przed nią stolik ze świeżymi dziennikami, książkami, dobrze jest dołączyć szkło stereoskopowe z pudełkiem rycin do tego, bo bez pudełka ryciny brudzą się i zatracają, dalej kilka krzeseł wkoło. Drugą umieścisz w innem miejscu, lub jeżeli salon obszer-

ny i jest możność postawienia stołu na środku salonu, co wygląda bardzo zręcznie i jest wygodnie, postaw ją z jednej strony stołu, z drugiej parę foteli, kilka krzeseł lub napoleonek czyli taboretów. Jeszcze w jakimś kąciку stoliczek i parę krzesełek wcale się przyda, a także urządzenie w kilku miejscach siedzenia przy stolikach ułatwia nadzwyczaj zebranemu towarzystwu zbliżenie się i ochoczą rozmowę; tworzą się małe grupy, każdy łączy się z odpowiedniami swemu usposobieniu i znajomymi sobie osobami, a gospodyni ulży przez to miłego wprowadzie, ale częstokroć ciężkiego obowiązku bawienia gości. Na dużym stole albumy z fotografiami, jakieś nowe ryciny, lub zajmujące ogół świeżo wyszłe dzieła, duża lampa, dzwonek, koszyczek do biletów, kadzielniczka elegancka, wszystko to miłe i na swoim miejscu drobiazgi, które umieścisz zresztą gdzie chcesz i możesz na tym lub owym stole. Fortepian to piętno artyzmu, umilające każde, choćby najnudniejsze towarzystwo, staraj się tylko, aby był mały i tak ustawiony, iżby osoba grająca lub śpiewająca, była przodem do całego towarzystwa obrócona.

Między oknami w lekkich koszyczkach umieść rośliny pnące się, wybierając zawsze

take, które cały rok zieloność zachowują, lekkie przezroczyste firanki z dwóch stron otaczać będą każde okno, zatrzymane jakimś kwiatem porcelanowym lub rzeźbionym liściem i t. p. unikaj bogatych ciężkich brązowych ozdób, które tylko w wspaniałych obszernych salo-
nach miejsce mieć powinny.

Jeżeli możesz umieścić pod każdym oknem kosz z kwitnącymi kwiatami, to taka miła dla kobiety rozrywka. Staraniem i znajomością rzeczy bez wielkich kosztów mieć można coraz świeże kwitnące, czy to cebulkowe, czy w lecie miesięczne lub przesadzane gruntowe z ogrodu. Około okien na białe firanki puść pnący się bluszcz, który jeżeli młody i starannie podlewany, bez słońca nawet kilka lat puszczać będzie nowe odnogi, należy go tylko raz na wiosnę przesadzać w świeżą ziemię, a od czasu do czasu z kurzu obmyć w miękkiej wodzie, jaką też zawsze trzeba podlewać kwiaty, gdy się dostatecznie w ciepłym pokoju ociepli. Jeżeli jednak ten projekt Ci się nie podoba zostaw bluszcz do buduaru, jeżeli go mieć będziesz, lub sypialni, choć mojem zdaniem zieloność wszędzie na swoim miejscu, a gustownie rozmieszczona, stanowi wielką i miłą ozdobę.

Parę luster w złożonych lub rzeźbionych w desenie ramach, kilka świeczników, jeżeli można i salon wysokości odpowiedni temu, zawiesz w środku żyrandol niewielki, zręczny, byle nieprzeciążony szklami i bronzami, które tylko do wielkich pasują salonów. Na pięknej mahoniowej lub palisandrowej konsoli umieść zegar, notabene dobrze idący, to tak niezbędny mebel wszędzie, czy w czasie zabawy, czy oczekując, czy nawet przy cichej pogadance, nie każdy (z kobiet szczególnie) nosi zegarek, a każdy by rad wiedzieć, która w danej chwili jest godzina.

Gustowny dywan dużo dodaje świetności salonowi, a w zimie jest miłą wygodą. Jeżeli możesz rozłóż choć niewielki pod każdym stoliczkiem, wolę to niż jeden zbyt duży, co jednemu tylko kątowni pokoju nadaje jakąś uprzywilejowaną minę uroczystości. Wreszcie zbyt wielki przy braku męskiej służby i miejsca dogodnego do trzepania ma wielkie niedogodności. Już to w każdym razie pilnuj, aby każdy dywan codziennie miotką starannie był wyczyszczony, nim się pokój zamiatęć zacznie, do czego, gdy krzeselka na nim stojące są naturalnie odstawione, zawinąć go koło stołu rogami, aby przy zamiataniu kurz na prawą stronę

się nie dostawał. Przy tem co sobota lub jaki inny dzień w tygodniu, na robienie staranniejszego porządku przeznaczony, co zwykle bywa na drugi dzień po przyjęciu, jeżeli kto miewa je tygodniowe, niech się Twoje dywany na ganku lub podwórzu trzepią, a ręczę że długo świeże będą. Dużo też do tego dopomoże, jeżeli Twoi goście mieć będą zawsze w sieni i w przedpokoju dobrze o co wytrzeć nogi. Słomianki najmniej niby kosztują, ale też prędko się psują i na jedno wyniesie kupić sobie odrazu dobrą do tego szczotkę lub skórę sarnią. Na ten mały i niby nie wiele znaczący porządeczek baczyć należy uważnie, bo wątpię, aby wszyscy Twoi goście zawsze do Ciebie przyjeżdżali tylko. W takim jak my położeniu chodzą ludzie pieszo, choć nieraz po błocie i słocie. Od Ciebie przecież zależy, aby tego błota nie wnosili do pokoi, na dywany i posadzkę.

Tę ostatnią polecam Twej gospodarskiej pamięci, nie ma salonu eleganckiego, gdzie podłoga nie połyskuje się czystością. Dla tego też pamiętaj com Ci wyżej mówiła, przy warunkach najmowania lokalu, kto licząc tylko na wystawę nad stan obszerne ma salony, albo się na nie rujnuje, albo je dobrze utrzymać nie może. Pomijając tutaj opał i światło i inne wzglę-

dy zważ, że przy nielicznej i kobiecej służbie, wyfroterowanie starannie dużego salonu, jest kłopotliwym ciężarem. Zostawiając też ten istotnie najładniejszy sposób utrzymania podłogi frontowym tylko pokojom, resztę zaciągnij pokostem, który gdy jest dobry, prawie froterowanie zastąpi, a trwa dwa lata i potrzebuje tylko od czasu do czasu wytarcia wilgotną ścierką. Że podłoga myta, tylko przez robienie częstej wilgoci, tak dla zdrowia, jak i przy trochę wytworkniejszych już sprzętach, ma wielkie niekorzyści, wie każda kobieta. Wypróbowany przepis zaciągania posadzki i słówko o pokoście, znajdziesz na dalszych stronicach, teraz zaś wracając do Twego salonu, pamiętaj, że daję Ci tylko szkic. Twój własny gust wypełnić go musi. Co do używanych teraz fasonów mebli i rodzaju obić na nie, oraz franek i przyborów do tychże, znajdziesz radę w którym ze składów mebli, i materiałów meblowych, teraz zaś napomknę Ci tylko, że bardzo ładnie wygląda, gdy portjery prowadzą z salonu do buduaru czy sypialni; nie żądaj koniecznie aksamitnych lub czysto jedwabnych, tyle jest teraz rozmaitych, nawet krajowych, wyrobów, naśladowujących gobeliny, lub adamaszki,

że i te dobrane z gustem, a mianowicie dobrze zawieszono, zrobią żądany efekt.

B u d u a r.

Droga Stanisławo!

Jeżeli w Twojem pomieszkaniu młodej gosposi będziesz mogła mieć buduar, to jest swój pokój, który tak z cudzoziemska nazywam, chcąc być zrozumiałą bez długich określeń, z tego zrób pieścidelko, cacko, najmiłsze miejsce najrozkoszniejszych Twych godzin, bo godzin umysłowej pracy lub odpoczynku po trudzie gospodarskim. Tam to z najdroższą sercu Twemu osobą, z najmiłszym Ci domownikiem, z mężem Twoim, spędzisz najśłodsze chwile na pofnej rozmowie, na wynurzeniu uczuć, na projektach przyszłości, tu zapewne z robotą w ręku słuchać będziesz jego czytania lub zmęczonemu sama powtórzysz, coś już czytała, co Ci trafiło do serca, chcąc się z nim wrażeniem podzielić; pojmujesz więc jak to miejsce, gdzie myślą i uczuciem żyć będziesz, powinno być wdzięczne, mile, łączące wszystko co tylko

umila nam chwile w domu spędzone. Bo pamiętaj droga moja, że ta, która dom swój zdobi tylko dla gości, dla parady, drogę swoją papierowymi kwiatami ubiera, jest to jakby ruż życia, sztuczny połysk, który źle świadczy o moralnem zdrowiu kobiety. Dom takiej pani ma tajemnicze echo, które ją oskarża, że jest istotą próżną i zimną, która żyje wystawą, a nie uczuciem. Ale u Ciebie, droga Stasiu, będzie inaczej. Radzę Ci więc, żeby, odpowiadając przeznaczeniu miłej tej ochrony, obicie było jakieś fantastyczne, kwiaty, arabeski na dzięk tle lub w rzucie jaki chcesz deseń, barwę, która ci do gustu trafi, byle nie żółta, bo to tak nie sympatyczny kolor, zwykle na sale jadalne przeznaczony.

Meble nie paradne ale miękkie, nie duże zgrabne, szesłąg do drzemania, kilka foteli, mała wygodna kozetka, taboret przed biurkiem, które ozdobione z gustem, powinno zawierać wszelkie przybory do pisania, nie przeciążone drobiazgami, a jednak tu i owdzie ładny gracyk nie zawadzi. Choć strzeż się tego gustu małych „nic“, gust to kosztowny a zdradliwy, bo do młodej gospodyni uśmiecha się ozdobą tych miłych ścian czterech, gdzieby chciała wszystko wdzięczne zgromadzić, a może,

idąc nieopatrznie za tym popędem, sprowadzi tam nie jedną chwilę ciężką smutku i braku rzeczy droższych, jak cacko świecące choćby najładniej.

A potem to ciężar niezmierny przy robieniu codziennego porządku, nie mając licznej i umiejętnej w obchodzeniu się z tem służby, pani w Warszawie zwykle sama ociera i z kurzu omiata te ładne maleństwa, które tym sposobem, oprócz wydanych na nie pieniędzy, każą sobie dawać codzienną daninę czasu, kosztowniejszą jeszcze stokrotnie. A potem przyjdą chwile, gdzie to stanie ci się uciążliwym, bo młoda zdrowa gosposia, urządzając dom, pomyśli dobrze o tem, że przyjdą na nią dni słabości i ociążenia, przy najświętszym obowiązku zacnej kobiety, karmieniu swego dziecięcia, dni zmęczenia po bezsennej nieraz nocy, wtedy elegancki labirynt drobiazgów staje się nie miłym obrazem nieporządku, magazynem kurzu, który przy każdym poruszeniu powietrza, zwykłym ruchem osób sprawione, wytwarza zanieczyszczającą wszystko a niezdrową, bo piersiom szkodliwą, atmosferę. Niech więc tylko wszystko potrzebne, gustownie i z pewną harmonią do ogółu wybrane będzie, a nie zbraknie pomieszkaniu Twemu wdzięku; tym-

czasem wracając do biurka, radzę ci postawić zaraz obok niego koszyk na niepotrzebne papiery, bo inaczej, mieszając je z temi, które chcesz zachować, wytworzysz sobie później robotę rozdzielania ich. Tam też powinna być półka na książki: spodziewam się, że u Was będzie szafa na nią przy waszych już zasobach, co jest nietylko obywatelskim obowiązkiem, ale konieczną moralną potrzebą, zgromadzenia pewnej liczby dzieł dobrych; ale półka obok biurka, to skład podręczny, oprócz książek, które czytać zaczniesz lub czytać zamierzasz, połóż tam najmilsze ci z literatury naszej książki, te w których szukasz najczęściej rady, ukojenia lub przyjemności umysłowej. Są w życiu chwile cięższe od innych, zesłabnięcia moralnego, smutku, niezadowolenia, a nawet przyznajmy się na ucho, rozdrażnienia nerwowego, w których taka książka pod ręką mimowolnie się nasuwająca, będzie dobrą przyjaciółką, która w porę do nas zagłąda.

Ale, droga Stasiu, powiedziałam Ci niebezpieczne słowo: nerwy to Scylla i Charybda nowoczesnej kobiety. Leniwe wykwintnisie i powiedzmy po prostu złościce, zrobiły sobie z nerwowości elegancką zasłonę. Nikogo przecież to nie oszuka, chociaż ludzie dla pe-

wnych towarzyskich względów udają czasem, że im wierzą. Kraszewski w Kopciuszku dał wyborny obraz nerwowej pani i jej nieszczęsnego męża. Na dobrą sprawę żona, miewająca spazmy po niezadowoleniach serca (wyrażenie grzeczne) zasługuje na trzeźwienie przysznickowskim sposobem — od takich wstrząśnień chore nerwy wzmocnić się gotowe. Choć w takim razie serce męzowskie, jak u biednego p. Feliksa w Kopciuszku na lód wystygła. Lecz moja Stasia za dobra, a szczególnie za rozumna na to, aby jej taka przestroga potrzebną była, poprostu jak gawędziarce zaplątało się to pod pióro. Twój polski pokoik nie będzie nigdy zasługiwał na swoją francuzką nazwę dąsalni, bo byś w niej zbrzydła zaraz w pierwszej chwili, a zestarzała się najdalej za rok lub dwa. Ale, abyś wraz z kochanym i szczęśliwym mężem siadała tam sobie wygodnie, potrzebna Ci na kanapkę poduszka Twoją ręką zrobiona, przed kanapkę stolik owalny, na nim gazety, dzienniki, książka zaczęta i — nie śmij się wcale — cygara, z całym przyborem dla ich palacza. Tak moja droga, nie omyliłam się bynajmniej, bez tego w trąbkę zwiniętego listka rośliny, który niemało pieniędzy puszcza, zanieczyszczając pokoje nasze dymem, nawet przy Tobie niemiło

będzie Twemu lubemu, tak już ten nałóg to ni-
by wielka przyjemność wkorzeniona w naszych
panów, ale nie przesadzam, być może, że bę-
dziesz szczęśliwszą nad inne, znam osobiście
kogoś, co na proźbę żony, z którą żył już lat 8
przestał palić i od tej chwili lat już 6 nie wziął
w usta cygara. Życzę Ci z serca takiego mę-
ża, mała to napozór rzecz, a daje miarę szczę-
śliwego ich pożycia. Cały ten pokój ustrój
zielenią ile się da: u okna zawieszony koszyk
z paprocią, bigonie na około, na firankę puść
bluszcz tak, aby gałązki pięły się po muslinie;
biórko otocz nim także, można nawet urządzić,
iż całe biurko stać będzie jakby w altanie zie-
lonej, na pałaczkach trzciniowych. Nad biur-
kiem portret lub fotografia drogich Ci osób
na drugiej ścianie nad sofką kilka sztychów
znakomitych dzieł sztuki. Ale przy oknie, wśród
światła i tej lubej zieleni, która jego zbytek
słonić będzie, postaw mały stoliczek z szuflad-
ką na różne drobiazgi, służące do roboty, na
stoliczku koszyk, obok wygodny fotel, to miej-
sce do pracy ręcznej, bez której każda pracu-
jąca nawet wiele umysłowo kobieta obejść się
nie może, nie powinna, bo inaczej wysusza ob-
fite źródło pomyslności domowej i otwiera dro-
gę tysiącom niepotrzebnych wydatków.

Przecież kiedy dzień Twój użytecznie i pracowicie przepędzisz, masz prawo umilić sobie wieczory w słodkiej ciszy domu Twego spędzane. W pośrodku sufitu zawieś kolorową lampkę do włożenia palącej świecy, czasem gdy nie chcesz jeszcze oświecić całego pokoju w długie szare godziny jesienne, to półświatło kolorowe, padające na ten ładny gabinet, uroczy sprawia widok, a potem to i oszczędność pewna, gdy bowiem masz w salonie nie wielkie, więcej poufnych gości zgromadzenie, takie oświetlenie drugiego pokoju wystarczy.

Sypialny Pokój.

Droga Stanisłavo!

Nagawędziłam Ci dość, jak masz urządzić sobie buduar, ale jeżeli w Twojem pomieszkaniu pokoju na to stosownego mieć nie będziesz, albo jeżeli pokój, którybyś nim zrobić mogła, odstąpiłaś Twemu mężowi, bo mężczyzna do pracy powinien mieć przedewszystkiem spokojny kącik, gdyż inaczej zniecierpliwiony, może łatwo od pracowitych nawyknień odstąpić,

a potem z nudów za domem szukać rozrywki, co dla żony naturalnie jest rzeczą bardzo smutną, a w następstwie wychowania dzieci źle oddziaływającą na rodzinę. Jeżeli zatem z tej lub owej przyczyny nie możesz mieć pokoju, którybyś wyłącznie na taki swój użytek obrócić mogła, aby kiedy zechcesz, służył Ci za schronienie do cichego spoczynku lub jako miejsce spokojnej pracy, urządz tak sypialnię, aby jedna połowa jej do opisanego w drugim moim liście buduaru zbliżoną była, a druga zajmowała właściwą sypialnię, ten kącik Twego domu, w którym już czystość wszędzie pożądana, a zdrowie i ozdobę niosąca, przedewszystkiem przecież królować powinna. Pamiętaj też droga moja, że pościel należy co dwa tygodnie świeżo powlekać, potrzebne to dla zdrowia jak dla czystości; przewietrzać ile tylko razy można, w lecie koniecznie raz na miesiąc, w zimie chociaż raz na kwartał; a przytem pamiętaj, zrana wstawszy, aby zaraz nie słać łóżek, bardzo to jest nie zdrowo ciepłą pościel składać, karz ją rozrzucić, następnie choćby w największy mróz lufcik roztworzyć dla przewietrzenia i dopiero w pół godziny najmniej posłać łóżka. W sypialni jeżeli jest o dwóch oknach, to pomiędzy oknami, jeżeli zaś o jednym, to

bardzo dobrze w kącie na ukos postaw toaletę, gdyż najważniejszym warunkiem w jej ustawieniu, jest padające światło na szkło. Co do cacek ustawionych na niej, trzymaj się rady mojej w tym przedmiocie przy opisie biurka Twego podanej, ale jako rzeczy potrzebę z ozdobą łączące, postaw na niej świecę, w ozdobienszych jakich lichtarzach a szczególnie z ładnymi profitkami, które jak tu, nieulegając przemianom mody, wciskające swoje kaprysy nawet do takich drobnostek, najmilej dla wzroku, jeżeli jaki piękny kwiat np. różę, kamelię lub aster naśladowują; dalej niech będzie jaki zręczny, haftem lub kokardami wstążek, gustownie a lekko ozdobiony koszyk, do włożenia broszki, szpilek, krawatki i t. p. drobiazgów przy rozbieraniu, kilka flakoników do wody kolońskiej, perfum, i wreszcie kilka jakich galanteryjnych bagatelek, w końcu poduszka do szpilek, którą sobie sama zrobisz, podług wzorów podanych w Tygodniku mód. Jeżeli nie będziesz miała toalety, urządź ją sobie ze stalug drewnianych, stolika prostego nie politurowanego i lustra, opis i wzór tego był również w Tygodniku, ze wszelkimi szczegółami; kilkanaście łokci muślinu i perkal kolorowy na podłożenie, to cały przybór, a wierz mi nie ledwie pięknej

wygląda, jak bogaty wyrób stolarski, co zadowolnia wykonaniem, świadczy o zrobionym wydatku, a nie pociąga przecież oka tym lubym wdziękiem, rozkosznym powabem, którym kobieta otaczać się powinna.

Nic to, Stasiu droga, niema wspólnego z kokieteryą tą plagą rodzin, niszczącą zarazem godność i prawdziwe szczęście kobiety. Ale chęć podobania się zawsze i w każdej chwili ukochanemu, jeżeli nie odstąpi zamężnej kobiety w kilka nawet lat po ślubie, to najlepsze świadectwo jej miłości dla męża i wrodzonego poczucia piękna, które dowodzi właśnie, że tam być musi duch już podnioślejszy i czystszy, a więc mniej niż inny pokusom poziomym podległy.

Ale wracajmy do artystycznie przejrystym muślinem upiętej toalety, o której ostrzedz cię muszę, że wymaga większego zachodu i starania częstego, bo świeżości a zatem prania, ale za to, jak wspomniałam mniej kosztowna, co dla początkującego gospodarstwa wiele znaczy, a potem tchnie w niej coś młodego, lekkiego, co od gotowalni na kobietę łuną jaką spadać się zdaje.

W Warszawie gdzie kobiecego pokoju, czyli tak zwanej garderoby mieć nie będziesz,

bo trzymanie panny służącej dla kobiet klasy średniej jest grzesznym zbytkiem, dowodem jawnym, że pani jak lalka ani się uczesać ani ubrać sama nie umie, w Warszawie tedy w sypialnym Twym pokoju musisz pomieścić szafę z sukniami i drugą z bielizną.

Dobrze to zawsze mieć pod ręką, abyś gdy będziesz czuć się słabą i w łóżku jaki dzień jeden lub drugi przeleżyć przyjdzie, kluczy nie potrzebowała powierzać komuś. Bo już to trzymanie samej sobie i mężowi bielizny, uważaj za ważny i konieczny obowiązek gospodyni, z którego nasze matki, nawet panie wielkie, nie dały się wyręczać choć zapewne nie z braku zaufania, bo domy ich tchnęły świętą prawie atmosferą wierności i przywiązania domowników do państwa swego, ale że uważały to za atrybut pani domu. Sądzę że będziesz usiłowała je naśladować w tem jak w wielu innych cnotach i nie zejdziesz nigdy na tę rolę śmieszoną gospodyni, która nie wie co się w jej gospodarstwie dzieje i zależy niejako od dobrej woli sług swoich. Jeżeli nie będziesz mieć obok sypialni jakiego choć maleńkiego gabinetu, kącika, postawić musisz w pokoju samym umywalnię, którą już wielkiem staraniem czystości otoczyć należy, nie uwierzysz bowiem,

jak wilgoć z wody przejmując jakimś nie miłym odorem drzewo, jak przez brak staranności w utrzymywaniu umywalni, cały pokój przechodzi zaduchem. Należy więc codzień po umyciu suchą ściereczką kazać wytrzeć wewnątrz, miednicę umyć (najlepsza ze wszystkich na świecie jest porcelanowa) jak również dzbanek do wody i t. p. przybory sypialnego pokoju codzień koniecznie umyć lub wyparzyć; wprawdzie ciężka to rzecz do przeprowadzenia ze służbą, ale za to nigdy nie będziesz miała złego powietrza w sypialni, a powtarzam i powtarzać to będę stokroć razy, iż od zarządu i dopilnowania samej pani wszystko zależy.

Głównym meblem w sypialni są naturalnie łóżka, już to ustawienie ich przedewszystkiem zależy od położenia i rozmiaru pokoju, jednak wątpię abyś na sypialnię wybrała zbyt mały, gdyż powinno tam być dużo powietrza, co jest rzeczą bardzo potrzebną dla zdrowia, a jeśli później Bóg ci da szczęście być matką, a wiem że będziesz matką poczciwie obowiązki macierzyństwa spełniającą i karmiąc sama dziecko swoje, zechcesz postawić w pobliżu łóżka kolebeczkę z maleństwem ukochanem, tembardziej obszerność pokoju będzie pożądaną.

Przypuszczając więc, że go dość obszernym mieć będziesz, radzę ci postawić łóżka nie pod ścianą, ale wzdłuż na pokój, jestto najpraktyczniejszy sposób utrzymania porządku, służąca bowiem obejść je z obu stron mogąca szczotką bez trudu codzień kurz z pod nich wymieść potrafi, który inaczej gromadząc się warstwami, czeka spokojnie miesięcznego lub kwartalnego porządkowania, kiedy dopiero zawzięta na niego szczotka poruszy go w tumany zanieczyszczające obicia i wszystkie twoje sprzęty, bo wynosić wszystko z pokoju do takiego porządkowania i służbie ciężko i łatwo uszkodzonym co zostać może, a przecież gdy kurz taki padnie na rzeźbione drzewo mebli, niezmiernie trudno pozbyć go się ztamtąd.

Przy najstaranniejszem utrzymaniu domu, nabiera go się tam zawsze, szczególnie gdy kto mieszka przy głównej, a więc ruchliwej ulicy; dla ułatwienia zatem roboty oczyszczania z niego sprzętów, zaopatrzyć się w mięciuchną i na ten cel robioną szczoteczkę, którą wraz z innymi szczotkami możesz nabyć u Feista na Senatorskiej ulicy. Stara to firma i dobrze znana.

Mówiąc tu o szczotkach napomknę ci o szczotce do mycia podłóg, nie ze szczeciny jak

zwykle, ale z jakiegoś rodzaju twardych ostrych korzonków. Nie jest to już nowy wynalazek; bo ja sama od lat trzech podobne szczotki w gospodarstwie używam (notabene jedne i te same, które już przetrzymały dwa razy tyle co ze szczecin). — Cena ich ta sama co dawniejszych, szkoda tylko, że korzenie te mają być podobno zagraniczne, a szczeciny są nasze. Ale od szczotek wracam jeszcze do robionego przez nie porządku, który jak ci wyżej powiedziałam, uważam za duszę gospodarstwa; otóż, droga Stasiu, najporządniejszą gospodynią jest ta, która nigdy tych straszliwych, męża z domu wystrasżających i wojowniczy jakiś charakter mających porządków w gospodarstwie swoim nie robi. Jeżeliby ktoś zapytał Cię dla czego, odpowiedz mu, że gospodyni taka znać nigdy nieporządku w domu swem nie dopuściła, umiając porządek pilnie zachowywać. Wprawdzie dni pewne muszą być wyznaczone na jakieś ważniejsze w tym przedmiocie czynności np. mycie okien, froterowanie pokoi i t. p. a nawet jestem zatem, abyś je sobie peryodycznie oznaczała, bo taka systematyczność broni dobrze porządku domowego przed tą naszą naturą ludzką, lubiącą z dnia na dzień się ociągać, ale tam, gdzie

nigdy wielkiego nieporządku nie było, idzie to jakoś prędko, może być częściowo dokonywane, a szczególnie tak składcie, że dnia tego obiad niepotrzebuje wcale być przypalonym, dom zamieniony w chaos gratów, mydlin i kurzu, a mąż przyszedłszy do siebie na wypoczynek po pracy, nie będzie mieć nad głową sztuku, plusku i hałasu, żona nie w jakimś przerażająco zagadkowym kostiumie, ale miłą i wdzięczną jak zawsze, do pocałunku uśmiechniętymi usteczkami nęcącą, wyjdzie go przywitać, choćby w muslinowym zręcznym czepeczku na wygładzonych ładnie włosach i świeżym fartuszk u pasa, choćby z czystą białą ściereczką w ręku, na którą znajdzie sobie Stasiu kochana, koniecznie w twoim pokoju koszycek czy szufladkę jaką, ale ją miej zawsze pod ręką. Przekonasz się jak to wygodnie, czy książkę biorąc z pułki, czy jaki elegancki gracyk ruszywszy z miejsca, o wiele lepiej pełni ona swoją posługę, od tych eleganckich kolorowych szcotek ręcznych od kurzu, który zbiera, gdy tamte z miejsca jednego na drugi zmiatają go tylko na zapasy do swych nieszczęsnych porządkowań jeneralnych. Strzeż się ich, Stasiu kochana i głównie już przez wzgląd na męża Twego, szczególnie też jego

pokoju niech nie nawiedzi nigdy ta barbarzyńska klęska domów, którym (jak się wyraża znakomita autorka kobieca Frydryka Bremer) kobieta „nie głową ale piętami przewodniczy“. Wszędzie to pożądané aby porządek robiła niewidzialna jakaś wieszczka. Zowie się ona tkliwą starannością dobrej żony, która czuje, że świętym jej obowiązkiem jest aby dom dawał zawsze miłą wygodę temu, który na utrzymanie jego pracuje.

Nad łóżkiem możesz, jako wytworną już ozdobę, zarzucić zręcznie draperyą pawilonem zwaną. Tylko w imię młodzieńczego twego wdzięku, w imię zdrowej rozkoszy lekkiego oddychania i snów niezakłóconych, proszę cię nie pomyśl nigdy o jakichś bogatych zwojach aksamitów czy innych podobnych tkanin ciężkich; lekkie śnieżne fale muślinu lub tiulu, podobitego co najwięcej leciuchną marseliną lub glansowanym, nie cięższym od niej perkalem, i nic więcej. Będzie to świeże jak Ty, jak Ty ładne; tylko już firanki okien, opona gotowalni (jeżeli ją urządzisz w sposób jak wyżej) powinny iść z sobą w zgodzie, bo inaczej każda rzecz wygląda jak zkądinąd przypadkiem sprowadzona i nic nie upiększając, prawie szpeci podobnie urządzony pokój. Wreszcie obok,

w ten lub inny sposób ustawionych łóżek, postawisz małe stoliczki lub szafki, dla postawienia potrzebnych na noc przyborów: kubka i miseczki do wypłukania ust, karafki z wodą, świecy, zapalek, zegarka i wody kolońskiej.

Przy każdym łóżku niech będzie też dywanik, na którym postawić sobie każesz pantofelki, dobra to ostrożność, która przy pierśiowych szczególnie usposobieniach, od katarów i kaszłów strzeże.

Jeżeli nie będziesz mieć klęcznika, urządz sobie przy łóżku podnózek w kształcie poduszkowym. Teraz bardzo dobrze uklęknąć możesz do pacierza na dywaniku po prostu, ale gdy czasem uczujesz się słabszą, więcej ociężałą, poznasz, że to rzecz wygodna.

G a r d e r ó b k a.

Droga Stanisławo!

Wspominałam wyżej, że w Warszawie trudno Ci będzie mieć pokój dla kobiet, garderobą zwany; ale dla braku miejsca list mój pośpiesznie zakończywszy, choć w przypisku

ostrzedz Cię muszę, że nie może być prawdziwie wygodnego mieszkania, przy którem w pobliżu sypialnego pokoju niema jakiej choćby nie wielkiej garderóbki. Bo gdzież podziejesz kufer z futrami zachowanemi na zimę, gdzie powieszisz nieco starsze ubranie, gdzie wreszcie postawisz kosze z bielizną? Na wsi staranne gospodynie wieszają brudy w pękach na górze, w Warszawie to niebezpiecznie robić, chyba wyjątkowo, w bardzo pewnym i spokojnym domu, w oddanem Tobie wyłącznie zachowaniu, choć w każdym razie nie radzę Ci z praniem tak zwlekać, aż się dużo uzbiera. Brudna bielizna w skupieniu zachowanej, szkodliwie się ukwasza, a choćby przewiew miała, zasycha. A przytem pranie tak wielkie, oprócz trudności z górą do wieszania, wymaga wielkich statków, więc obszernej bardzo piwnicy i wytwarza już wielką sprawę domową, której bez zamieszania porządku domowego ze zwykłą służbą odbyć nie można, więc pociąga koszt i kłopot sprowadzania obcych praczek. Tylko w nowych domach przy droższych już lokalach, są urządzone oddzielne pralnie, zwykle więc ta najprzykrzejsza w gospodarstwie robota w kuchni odbywać się musi, co jest jeszcze jednym, a bardzo ważnym względem nieprze-

ciągania jej długo, bo wtedy bielizna wydaje zły a bardzo niezdrowy odór, będący zepsuciem cząstek organicznych, jakie z potem ludzkim między włókna roślinne bielizny się dostają, a szczególnie przy praniu wodą gorącą, wraz z parą się rozchodzą. Zrobię Ci jeszcze uwagę, że najlepiej jest pranie regularnie co miesiąc robić, a bielizny tak stołowej, jak waszej osobistej mieć na 6 tygodni najwyżej. Bo najpierw duże zapasy, dużo miejsca na zachowanie wymagają i szkoda kapitału bezprocentowo wykladać, powtóre bielizna czysta nawet, w kupki w szufladach poukładana, podpada żółknięciu, zleżałości, a krochmal, który głównie z kartofli wyrabiają, niszczy włókno i przyspiesza pękanie bielizny. Garderóbka powinna łączyć w sobie dwa warunki: chłodu i suchości, przewietrzaj ją również bardzo często, bo inaczej nie ustrzeżesz się móli, szczególnie przy używaniu mebli włosiem wypychanych, do każdego pomieszkania prawie się wciskających.

Jadalny Pokój.

Droga Stanisławo!

Z kolei przychodzimy do miejsca, na które troskliwość dobrej gospodyni bacznie zwracać się powinna, do miejsca gdzie mąż Twój po pracy posiłek swój znajdzie, — do pokoju jadalnego. Każdej kobiecie stojącej na czele domu, godzi się mieć pewne nocye higieniczne, któreby jej wskazały, jak różnorodne wpływy, działając rozmaicie na człowieka, który jest istotą skomplikowaną, razem dopiero zdrowie jego w pożądanym stanie utrzymują, dobrobyt stanowią. Otóż do rzędu takich uwag staranność gospodyni zaliczać powinna utrzymanie i miły pozór jadalnego pokoju, albowiem tylko pokarmy przyjmowane w miejscu miłym, w usposobieniu wesołym, gdzie nas nic nieprzyjemnie nie drażni, prawdziwie nażytek nam idą. Jestto prawda od wieków uznana i dla tego dawni panowie nasi mieswali kapela nadworne, zwykle przy obiedzie grywające i we wszystkich starych zamkach znajdziesz w salach jadalnych na ten cel zbudowane chóry. Gdzieindziej bardy i minstrele, wtórując

sobie na harfach, pieśni przy ucztach i biesiadach rycerskich śpiewali, a sięgając dalej jeszcze, Rzymianin w rozkosznych trykliniach swoim, wieniec róż lub fijołków kładł sobie na głowę. Dziś przy innych pojęciach komfortu, zastęp to wszystko mężowi Twemu smakowną starannością, która na jadalnię Waszą niech zawsze obiera pokój o ile można obszerny i dobrze oświetlony, więc nie ponury, w zimie przyjemnie ciepły, w lecie chłodno utrzymywany i w tym ostatnim celu każ w nim (jak niemięniej w całym domu) okna otwierać o wczesnym rannym i wieczornym chłodzie, kiedy zarazem kurz uliczny jest przez wilgoć rosy zubożnionym, a zanim gorąco się zrobi, szczelnie je zamknąć i stopy zapuszczać. Jest w zwyczaju do pokoju jadalnego dawać firanki kolorowe w kwiaty, co bardzo wesoło wygląda, szczególnie gdy słońce w okna bije, lecz w takim razie stopy już powinny być jednokolorowe, białe, z płótna żaglowego lub wreszcie z dreliszków jasnych, w drobne i rzadkie prążki, jakich używają na markizy. Jeżeli zaś wolisz firanki białe, a okna są od strony słonecznej, to daj stopy kolorowe; zielone bardzo ładnie i stosownie tu użyte być mogą, byle w godzinie obiadowej nie potrzebowały być właśnie spuszczone w ca-

łości, bo wtedy wszyscy bardzo mizernie i si-
no wyglądają. A pamiętaj Stasiu kochana, że
dobre rozporządzenie światłem należy do je-
dnej z umiejętności wielce potrzebnych przy
urządzaniu pomieszkania. Naprzykład story
błękitne tworzą to jakieś łagodne i słodkie
wrażenie spokoju, dając światło niebieskie, któ-
re bardzo właściwe i miłe jest w sypialni. Do
salonu dają najczęściej story chińskimi zwane,
gdzie na przejrzystawo białem tle, świetnieje
jaki pyszny bukiet egzotycznej roślinności; ale
są to wszystko ogólnikowe jedynie wskazówki,
które sobie sama stosować musisz do całości
umeblowania i z tego też względu to tylko sta-
nowczo Ci radzę, abyś jakimś hurtowym spo-
sobem nie zakupiła do całego pomieszkania
jednakowych storów, jak to nierzadko widzieć
można; nawet pomijając wyżej przytoczony
wzgląd harmonii, wytwarza to nudną jednoton-
ność, będącą niby ocieężałością gustu gospody-
ni, kiedy przeciwnie zręcznie rozporządzona
rozmaitość, wdziękiem się staje.

Ale wracając do jadalnego pokoju, radzę
Ci dać w nim obicie, którego kolor byłby
w dzień jasny, a w wieczór dobrze światło od-
bijający, często też używają żółtego, bo łączy
oba powyższe warunki. Tak tedy jasno obite

ściany możesz wdzięcznie ozdobić naprzykład akwarelowemi malowidłami jakichś pięknych kwiatów i owoców, wesołemi widokami polowania, bogatych żniw, sianożęcia, takie obrazy obfitości darów Bożych miłe są i przyjemne dla oka w pokoju jadalnym. Ale wszystko powyższe to akcesorya tylko, bez których w ten lub inny sposób obejść się można, konieczną zaś potrzebą jest tu duży stół okrągły, bo taki najwygodniejszy, z deskami do wkładania, w miarę potrzeby rozkładania go, krzesel wyplatanych jesionowych czy orzechowych, który to rodzaj drzewa bardzo lubię, lub wreszcie biało lakierowanych, w miarę potrzeb Twoich i miejsca — dwanaście i t. d. Kredens stosowny do tego niech będzie, dość obszerny, abyś w nim wygodnie pomieścić mogła cały Twój serwis, porcelanę, szkło i srebro.

Obok kredensu elegancka półka, meblom odpowiednia, szeroka, przybita być powinna; tam zwykle stoją lichtarze, jakieś codziennie używane lampy, tace i t. p. pod półką stolik, na nim na tacy karafka z wodą i szklanka, z boku gdzieś jeszcze jeden stolik mały, to tak potrzebne podręczne meble, małe stoliki. Na jednym z nich umieścisz dużą skrzynkę drewnianą politurowaną, zamykaną, ze stosownemi

przegrodami do cukru i herbaty, bo to najpraktyczniejsze schowanie na te przedmioty.

Nad stołem jadalnym u sufitu, niech będzie zawieszona duża lampa, oświetlająca cały stół, nie uwierzysz jak to światło padające z góry ożywia i uwesela w czasie zebrań wieczornych całe towarzystwo, biesiadujące przy stole, jak wszystko korzystnie się przy niem wydaje. Kredens stać powinien jak można najbliżej drzwi kuchennych, by służbie ułatwić posługę. W kredensie u dołu postawisz talerze, półmiski i cały serwis porcelany stołowej. W górze, począwszy od najwyższej półki, umieść rzeczy mniej używane i kosztowniejsze, dalej urządz tak półki, aby na jednej stało szkło i to niepomieszane razem, ale po prawej stronie szklanki, po lewej kieliszki, w środku miseczki itp. Na dalszej filizanki, filizaneczki, imbryczki, nalewki do śmietanki, wszystko także kategorycznie poustawiane. Niżej talerzyki deserowe, masielniczki, maszynka z octem i oliwą, musztardniczki, solniczki itp., zostawiając na ostatniej najniższej półce po jednej stronie swobodne miejsce do postawienia koszyka z ciastem, bułkami, klosza szklanego z serem, jakiś pozostały deser z obiadu lub coś podobnego, nigdy zaś nie kaź stawiać tam pozo-

stałych resztek mięsnych z obiadu lub kolacyi, szczególnie ciepłych, bo cały kredens nabiera zaraz jakiegoś niemiłego zaduchu, którym z łatwością przechodzą imbryczki od herbaty; takie resztki najlepiej zaraz do spiżarni wynosić. W szufladach, dzielących górną połowę kredensu od dolnej, umieścisz w jednej w koszyku płaskim noże, widelce, łyżki, łyżeczki codziennie używane, małe deserowe serwetki, łyżki drewniane od sałaty, musztardy i t. p. W drugiej już pod Twoim kluczem srebro, to jest: sztućce, łyżki, łyżeczki rzadziej używane, bo do użytku ciągłego wydaj tylko tyle, ile ich potrzeba, w miarę zaś przybyłych gości nie zrobi Ci to ambarasu wielkiego, gdy przedmioty te czyste, więc zaraz do użytku służyć mogące, wyjmiesz i dasz służącej lub służącemu.

Najłatwiejsza w takim urządzeniu kontrola srebra dla służby samej, to jest dla ich własnej odpowiedzialności, bo srebro, jako rzecz kosztowną, potrzeba na baczniejszej już mieć uwadze i tak wprawić lokaja czy młodszą, aby zaraz po odejściu gości, nadpotrzebne srebro Ci oddali, a oddane sobie do użytku codzień rachowali, tym sposobem jedna jakaś zarzucona sztuka z łatwością się znajdzie, a wy-

radza większą staranność w pilnowaniu, w czem nigdy przesadzić nie można, szczególniejszając w miejscu, gdzie się do kuchni co chwila ktoś obcy wsunąć może, a i na wsi nie pewniej w tym względzie.

Gdzieś na uboczu, gdzie jest miejsce ku temu, powinna stać prasa do serwet, inaczej serwety zawsze zgniecione i na drugi dzień użycia brudno wyglądają. Jeżeli w jadalni nie ma miejsca, lub prasa mniej elegancka, postaw ją w garderobie, w jakimś przejściu, korytarzu, muszę dodać, że wcale jest niezłe, kiedy on między kuchnią i jadalnią znajdzie się, bo zapachy smarzenia nie bardzo zwykle miłe, wręcz do jadalni nie zalatują. W każdym przecieź razie baczyć trzeba, aby kucharka odsuwała nad kominem zasuwę parnikiem zwaną, blachę komina posypywała piaskiem, a często gęsto jak stół mydłem i szczotką ją szorowała, inaczej bowiem nigdy się nie ustrzeżesz swędu. Ale wkraczamy w granicę kuchni, o której przecieź w przyszłym liście mówić będę.

K u c h n i a.

Droga Stanisławo!

Listy moje w dość długich przerwach czasu Cię dochodzą, ale mam teraz wiele zajęcia koło domu własnego. Przecież potrzeby Twojego młodego gospodarstwa mam zawsze na myśli i skończywszy na jadalni przejdźmy do kuchni, gdzie zwykle drzwi tej ostatniej prowadzą. Tu, powiem Ci, zawsze porządek królować powinien, ale widzę uśmiech na ustach Twoich i słyszę jak mnie oskarżasz o nudzić już zaczynające powtarzanie jednej piosenki. O droga moja! piosenka ta, to prawie zasada szczęścia kobiecego, bo niewątpliwie zasadę zdrowia i dobrobytu rodzinnego stanowiąca. Chciałabym ją śpiewać i śpiewać bez końca wszystkim kobietom naszym, a szczególnie pannom, które kiedyś gospodyniami się staną. Bo kochając jak świętość najdroższą wszystko co nasze, muszę z boleścią serca powiedzieć Ci prawdę, że pod tym względem bardzo nisko w porównaniu innych krajów stoimy. Domy nasze nie odznaczają się bynajmniej porządkiem, a jestem mocno przekonana, że to naj-

cięższa wina pań samych, gospodyń niedbanych, spuszczaćcych się na służbę, której najpierw do porządku wdroyć nie umieją, a potem Bóg wie czem zajęte, dopilnować go zaniedbują. Pomijając już wyżej wymienione względy i oszczędność, którą się naturalnie otrzymuje przez porządek ochraniający przedmioty do użytku gospodarskiego przeznaczone, jest to jeszcze z ich strony grzeszne zaniedbanie edukacyjnego przez sługi swoje na lud działania. Jest to bowiem rzeczą pewną, że sługa, która lat kilka u dbałej i porządnie gospodarującej pani przebyła, nawyka do ładu i wygody zeń wypływającej, poszedłszy za mąż, sama porządną i dobrze rodzinę wychowującą gospodynią się staje. Niech to będzie, Stasiu droga, jedną z myśli dodających Ci sił do trudów gospodarczych i miej ją zawsze przytomną, gdy wchodzisz do kuchni Twojej, która tembardziej powinna się odznaczać czystością, że to jest miejsce gdzie się wszystko czyści, gdzie z całego mieszkania rzeczy do umycia lub wyczyszczenia znoszone bywają, więc miejsce do najczynniejszej pracy gospodarczej przeznaczone, a zarazem samo dla rodzaju odbywających się tam zajęć, najłatwiej na zanieczyszczenie narażone, z tego względu najwię-

kszej, najtroskliwszej dbałości Twojej potrzebujące. Wszak suknia strojna rzadko używana, rzadko czyszczoną być potrzebuje, wszak garnitur brylantowy lub jaki świetnie okazały, używany przy uroczystościach, nie potrzeba tak często myć mydłem i szczoteczka, jak codziennie używane złote kolczyki, w których sypiamy nawet często.

Otóż koniecznymi sprzętami kuchni Twojej być powinny: stół kuchenny obszerny i mocny, dębowy z szufladą, stać on ma blisko komina czyli kuchni angielskiej, tak, aby światło na niego padało dobrze. Szafa kuchenna, najlepiej otwarta z pułkami, na wszelkie potrzebne w kuchni statki, półka na rondle dalej ode drzwi, aby złodziejowi trudniej było schwycić zaraz ten metal tak ponętny, pieńki mały gdzieś w kącie, obok siekierka, na pieńku bowiem należy szczypać łuczywo do rozpalania ognia, lub przerażywania kości w mięsie, oszczędzając tym sposobem stołów, stołków i wynikających ztąd potłuczeń na stole stojących naczyń, a wreszcie ochraniając głowy czyjeś, rąbiąc drzewo na podłodze, która zwykle prawdopodobnie stanowi sufit dla mieszkańców niższego piętra. Z drugiej strony kuchni pod oknem powinien stać duży stół, biały, zawsze

jaśniejący czystością, codzień regularnie szorowany; stół ten ma być wyłącznie do użytku młodszej lub lokaja, bo nie wiem jak służbę urządzisz, o czem później pogadamy. Nad tym stołem powinna wisieć miotłka, a w szufladzie od stołu wszelkie potrzebne do pracy dla młodszej lub lokaja przybory, ściereczki do szklanek, talerzy, do ścierania kurzu, kreda do czyszczenia srebra, którą się teraz zastępuje pewnym rodzajem białego proszku, proszek do mosiądzu, to jest do samowarów, klamek i t. p., kawałki sukna, flaneli do czyszczenia, wszystko to najlepiej mieścić w oddzielnem pudełku, aby się nie rozsypywało. Jeżeli w kuchni są urządzone tak zwane entre-sole, czyli wyższa kondygnacya do sypiania dla służących, lub jeżeli możesz ich umieścić w jakiejś obok kuchni przyległej stancyjce, to bardzo szczęśliwie i bądź zadowolona z mieszkania; jeżeli zaś jest niemożliwe, to staraj się tak ustawić łóżka służących, aby były jak najbardziej oddalone od komina i stołu, gdzie się jedzenia przyrządza; od komina aby przez gorąco robactwo się nie zaległo, od stołu zaś, aby nic z przedmiotów niekuchennych do niego się nie dostawało. Przytem radzę Ci szczerze, abys wydając tysiące na urządzenie Twego do mu

nie skąpiła już kilku rubli przewyżki, dla rzeczy porządku dotyczącej, i służącym Twoim spraw niewielkie, zgrabne, a mocne i żadnej już nieczystości zakraść się niedające łóżka żelazne. Jest to sprzęt nieoszacowanie praktyczny i nawet w każdym domu, gdzie jest kilkoroz dzieci, nigdy innych łóżek być dla nich nie powinno i jedynie baczyć tu trzeba, aby nie było wilgoci, która je psuje, a sądzę że takiego mieszkania nie wzięłabyś za darmo, bo zdrowie to skarb nieoceniony, a które gdy się raz straci, już go za żadną cenę nabyć nie można.

Otóż nad takimi lub owymi łóżkami służące Twoje jak zwykle, będą sobie wieszając obrazy i obrazki; tu już nie można wymagać tyle estetycznego gustu, ani ich dla tego usuwać, bo to są przedmioty czci, pilnuj tylko bacznie, aby bardzo często obrazy zdejmowane i starannie z kurzu lub pajęczyny oczyszczane były, bo w gorącu kuchennem łatwo się robactwo zalega. Jeżeli miejsce pozwoli, postaw sługom Twoim szafę na rzeczy tu lub gdzieindziej, bo jeżeli wymagasz roboty, co jest rzeczą słuszną, powinnaś dbać, aby służąca Twoja miała wygodne pomieszczenie i rzeczy jej ciężko zapracowane, nie niszczyły się ponieważ. Gdyby wszystkie panie zwyczaj ten

zaprowadziły u siebie zniknęłyby te olbrzymie kufry sług, które nieskończenie więcej miejsca zabierają, zawalając kuchnię niezgrabnie. Ale musi już w tym być Twój osobisty kompromis z niemi, tylko w ten lub inny sposób urządziwszy ich rozmieszczenie pamiętaj, że widzieć w służbie człowieka to nie łaska ale obowiązek, a potem nawet interes: to robotnik, a Ty roboty potrzebująca, im się tedy stosunki wzajemne lepiej ułożą, tem dla obu stron zyskowniej jest i wygodniej. Bo mojem zdaniem nic niema w gospodarstwie uciążliwiej przykre-go, nic gorzej domu zakłuczającego, jak zmieniające się co kwartał sługi, bo albo pani nie dbała, porządnych dobrać nie umie, albo nie-trafna utrzymać ich nie może. Wracając do wygody służących, radzę Ci zawieść nad stołem, do roboty dla młodziej przeznaczonym, własne lustro, bo kobietą jesteś i powinnaś wyrozumić potrzeby kobiety; potem sługa zręcznie i czysto ubrana, to jedna z najmilszych ozdób domu.

Spizarnia.

Obok kuchni znajdować powinna się spizarnia, bez niej żadne gospodarstwo dobrze prowadzone być nie może. Czy więc na wsi czy w mieście mieszkać będziesz urządz się tak, abyś tę nieodzowną wygodę miała pod ręką. Rzeczy suche jak herbatę, cukier, arak, likiery, wódkę powinnaś mieć w pokoju jadalnym w kredensie, kawy nigdy nie trzymaj w jednym z herbatą miejscu, gdyż w takim razie, ta ostatnia traci aromat; herbata bowiem bardzo łatwo przyjmuje w siebie wszelkie obce własności.

Pojmujesz łatwo, że każda najmniej nawet zasobna gospodyni musi mieć jakieś choć małe zapasiki, czy to: trochę masła, słoniny jaj, mąki, korzeni, octu, czy jakieś resztki pozostalej pieczeni — słowem to wszystko, co w każdym najbiedniejszym domu być musi, gdzie więc to schować — w spizarni; czy w zimie, czy w lecie taki kącik jest konieczny. Nic mniej estetycznego i oznaczającego większy nieporządek jak owe rozstawione w pokojach resztki na talerzach, strzeż się tego moja droga jak ognia, jeżeli chcesz na miano dobrej

gospodyni zasłużyć. Otóż choćby najmniejsza spiżarnia każ w niej urządzić sobie jak najwięcej półek—szerszych—węższych jak miejsce pozwoli. Wysoko może być jedna bardzo szeroka półka na umieszczenie soków, konfitur, galaret i różnych przysmaków nie tak często używanych, które w porządku z napisami i ponumerowane, postaw na tej półce, a kilka słoików miej niżej zaczęte do użycia. W ściany każ powbijać haki duże, na szynki lub mięsiwa tak wędzone jak świeże, które często w zimie trzeba kilka dni przechować, haki takie powinny odstawać daleko od ściany aby mięso się muru nie dotykało, bo pleśńić zacznie i być umieszczone przy oknie, lufcie—lub jakim otworze, który jest koniecznym w każdej spiżarni.

Dalej mniejsze haczyki na drób zabity, powieszony dla skruszenia, z drugiej zaś strony daleko od powietrza haczyki na powieszenie grzybów, cebuli, majeranku i t. p. rzeczy.

Jeżeli spiżarnia jest większa umieść w niej szafę spiżarnianą z szufladami i przegródkami na mąki, kaszy, grochy i t. p. Pomimo bowiem spiżarni, do której często sama iść nie mogąc, powierzasz klucze komukolwiek, musisz mieć jakieś schowanie lub zamykane półki w spiżar-

ni na rzeczy nie podlegające kontroli, a bardzo łakome, jak cukier rąbany i miarki, rodzenki, śliwki, mydło, krochmal, farbkę, spirytus, wódki i t. p.

Szafa więc spiżarniana jest wygodą nie do opisania—z przegródkami i różnemi skrytkami—tę postawić możesz gdzie Ci się podoba, jeżeli w spiżarni miejsca nie ma, to w kuchni—w garderobie—w sieni, a nawet na górcie—bo tam powinny być tylko rzeczy niepodlegające zepsuciu. Zdawać Ci się to może zbyt cennym mając spiżarnię,—wcale nie; mąka i kasza trzymana w woreczkach tęchnie, rozsypuje i staje się częstokroć wabikiem dla myszy, od których to nieprzyjaciół gospodarstwa domowego jak od ognia strzedz Ci się radzę; raz zagnieżdżone nader trudne do wyniszczenia. Dużo i bardzo dużo miałabym Ci w przedmiocie spiżarni powiedzieć, ale nie wiedząc czy w mieście czy na wsi mieszkać będziesz, zostawiam to sobie na rok przyszły—zapowiadając długą gawędę w tym przedmiocie; dziś dodam Ci tylko, że ponieważ każda, choćby najlepiej urządzona, spiżarnia jest w czasie wielkiego upału za gorąca—a w czasie wielkiego mrozu za zimna—pilnuj więc stosownie do tego przedmiotów mogących podlegać zepsuciu i każ je wynosić

do piwnicy— jak np. mleko, śmietanę, masło, słoninę, mięso, jaja, oliwę, soki, miód w czasie upału; — w czasie mrozu zaś także masło, śmietanę, jaja, słoje z korniszonami i rydzami, aby nie pękały. Konfitury a nawet konserwy dobrze przesycone cukrem i dobrze smażone nie pękają nawet wśród największego mrozu, tak samo i soki, mocne octy i naturalnie wszelkie spirytualne trunki. Lekkie wina i piwo pękają. O urządzeniu piwnicy i górki zostawiam gawędę na później — dziś dodam tylko to — że staraj się do spiżarni lub piwnicy posyłać tylko jedną z twoich domowych — dawanie bowiem klucza każdemu prowadzi często do nadużyć i zrzucania winy na drugich; ufaj ile tylko możesz, bo zaufanie dla domowników uszlachetnia ich i podnosi, ale zarazem nie dawaj sama sposobności do nadużycia tej wiary; tego życzy z serca Cię kochająca przyjaciółka.

Na tem kończę listy moje o urządzeniu domu—powiem tu tylko słów kilka jeszcze o urządzeniu pokoju chorego.

Pokój chorego.

Czyste powietrze i porządek są niezbędne w pokoju chorego. Powietrze zepsute usunąć można skrapiając podłogę wodą z octem, lub ustawiając po rogach pokoju świeżo ucięte gałęzie drzew; wszelkie silne zapachy kwiatów, perfum, wyskoków usuwać się powinno. W lecie nawet powinno się przepalać w piecu, lub na kominku nie dlatego, żeby ogrzewać pokój, ale przez palenie i ciąg powietrza, jaki się wtenczas odbywa, najłatwiej się powietrze w całym pokoju odświeża i wyprowadza zle wyziewy, ma się rozumieć, że rury w piecu nie zasuwają się potem wcale. Środek ten odświeżania powietrza szczególnie przy gorączkach zaraźliwych jest wielce pożyteczny i zalecenia godny. Kadzenie octem ma też właściwości czyszczące, czy zwykły dobry ocet czy aromatyczny działa tu jednakowo, gdy wszelkie inne kadzidło pokrywa tylko przykre wyziewy, ale ich nie niszczy. Zbyteczne gorąco w pokoju jest szkodliwym, należy przykryć chorego lekko i wpuścić świeżego powietrza tak, żeby stopień temperatury był równo utrzymywany od 12 do 15 stopni Réaumura, w miarę tego

jak stan chorego i rodzaj choroby wymaga. Ile stopni ciepła powinno być w pokoju chorego? jest-to pytanie, o którym niegodzi się zapomnieć nigdy i trzeba zadać je lekarzowi, bo to rzecz ważna i termometr zawieszony w pobliżu łóżka chorego jest niezbędny. Światło powinno być łagodnie przyćmione, ale nie zupełnie usunięte, zbytnia ciemność posępnie działać może na chorego. Łóżko ustawić tak, aby nietylko z okna, ale i z innych pokoi światło za otwarciem drzwi nie padało na oczy chorego; usunąć nie miłe i jednostajne widoki, jak na przykład muru gołego itp., a otaczać o ile można przyjemnymi. Świeca wieczorem powinna być zasłonięta i tak ustawiona, aby chory nie był zmuszonym patrzeć na nią ciągle, również chodzenie ze światłem tam i napowrót nie osłaniając go, razi oczy, a więc w pokoju chorego miejsca mieć nie powinno. W ogóle nie dobrze jest koło oczu chorego często przechodzić, jak również osoba czuwająca, szczególnie w nocy, powinna siedzieć raczej w głowach jak w nogach łóżka, gdyż jedna postać wciąż mu się przedstawiająca, może przy majaczeniu gorączkowym potworne przybierać kształty i drażnić chorego. Trzeba także uważać, aby naprzeciw chorego nie wi-

siała jaka biała chusta, spuszczone franka i t. d. nic takiego w ogóle, coby jakąś postać przestraszającego widma przybrać mogło. Osoba pilnująca nie powinna nigdy wiele z chorym mówić, choćby ten nawet objawiał chęć do tego i pod tym względem także trzeba jej się znieść z lekarzem i dowiedzieć czy chory mówić może, lub znosić mówienie do niego. Jestto rzecz tak ważna, że nieuwaga pod tym względem może pomyślność całej kuracji zniweczyć. W każdym razie osoba pilnująca powinna mówić nie głośno, nie prędko, o rzeczach nie męczących, raczej wesołych i lekkich, niż poważnych i do pracy umysłowej pobudzających, a nigdy smutnych, okropnych lub zbyt wyobraźnię uderzających.

Wszystkie te przestrogi stosują się również do czytania choremu, jeżeli lekarz na takowe pozwoli. Osoba pilnująca powinna być choremu o ile można miłą, a tak rozsądną, aby mu nie okazywała zmartwienia doznawanego z jego choroby, a nawet zbyt żywej radości gdy niebezpieczeństwo minie, bo to wyobraźnię uderza i uczuciem przebytego niebezpieczeństwa przerażając, recydywę spowodować może. Powinna też być, o ile można osobą silnego usposobienia, aby się nie dała zmódz

fatydze, bo wtedy sen niespodziewany, któremu się oprzeć nie może, lub ociążałość, z którą walczyć musi, sprawia, że chory może być przez brak wytrwałej czujności narażony na brak usługi lub niepunktualność w przyjmowaniu lekarstwa. Niech też uczuciowa strona osoby kochającej chorego bierze w rachunek tak brak sił, jak wiek późny, bo ludzką jest rzeczą zasłać i mimo najwyższego przywiązania nie wywiązać się z tego czego może obojętniejsza lecz więcej sił mająca osoba, doskonałaby z najlepszym skutkiem. Przecież ta „obojętna“ powinna być wielce sumienną i uczciwie przy zobowiązaniu swoim stojącą, gdyż lekarz po połowie tylko kurację prowadzi. Drugą jej połowę a nie mniejszą wcale, jest opieka nad chorym tak troskliwa, czujna, a razem rozsądna i rozumnie stan chorego pojmująca, aby mu ani na chwilę jedną pieczołowitości nie brakło, a lekarz za przybyciem został dobrze poinformowanym o całym przebiegu zmian na dobre lub gorsze, przez które chory przechodził. Każdy rozumny człowiek łatwo pojmie, co znaczy przy łożu chorego dobra i dostatecznie oświecona osoba pilnująca.

Przewietrzanie pokoju chorego.

Wlać na miednicę porcelanową czy fajansową gorącej wody, w tę wodę wlać dwie stołowe łyżki terpentyny francuskiej. Postawić miednicę w środku pokoju, a w kilka minut w całym pokoju będzie się rozchodził miły zapach jodły. Terpentyna francuska w ogóle wydaje bardzo orzeźwiający—zdrowy aromat i przyjemny zapach.

K a w a,

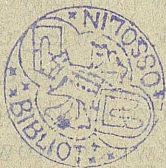
jako środek do odświeżania powietrza przy łóżku chorego.

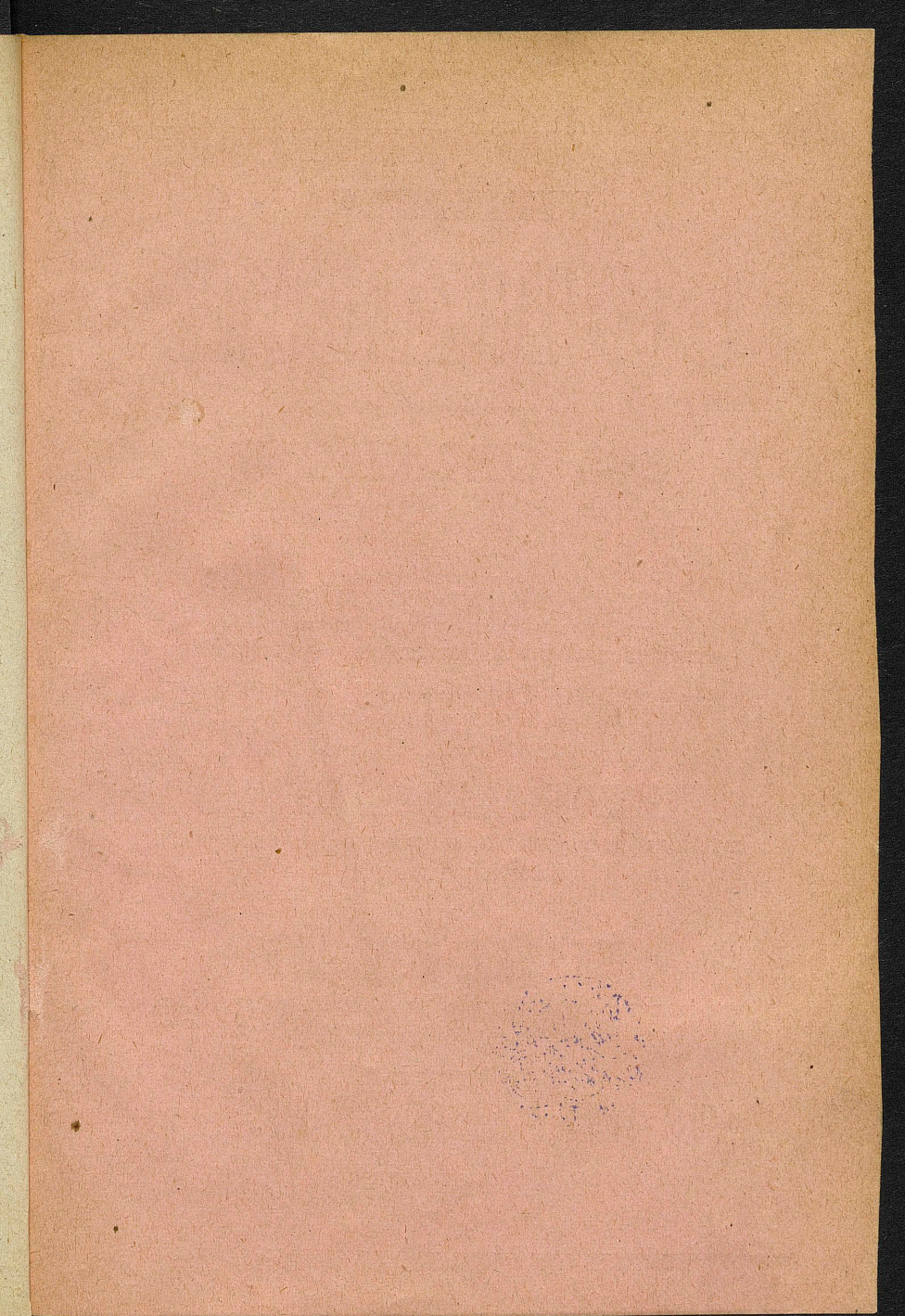
Wiele chorych osób a szczególnie kobiet nie znosi odoru chloru i kwasu karbolowego, używanych powszechnie jako środki dezynfekcyjne.

Doglądający chorego są w podobnych razach bardzo zakłopotani jak odświeżyć powietrze w pokoju, w którym albo wcale nie można, albo tylko na czas bardzo krótki otwierać można okno lub lufcik. Zwykle wówczas pokój spryskiwanym bywa wodą kolońską,

lub też wykadzany. Oba te środki wcale jednak nie niszczą szkodliwych miazmatów i tylko woń nieprzyjemną zepsutego powietrza głuszą inną przyjemniejszą wonią.

Kawa świeżo upalona wydaje dość przyjemny zapach, nadto działa na szkodliwe miazmiata, znajdujące się w powietrzu. Chcąc więc powietrze przy chorych utrzymać w czystości, należy w pokoju, w którym chory się mieści, parę razy w ciągu doby spalić po kilka ziarenek kawy na rozpalonej łopacie.





WYDAWNICTWA
L. ĆWIERCZAKIEWICZ.

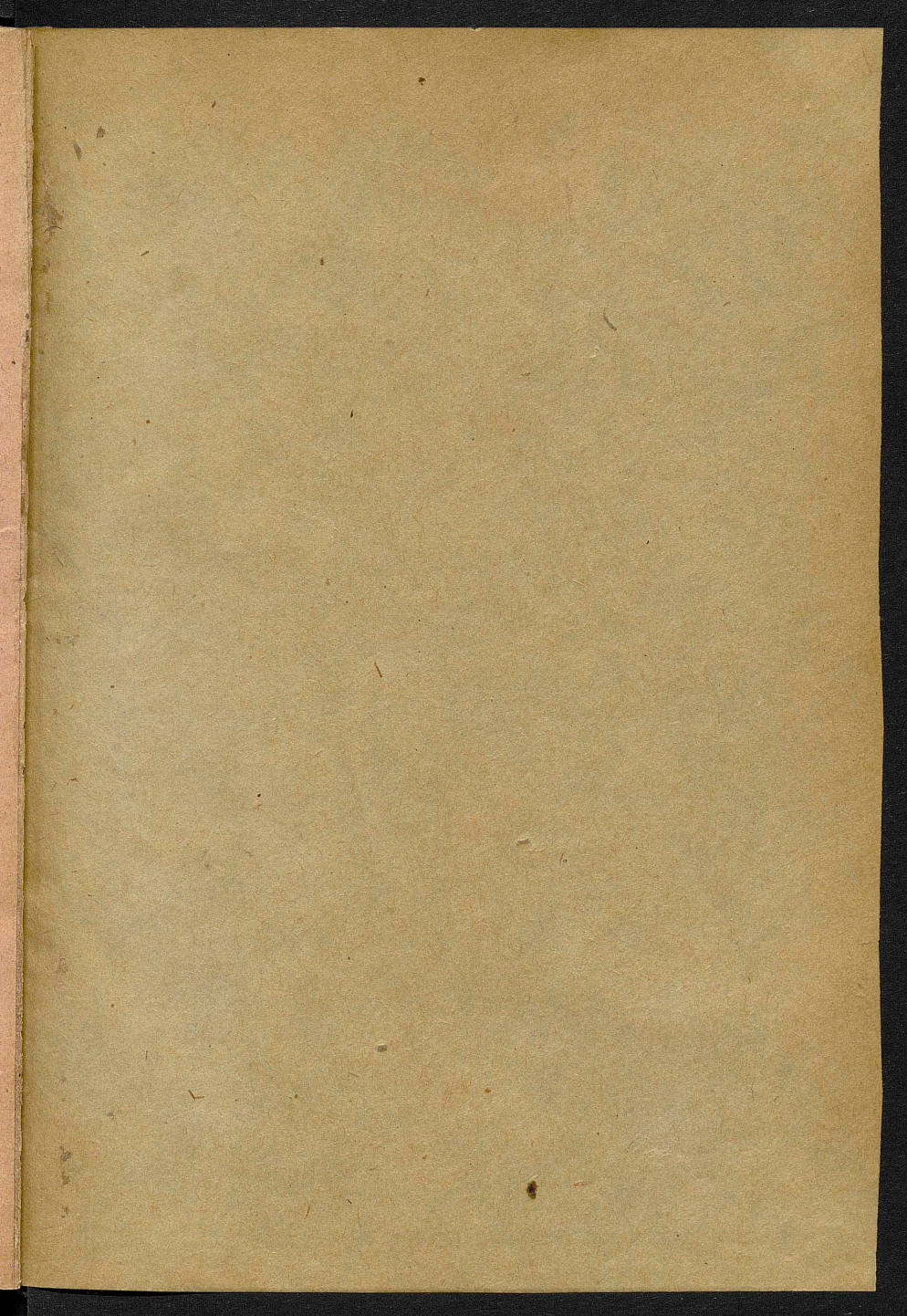
365 OBIADÓW
ZA PIĘĆ ŻŁOTYCH
Wydanie XVIII.

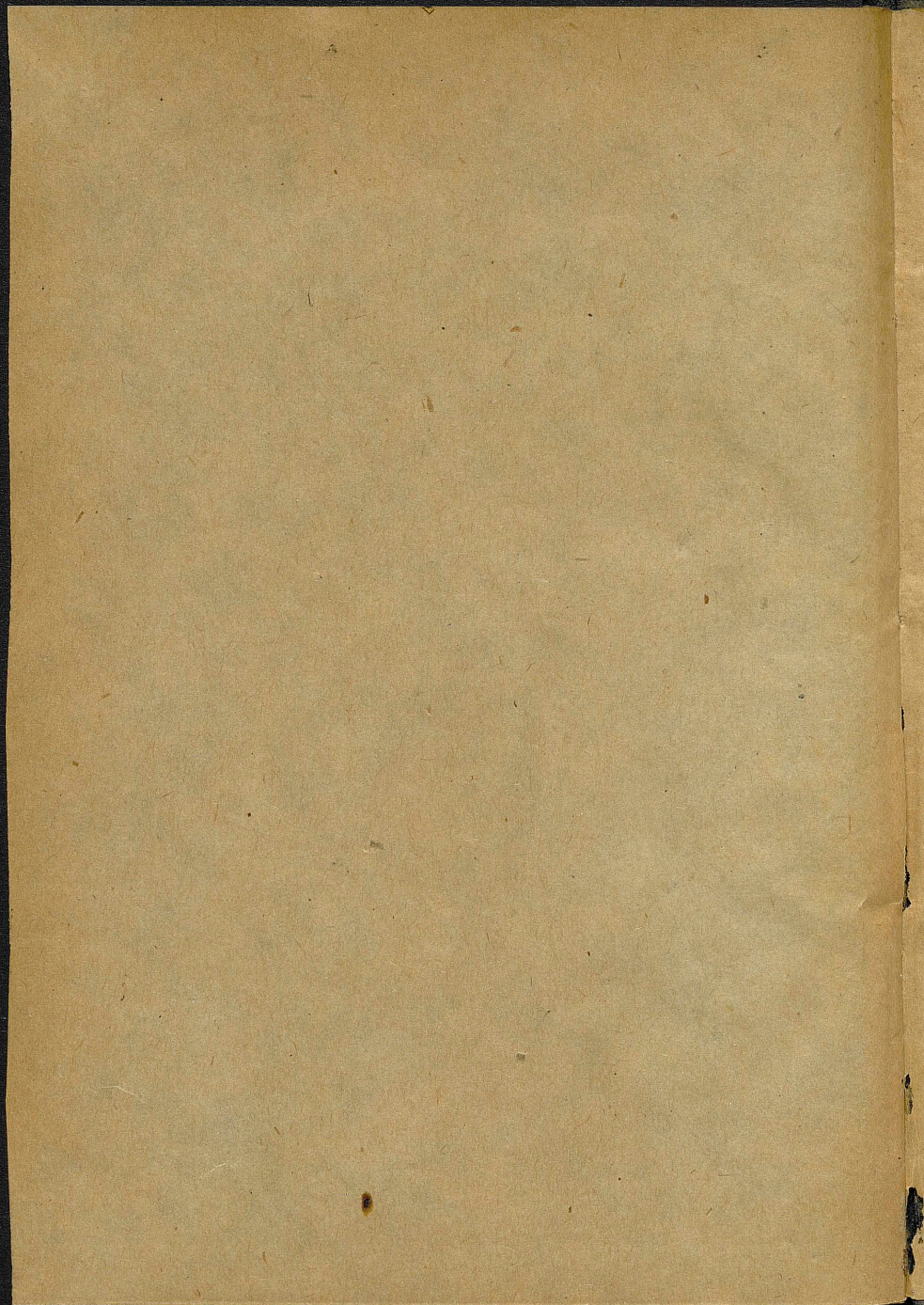
JEDYNE PRAKTYCZNE PRZEPISY
wszelkich zapasów spiżarnianych. Wydanie XVII.
*Oba dzieła otrzymały 10 medali na różnych wystawach
i są bez konkurencyi.*

PODARUNEK ŚLUBNY
**czyli kurs gospodarstwa miejskiego i wiejskiego dla
kobiet. Wydanie II.**

PORADNIK PORZĄDKU
**oraz różnych higienicznych wiadomości potrzebnych
kobiecie. Wydanie IV.**

NAUKA KWIATÓW BEZ POMOCY NAUCZYCIELA
z 239 rycinami.





79,

