

Z zapisków kuchni pałacu komorowskiego

XIX-wieczne oryginalne przepisy udostępnił Pan Zbigniew Kowalewicz, autor Historii Komorowa

Baby prawdziwe polskie

Proporcja: 1 kg mąki, 1 szklanka mleka, 100 g drożdży, 3 kopy żółtek, 2 szklanki masła, 800 g cukru, 50 g migdałów, 1 kieliszek araku, skórka z dwu cytryn.

½ kg najpiękniejszej pszennej mąki zaparzyć szklanką wrzącego mleka, rozcierać, aby grudek nie było, aż do zupełnego wystudzenia ciasta. Wlać drożdże, rozrobione w ciepłym mleku z odrobiną cukru, a wymieszawszy doskonale ciasto z drożdżami, postawić je pod przykryciem w ciepłym miejscu. Gdy nieco podrośnie, dodać 3 kopy żółtek, ubitych do białości i resztę mąki, poczem wyrabiać pół godziny; następnie dodać 2 szklanki ciepłego sklarowanego masła, 800 g miętkiego przesianego cukru, 50 g drobno utartych migdałów słodkich z dodatkiem kilku gorzkich, kieliszek rumu i skórki cytrynowej lub pomarańczowej.

Wyrabiać ciasto najkrócej godzinę, uważając, aby od rąk doskonale odstawało. Gdy już wyrobione, napętnić w trzech czwartych formy, wysmarowane masłem roztopionym i wysypane bułeczką, dać ciastu podnieść się tak, aby formy prawie wypełniło i wstawić do gorącego pieca.

Kwiczoty lub jemioluty pieczone

Proporcja: 8-10 kwiczotów, 200 g stoniny, 2-3 łyżki masła, 3-4 sucharki. Grzanki z butki.
Kwiczoty, jemioluty lub słomki nie patroszą się i pieką z nóżkami i główkami.

Oczyszczone, oskubane wyplukać, posolić, położyć plasterkami stoniny i piec, przywiązawszy do różna, potem posypać tartą bułeczką i wydać. Można też smażyć w rondlu w roztopionym maśle; gdy będą gotowe, włożyć na półmisek, obłożyć grzankami z butki i zalać masłem, w którym się smażyły.

Szczupak na szaro, ryba, którą się daje w wigilię Bożego Narodzenia

Proporcja: 1 szczupak, 7-8 szklanek kwasu burakowego, łyżka mąki, łyżka oliwy, 100 g rodzynków, 1 cytryna, 1 brukiew, 1 kalarepa, 1 por, 1 burak słodki, 1-2 marchwie, 1 seler, 2 pietruszki, 1 cebula, trochę angielskiego pieprzu i bobkowych liści.

Wziąć 8 szklanek kwasu burakowego, przegotować z włoszczyzną wszelkiego rodzaju i jarzynami, a szczególnie dodać buraka słodkiego ćwiłkowego, kalarepy, brukwi i co tylko jest w zimie z jarzyn, oprócz słodkiej kapusty; szczupaka dużego przestoniatego pokrajać na dzwona, zalać tym smakiem, dodać pieprzu angielskiego,



skiego, bobkowego liścia, zagotować, zaprawić masłem z mąką lub oliwą, albo dobrym sonecznikowym olejem, jeżeli kto chce zupełnie z postem; dodać cytryny obranej, pokrajanej i dużych rodzynków. Jak się sos dobrze wydusi, a ryba będzie gotowa, dawać na stół. Tę rybę okłada się farszem lub pulpetami z ryby, które powinny się odgotować razem z nią w tymże sosie.

Półgęski

Na 10 par półgęsków, które mogą ważyć 16 kg, bierze się 200 g soli ususzonej i jak najlepiej utłuczonej, saletry 40 g, kolendra grubo tłuczonego 40 g, angielskiego pieprzu tłuczonego i zwyczajnego 25 g, bobkowych liści 20 g, goździków 12 g, miesza się razem i układa się półgęski do naczynia drewnianego, przesypując tę mieszaninę za każdą warstwą, aż paczka się napętni do samego wierzchu; wtenczas nacisnąć wierzchem, nałożyć kamieniem i trzymać tak w miernym cieple przez dwie doby, by sól się dobrze rozeszła. Wówczas zabić paczki, zasmolić je jak najstaranniej i wynieść na zimno, gdzie paczki dwa razy na każdą stronę przewraca. W marcu wyjąć, owinąć papierem albo utaczać w grysie, czyli otrębach i powiesić na tydzień w dym. Kto chce mieć marynowane półgęski, powinien osolić, układać w małych paczkach, albo baryłkach, które trzeba dobrze zabić dnem, trzymać przez zimę w chłodnym miejscu, przewracając paczkę, często innym dnem, na wiosnę zakopać w lód, a będą całe lato do odgotowania; do nich daje się chrzan.

Półgęski przyrządza się też jeszcze na inny sposób: ukarmione gęsi po zabiciu oczyścić, oprawione rozciąć przez grzbiet, wyjąć z nich wszystkie kości, natrzeć solą z saletrą i układać w naczynia po dwie, jedną do drugiej mięsem; nakryć denkiem, nacisnąć kamieniami na tydzień, polewać je, co dzień własnym rosotem i co parę

dni przewracać, potem wyjąć i otrzeć z wilgoci, sypać pieprzem prostym, angielskim, cytrynową skórką, goździkami, zwinąć każdą w trąbkę, obwinąć papierem, obwiązać sznurkiem i powiesić w dym na tydzień.

Karp po polsku

Proporcja: 2 kg karpia, butelka piwa, 3 szklanki octu, 1 szklanka wina, 30 g masła, łyżeczka cukru, 1 marchew, 1 seler, 1 por, 2 cebule, 6-7 ziaren ang. pieprzu, tyleż prostego, 2-3 bobkowe liście, 3 goździki, 1 cytryna, skórka chleba, kawałek imbiru, oliwki i kapary.

Nastawić w rondlu piwa po połowie z octem tyle tylko, aby rybę zajęło, zbyt duża ilość płynu robi ją zbyt miękką; pokrajać drobno seler, parę cebul, marchew, wziąć kilka ziaren angielskiego i prostego pieprzu, bobkowych liści, parę goździków, soli i cytrynowej skórki; zagotować to wszystko razem. Skoro się kilka razy zagotuje, włożyć rybę, wrzucić skórkę żytniego chleba; a gdy się na mocnym ogniu zagotuje, wlać szklankę francuskiego, lub jakiego się podoba wina, dodać kawałek masła, cukru, kawałek imbiru, kaparów, oliwek, cytryny pokrajanej w plasterki; to wszystko razem gotować często potrząsając, aż się z tego sos uformuje, wyłożywszy potem karpia na półmisek oblać tym sosem i wydać.

Melszpajz z sera

Proporcja: 400 g świeżego sera, 100 g migdałów słodkich, 6 szt. gorzkich, 100g rodzynek, pół szklanki cukru, pół laski wanilii, 6 jaj, łyżka mąki, trochę sucharka i masła.

Utluc migdały obrane z łuski, osobno utrzeć w donicy 400 g sera, wbijając po jednym 6 żółtek i wsypując pół szklanki cukru z wanilią, zmieszać z migdałami. Gdy już dobrze utarte, wsypać łyżkę mąki, wymieszać dobrze i dodać pianę z 6 białek. Włożyć do formy wysmarowanej masłem i osypanej sucharkami i wstawić do pieca.

Koncynela do nadania różowego koloru lukrom, galaretom itp.

12 g koncyneli w ziarnkach, 12 g kremortartaru, 12 g potażu, kawałek alunu (jak ziarno grochu), utrzeć dobrze w glinianym naczyniu, albo w moździerzu na najdelikatniejszy proszek, zagotować szklankę wody, wsypać wszystko razem, wymieszać dobrze, dodać 12 g miazgi tłuczonego cukru i zlać do buteleczki, której nie trzeba zatykać, ale otwartą trzymać w chłodnym miejscu.



Można przechowywać w proszku, a gdy potrzeba, zaparzyć wrzątkiem, wymieszać i przecedzić przez płótno.

Tort chlebowy

Proporcja: 3 szklanki migdałów słodkich nieobieranych z łuski i nieoparzonych, 45 żółtek, 4 szklanki cukru, 3 szklanki mąki z razowego chleba, 2 cytryny, 1 laska wanilii, 35 białek.

3 filiżanki migdałów słodkich nieoparzonych i nieobieranych wytrzeć doskonale i utrzeć na tarce, przesiać przez duszłak, wsypać do donicy, wbić 45 żółtek, wsypać 4 filiżanki cukru i ucierać to wszystko do białości; gdy masa zbieleje i zgęstnieje, dodać 3 filiżanki mąki z chleba razowego uszzonego, utłuczonego i przesianego przez przetak, skórkę usiekaną z dwu cytryn lub pomarańcz, laskę tłuczonej wanilii i ucierać znów przez godzinę. Ubić pianę z 35 białek, rozmieszać z tą masą, wlać do formy tortowej albo szerszego rondla, wysmarowanego masłem niesłonym, i wstawić do niezbyt gorącego pieca na godzinę, albo trochę dłużej, gdyby przy próbkowaniu słomką okazał się surowy. Gdy przestygnie, lukrować i ubrać konfiturami.

—