



Pani Elżbieta
Zwierzyna
Sposoby przyrządzania

Przepisy naszych babć

Pani Elżbieta

Zwierzyzna.
Sposoby przyrządzania.

Przepisy naszych babć

Wersja demonstracyjna



Wydawnictwo Psychoskok
Konin 2017

Pani Elżbieta

„Zwierzyna. Sposoby przyrządzania. Przepisy naszych babć”

Copyright © by Pani Elżbieta, 1927

Copyright © by Wydawnictwo Psychoskok Sp. z o.o. 2017

Zabrania się rozpowszechniania, kopiowania
lub edytowania tego dokumentu, pliku
lub jego części bez wyraźnej zgody wydawnictwa.

Tekst jest własnością publiczną (public domain)

Tekst oryginalny tłumaczenia: anonimowy.

ZACHOWANO PISOWNIĘ
I WSZYSTKIE OSOBLIWOŚCI JĘZYKOWE.

Skład: Jakub Kleczkowski

Projekt okładki: Wydawnictwo Psychoskok Sp. z o.o.

Druk: Zakł. Graf. Tow. Wyd. „BLUSZCZ”

Warszawa 1927

ISBN: 978-83-7900-794-3

Wydawnictwo Psychoskok sp. z o.o.

ul. Spółdzielców 3, pok. 325, 62-510 Konin

tel. (63) 242 02 02, kom. 695-943-706

<http://www.psychoskok.pl/>

e-mail: wydawnictwo@psychoskok.pl

SŁOWO WSTĘPNE

Zwierzyna — przeważnie przedmiot zbytku w mieście — w niektórych miejscowościach, oddalonych od kolei i większych osiedli, stanowi najczęściej jadany produkt mięsny. Latem — kaczki dzikie, zimą — zajace stanowią podstawę jadłospisów na Kresach wschodnich i nieraz w kłopot wprawiają gospodynie — bo spieniężyć tego niema gdzie, nikt tego już jeść nie chce, a przechować się nie daje. Otóż tym gospodyniom przypominam, że w słojach-konserwatorach, — jak Weck'a tak i krajowych, w niczem im nie ustępujących — zwierzynę już upieczoną lub uduszoną wybornie konserwować można. Nie tu jest miejsce do szczegółowego opisywania całej procedury sterylizacji; jest ona już dokładnie opisana w dwóch książeczkach „Życia Praktycznego”, mianowicie: „Konfitury i kompoty” i „Jarzyny na zimę”. Każdą zwierzynę sterylizuje się już zupełnie przyrządzoną do podania, upieczoną lub uduszoną, z sosem, który się przy pieczeniu lub duszeniu uformował, lub też z sosem, zaprawionym mąką i śmietaną, pieczarkami itp. W każdym razie należy ją możliwie szczelnie ułożyć w słoju i zalać po dokładnem wystudzeniu mięsa i sosu. Poraz pierwszy gotuje się słoje przy temperaturze około 98° C., od czterdziestu minut do godziny. Dnia następnego, czyli w 24 godziny, wstawia się słoje powtórnie do aparatu i sterylizuje 15 minut od chwili zagotowania. W taki sposób zakonserwowana zwierzyna może suchej, chłodnej i niezbyt widnej spiżarni stać około 3—4 miesięcy. W teorii może się ona tak konserwować rok cały; jednak w mojej praktyce dobrych rezultatów, przy zbyt długim trzymaniu, nie miałam. Ale już nawet po dwóch lub trzech miesiącach, po upływie sezonu na daną zwierzynę, staje się ona pożądanym przysmakiem.

Dodaję do przepisów tak zwany kalendarz myśliwski, czyli terminy polowań, dozwolonych na różne gatunki zwierzyny i ptactwa. Pomoże on gospodyniom do orjentowania się, kiedy i na jaką zwierzynę liczyć mogą, i kiedy nastaje czas przyrządzenia z niej zapasu, gdyż handel nią zostanie wzbroniony. Zajac daje się konserwować w skórze nie tylko całymi tygodniami, lecz zimą nawet do dwóch miesięcy. Ptactwo dzikie na mrozie, lub nawet na chłodzie, też bardzo długo wisieć może. Dla niektórych gatunków, jak głuszce i bażanty, doskonałe skruszenie jest koniecznością. Gorzej jest z gatunkami zwierzyny, bitej latem. Szczególniej dzikie kaczki, tak wyborne w smaku, zaledwie dni parę, i to na lodzie, przetrzymać się dadzą. Te więc należy natychmiast po zabiciu oprawić, upiec i w konserwatorach

w aparacie Weck'a sterylizować, aby potem, w miarę potrzeby, przygrzać w śmietanowym lub innym sosie.

Sposobów przyrządzania zwierzyny jest tyle, że nie można w krótkiej książeczce zmieścić nawet ich dziesiątej części. Staralam się jednak czerpać z kuchni polskiej i francuskiej najbardziej smaczne, a jednocześnie najmniej skomplikowane przepisy. Przytem nietylko najbardziej pospolite gatunki zwierzyny tu podaję, lecz i mniej znane. Te mniej znane w stolicy i dużych miastach — nieraz są często spotykane na Kresach, i taka duża sztuka, jak jeleni, łos lub dzik, w kłopot wprawia mniej doświadczoną gospodynię, Tu już nie będę obszerniej mówiła o niedźwiedziu, którego szynki należy najlepiej uwędzić w taki sam sposób, jak szynki wieprzowe na surowo, podane w zeszycie „Życia Praktycznego” pod tytułem „Wędliny domowe”. Tak samo marynuje się i wędzi szynki z dzika, Niestety! nigdzie, pomimo niesłychanie ścisłych poszukiwań, nie znalazłam przysmaku, wspomnianego przez Wincentego Pola w „Pieśni o ziemi ojczyściej”: — nie znalazłam „niedźwiedzich łap”. Toteż błagam serdecznie, gdyby która z czytelniczek tej książeczki знаła sposób ich przyrządzania, żeby zechciała nadesłać go do Redakcji: Warszawa, Krakowskie — Przedmieście 99, a postaram się podać ten przepis przy jakiejś innej sposobności.

Staralam się nie powtarzać jednych i tych samych przepisów, odsyłając czytelników do innych rozdziałów, przy potrawach takich naprzykład, jak pasztety, które w zasadzie z każdego rodzaju zwierzyny zrobić można, zawsze używając tych samych sposobów i robiąc do nich zawsze farsz z przodków zajęczych lub sarnich, a w braku ich — z wątróbki cielęcej. Francuska kuchnia zna takie skomplikowane sposoby podawania zwierzyny, a szczególnie ptactwa, że z nich jedne tylko chaud-froid w kilku gatunkach podałam, gdyż przy dzisiejszej nielicznej służbie, kiedy pani domu jest zajęta inną, zarobkową pracą — trudno wyobrazić sobie, aby ktoś znalazł czas na kilkugodzinną dłubaninę koło jednej potrawy. Zresztą i we Francji te sposoby gotowania przeszły do historii. Brak czasu, brak pieniędzy i względy higieniczne — zniewoliły francuzów do uproszczenia kuchni, co, na szczęście, nie jest synonimem mniej smacznego jedzenia. Zachowując te same artykuły spożywcze, może bardziej jeszcze, niż dawniej, dbając o ich świeżość i dobry gatunek, uproszczono tylko metody ich przyrządzania.

Pani Elżbieta.

I. ŁOŚ

Rzadka ta dzisiaj zwierzyna, dla myśliwego cenna, jako strzał zaszczytny, w kucharstwie ma raczej ilościowe, niż jakościowe znaczenie. Ilościowe — gdyż w dużym łosiu-byku jest mięsa tyle, co w dobrym wole; lecz mięso to jest dosyć grubowłókniste i raczej wołowinę ze starszej sztuki, niż zwierzynę przypomina. Wszystkich części łosia używa się też, jak wołowiny; jednak nie robi się z niej ani rozbefów, ani befsztyków, a tylko duszone pieczenie z różnymi sosami, antrykoty, również duszone, pasztety zimne — i gorące i t. p. Wyjątek stanowią chrapy łosia, zresztą w smaku też przypominające pysk krowi. Są one uważane za wykwinny przysmak.

1. Pieczeń z łosia duszona.

Kawał pieczeni z łosia, wagi około 4 kilo, sparzyć octem lekkim, zagotowanym z korzeniami, cebulą i trzymać w nim 5—7 dni, codziennie przewracając mięso, aby równo się zamarynowało. Po wyjęciu z marynaty, naszpikować słoniną, utarzaną w majeranku, zmieszanym z pieprzem. Dalej piec tę pieczeń w piecu — jeśli pochodzi z młodej sztuki, a dusić w rondlu — jeśli ze starszej. Z początku piec, polewając masłem lub roztopioną słoniną; gdy puści z siebie sos — tym sosem i octem, w którym się marynowała. Skoro pieczeń będzie miękka, wyjąć, pokrajać w plastry (wpoprzek włókien, co przy mięsie łosia jest szczególnie ważne). Sos zaprawić mąką, wlać weń szklankę śmietany, zagotować razem, połączyć częścią pieczeni, resztę podać w sosjerce. Pieczeń można podać z makaronem włoskim, kluseczkami krajanemi, buraczkami, brukwią lub też z kompotem, borówkami, a najlepiej z sałatą octową z wisien lub śliwek. Pieczeń taka jest wyborna na zimno. Gdy stygnie należy ją polewać kilkakrotnie śmietanowym sosem, aby się uformowała z niego gruba warstwa. Do zimnej pieczeni łosiowej podaje się sosy ostre: musztardowy, tatarski itp.

2. Comber z łosia.

Comber z łosia jest rzeczą ogromną, chociaż używa się nań tylko krzyżowej części do pierwszych żeber, kotletową zostawiając na inny użytek. Marynuje się go, piecze i podaje, jak comber jelenia lub sarny, — odpowiednio jednak dłużej marynując i piekąc, stosownie do znaczenia większych jego rozmiarów.

3. Kotlety i steki z łosia.

Używa się na nie kotletówki z łosia, biorąc na pierwsze antrekoty, krajane według kostek, na drugie — polędwicę, wyciętą i krajaną w plastry, — jedno i drugie z dobrze skruszałego, lub zamarynowanego uprzednio mięsa. Po zrumienieniu z obu stron, wkłada się kotlety do rondla, zalewa kilku łyżkami rosółu i śmietany i dusi na wolnym ogniu, aż zupełnie zmiękną. Lub też robi się sos rumiany, korniszonowy, kaparowy, cytrynowy, a nawet zwykły czysty pomidorowy, zalewa nim kotlety i dusi wolniutko, aż się staną miękkie. Podaje się je z garniturem z rozmaitych jarzyn, najlepiej kilka gatunków na jednym półmisku.

4. Chrapy łosiowe.

Chrapy, czyli pysk łosia oczyścić do gotowania. jak pysk wołowy; gotować z korzeniami, cebulą i włoszczyzną w wodzie, zakwaszonej octem, aż zupełnie zmiękną. Można następnie pokrajać je w cienkie płatki, smak sklarować i zastudzić w formie, przekładając jajkami na twardo, grzybkami marynowanymi i korniszonami; w takim razie można oprócz chrap gotować razem i nogi łosia. Lepiej jednak jest przyrządzić z chrapów sałatę, układając ją na sałatce z jarzyn,

zaprawionej sosem majonezowym, nieco zaostrzonym angielską musztardą, i pokrywając je grubą warstwą takiegoż sosu. Koniec wersji demonstracyjnej.

Koniec wersji demonstracyjnej.

Spis treści pełnej wersji

SŁOWO WSTĘPNE

I. ŁOŚ

1. Pieczeń z łosia duszona.
2. Comber z łosia.
3. Kotlety i steki z łosia.
4. Chrapy łosiowe.

II. NIEDŹWIEDŹ

5. Udziec z niedźwiedzia.
6. Udziec z niedźwiedzia po myśliwsku.
7. Potrawka z niedźwiedzia po węgiersku.
8. Wyciąg z kalendarza myśliwskiego.
9. Zupa ze zwierzyny.

III. DZIK

10. Comber z dzika.
11. Pieczeń z dzika.
12. Głowizna dzika.
13. Kotlety z dzika.
14. Potrawka z żeberk dzika.

IV. ZAJĄC

15. Zając pieczony.
16. Zając w śmietanie.

17. Kotlety bite z zająca.
18. Kotlety z zająca siekane.
19. Zając po francusku (Civet de lièvre-Bourguignonne).
20. Zraziki z zająca po francusku (Escalopes de lièvre au sang).
21. Budyń z zająca.
22. Pasztet z zająca na gorąco.
23. Pasztet z zająca na zimno (pain de lièvre).
24. Pasztet z zająca oszczędnościowy.

V. SARNA I JELEŃ

25. Narogi.
26. Comber sarni pieczony.
27. Comber sarni na zimno.
28. Udziec sarni.
29. Żeberka sarnie w potrawce.
30. Zraziki z sarniny.
31. Pasztet z sarniny.
32. Kotlety z sarniny.
33. Jeleń.

VI. GŁUSZEC

34. Głuszec pieczony.
35. Głuszec na zimno.

VII. BAŻANT

36. Bażant pieczony.
37. Bażant na zimno z pasztetem.
38. Bażant w potrawce.
39. Krokietki z bażanta.

VIII. CIETRZEW

40. Cietrzew na piecyste.
41. Chaud-froid z cietrzewia.
42. Kotlety z cietrzewia.

IX. DZIKA KACZKA

43. Kaczki pieczone.

44. Kaczki w potrawce.

45. Pasztet z dzikich kaczek.

X. KUROPATWY

46. Kuropatwy pieczone.

47. Kuropatwy na grzankach.

48. Kuropatwy w kapuście.

49. Pasztet z kuropatw.

50. Chaud-froid z kuropatw.

XI. JARZĄBKI

51. Jarząbki pieczone.

52. Jarząbki duszone („en casserole”).

53. Kotlety pożarskie.

54. Chaud-froid z jarząbków.

XII. PARDWY, KURKI WODNE, SŁOMKI, BEKASY I DUBELTY, KWICZOŁY, JEMIOŁUSZKI I WRÓBLE

55. Pardwy.

56. Kurki wodne.

57. Słomki.

58. Bekasy i dubelty.

59. Kwiczoły

60. Jemiołuszki

61. Wróbel.

XIII. PRZEPIÓRKI

62. Przepiórki pieczone.

63. Przepiórki w liściach winnych.

64. Przepiórki w sosie (przepis ukraiński).

65. Chaud-froid z przepiórek.

66. Pasztet z przepiórek.

Dziękujemy za skorzystanie z oferty naszego wydawnictwa i życzymy miło spędzonych chwil przy kolejnych naszych publikacjach.

Wydawnictwo Psychoskok

