

Receptury na konkurs kulinarny im. Wiktora Kulerskiego

Grudziądz, marzec 2024 r.

1. M. Hooff, Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft, M. Hooff, Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft, Grudziądz 1866 (przepisy w tłum. Anny Mikołajewskiej)

Zupa rybna

Z zasmażką

Im więcej gatunków ryb weźmie się do zupy, tym mocniejszy jej smak. Najczęściej przygotowuje się ją ze szczupaka, okonia i karpionatych.

Ryby w mocno posolonej wodzie z dużą ilością selera, pietruszki, pora, cebuli, ziela angielskiego, całych ziaren pieprzu i kilkoma liśćmi laurowymi stawia się na ogniu. Gdy są już prawie ugotowane, w innym tyglu przygotowuje się jasną zasmażkę z 3-6 łyżek stołowych masła i mąki pszennej, przez sito przelewa do niej bulion rybny. Gotuje się zupę, aż zgęstnieje i wedle uznania dodaje trochę tłuczonego pieprzu, śmietany i kwiat muszkatołowy. Zupę podaje się z rybą i ziemniakami. Jeśli po posiłku zostanie trochę mięsa ryby, można dodać je już bez warzyw ponownie do zupy.

Na wzór bulionu mięsnego

Ryby gotuje się w mniejszej ilości wody niż w poprzednim przepisie, bulion przecedza się do garnka przez drobne sito, dokładnie usuwa rybi tłuszcz i odstawia do wyklarowania.

Klarowny bulion przelewa się powoli do innego garnka, zostawiając esencję na dnie. Aby bulion nie był zbyt słony, dolewa się do niego trochę wody i ponownie stawia na ogniu.

Dodaje się do niego zasmażkę z odrobiny mąki i masła, dokłada kilka ziaren ziela angielskiego, kawałek masła, kilka plasterków selera i – jeśli kto lubi – marchew, wszystko zagotowuje i serwuje z ryżem lub dowolnymi kluskami. Ryby podaje się z sosem musztardowym albo ze zrumienionym masłem i jajami.

Ryby na maśle

Po zeskrobanie łusek i dokładnym umyciu ryby należy wypatroszyć, pokroić w dowolnej wielkości kawałki i mocno posolić. Po wypatroszeniu ryb nie wolno myć, bo tracą smak. Po nasoleniu ryb należy posiekać spory pęczek pietruszki, korzeni selera, pora i cebuli (ale więcej pora niż cebuli), postawić z wodą na ogniu, a gdy już się mocno gotuje, włożyć ryby. Woda powinna przykrywać ryby tylko na tyle, żeby dało się je wyszumować. Gdy to nastąpi, należy dodać w zależności od przygotowywanej ilości ryb spory kawałek masła, ziele angielskie, liść laurowy i trochę całych ziaren pieprzu. Domieszać mąki – może być też jasna mąka żytnia – ze słodką śmietaną, żeby powstał gęsty sos i na końcu dorzucić dużo tłuczonego pieprzu, trochę drobno posiekanej pietruszki i na krótko przed podaniem trochę

chrzanu. Ten nie powinien jednak dominować smakiem nad innymi przyprawami. Na mniej więcej 6 osób wystarczy czubata łyżka stołowa chrzanu. Jeśli nie ma się chrzanu, można zamiast niego wziąć trochę kwiatu muskatołowego. Głównymi przyprawami są tu jednak sól i pieprz. Najlepiej przyrządzić w ten sposób razem szczupaka, okonia i małe karpionate, bo bulion z różnych ryb jest mocniejszy i lepiej smakuje. Karpionate dają najmocniejszy bulion.

Ryby smażone

Zazwyczaj bierzemy do tej potrawy szczupaka i okonia. Z ryb trzeba zeskrobać łuskę, umyć je i wypatroszyć, pokroić w kawałki dowolnej wielkości, posolić i zostawić tak na dobrą godzinę. Potem włożyć masła na patelnię i odlać wodę z solą z ryb. Każdy kawałek obtoczyć najpierw w roztrzepanym jajku, a potem w mące i tartej bułce, które można ze sobą mieszać. Kawałki ryb położyć na maśle i zrumienić z obu stron, aż będą chrupiące.

Wiele osób woli smażyć ryby bez tartej bułki, żeby były bardziej miękkie. Z braku produktów można się obyć bez jaj i obtoczyć kawałki ryby wyłącznie w mące. Zamiast masła używa się też często – przynajmniej pół na pół z masłem – wytopionego w mleku łożu nerkowego¹ i dopiero na końcu dodaje potrzebnego masła, żeby sos był lepszy. Ryby smażone na łożu też są bardzo dobre i chrupiące, ale trzeba zadbać o podgrzanie talerzy, gdy tak je przygotowujemy.

Wiele osób lubi smażyć ryby w całości. Wtedy trzeba przygotować je na patelni w piekarniku, często podlewać i przypiec na złotobrazowo z chrupiącą skórą.

Sandacz

Z parmezanem

Z sandacza trzeba zeskrobać łuskę, umyć go, wypatroszyć i rozplatać na dwoje, wyjąć kręgosłup z ościami i ściągnąć skórę. Po pokrojeniu na niezbyt duże kawałki, mniej więcej na trzy palce, należy sandacza posolić i odstawić tak na kilka godzin.

Przed smażeniem trzeba oprószyć kawałki ryby mąką, obtoczyć w roztrzepanym jajku, a następnie w parmezanie zmieszonym z tartym białym chlebem. Rybę zrumienić na maśle.

Do ryby przygotować sos: ości sandacza gotuje się z warzywami korzeniowymi, cebulą i zielem angielskim, następnie podgrzewa się ¼ kwarty śmietany zagęszczonej mąką i masłem, rozcieńcza ją odcedzonym bulionem rybnym, gotuje wszystko razem i wysypuje dużo tartego parmezanu, aż sos się zagęści. Do smażenia dwóch sandaczy średniej wielkości bierze się 3/4 funta parmezanu, niecałe pół kwarty tartego białego chleba i 4 jaja.

Dwa sandacze średniej wielkości wystarczą dla około 10, 11 osób.

Z serem holenderskim lub szwajcarskim

Sandacza jak wyżej oczyścić, rozplatać, usunąć ości, pokroić w kawałki dowolnej wielkości i posolić. Tak zostawić na godzinę.

Głowę, ogon i ości umieścić w garnku na spodzie, na to przychodzą przekrojone cebule, warzywa korzeniowe i kilka ziaren ziela angielskiego, a na wierzch kawałki ryby. To

¹ Por. przepis nr 477 dotyczący uboju bydła i sposobu wytapiania łożu wołowego w gorącym mleku.

wszystko zalewa się taką ilością wody, żeby kawałki ryby były przykryte, zagotowuje się i dokładnie odszumowuje. Następnie wyjmuje się ugotowane kawałki ryby, żeby się nie rozgotowały.

Ości i pozostałe składniki trzeba gotować dłużej, do zredukowania ilości płynu, a potem przecedzić przez sito.

Do 2 dużych sandaczy w głębokim garnku gotuje się – a nie smaży – na miękko 15 dużych cebul z ½ funta drobno pokrojonej świeżej słoniny, a następnie przeciera to przez sito.

Do przetartej cebuli dolewa się klarownego bulionu rybnego, dodaje przygotowanej na maśle zasmażki, a na koniec do smaku dużą porcję tartego sera edamskiego lub szwajcarskiego. Gdy sos zagęści się, polewa się nim rybę.

Z sosem holenderskim lub innym

Sandacza należy oskrobać z łuski, wypatroszyć i dla lepszego wyglądu dopiero na końcu umyć. Nierozkrojonego trzeba następnie posolić i odstawić na godzinę.

Potem gotuje się go do miękkości w wodzie z warzywami korzeniowymi, kilkoma cebulami i ziarnami ziela angielskiego, w pasującym naczyniu ułożonego wzdłuż lub w wieniec. Ryba powinna być miękka, ale nie może się rozpaść.

Serwuje się go w odpowiedniej misie przystrojonego zieloną pietruszką i polanego sosem holenderskim lub innym, na przykład sosem do łososia.

Z jajami albo chrzanem

Po oczyszczeniu sandacza w sposób opisany powyżej należy pokroić go na kawałki, osolić i zostawić w soli na jedną do dwóch godzin. Następnie ugotować go z cebulą, warzywami korzeniowymi, pieprzem i zielem angielskim, a na stół podać z brązowym masłem i posiekanym jajem na twardo.

Można zrezygnować z jaj, a do jeszcze pieniącego się brązowego masła dodać drobno tartego chrzanu i taki sos podać do sandacza. Chrzanu nie powinno być jednak zbyt dużo, żeby sos nie był zbyt gęsty. Chrzan powinien pływać w maśle, a naczynie powinno być wypełnione chrzanem najwyżej do połowy.

Karp

W piwie lub czerwonym winie

Krew karpia należy spuścić na ocet wbijając nóż w gardło poniżej głowy. Następnie karpia trzeba wypatroszyć, pokroić z łuską na kawałki i włożyć je do rondla – głowy na spód, dalej część środkową, a na wierzch ogony. Do średniego karpia bierze się mniej więcej jedną cebulę, trochę soli, kilka selerów i korzeni pietruszki i zalewa lekkim ciemnym piwem rozcieńczonym wodą lub mieszanką 2/3 ciemnego piwa jęczmiennego i 1/3 weizena – nigdy piwa gorzkiego czy bawarskiego. Ryby muszą być ciasno ułożone w rondlu.

Następnie stawia się je na ogniu, szumuje, dodaje spory kawałek masła, ziele angielskie, kilka goździków, krew z tartym razowym chlebem i namoczone wcześniej w czerwonym winie toruńskie pierniki w takiej ilości, żeby zagęścić sos. Na końcu dodaje się jeszcze cukru, plastry cytryny bez pestek i – jeśli ktoś chce – trochę galaretki malinowej lub porzeczkowej. Niektórzy dolewają do sosu trochę octu.

Zamiast piwa bierze się też czerwone wino i rumieni na patelni cukier z masłem, zanim doda się je do karpia. Poza tym karpia w winie przygotowuje się tak samo jak karpia w piwie.

Z chlebem razowym i sardelami

Przepis na karpia. Po przygotowaniu karpia w sposób podany powyżej połowę ryby, czyli głowę, wnętrzności i jeszcze kilka kawałków, wkłada się do kociołka. Sieka się razem dużą cebulę i 1/8 funta dużych sardeli i dorzuca do ryby. Następnie kładzie się na to jeszcze 1/8 funta porozrywanych na kawałki sardeli, kaparów za 2 srebrne grosze, oliwek za 2 srebrne grosze oraz czubatą łyżkę stołową wymieszanych ze sobą grubo tłuczonych goździków, pieprzu i ziela angielskiego. Na to trafia warstwa pozostałych kawałków ryby. Na górę układa się korzeń selera i duży korzeń pietruszki. Następnie wlewa się do kociołka tyle wody, żeby kawałki ryby były zakryte, ale nie pływały w wodzie, aby nie powstało za dużo sosu.

Kociołek stawia się na ogień.

Po odszumowaniu karpia dokłada się pół kawałka twardego masła i plastry cytryny bez pestek. Na końcu dodaje się jeszcze dwa kawałki białego cukru (około 1/8 funta) i tyle samo tartego razowego chleba, żeby sos był gęsty.

Sos należy zagotować, a rybę serwować z kromkami bułki lub chleba przypieczonymi na maśle i ułożonymi na brzegu półmiska.

Z sosem holenderskim lub innym

Karpie należy wypatroszyć, ale nie rozkrawać. Układa się je w odpowiednim naczyniu wzdłuż lub w wieniec i gotuje do miękkości z warzywami korzeniowymi, cebulą i zielem angielskim. Mięso nie powinno być jednak zbyt miękkie, aby nie rozpadło się podczas serwowania. Rybę podaje się na półmisku, przystrojoną zieloną pietruszką, z sosem holenderskim, octem lub sosem przygotowywanym do łososia.

Jeśli ryba jest serwowana z octem, można ją przed gotowaniem pokroić na kawałki.

Z koperkiem i śmietaną

Karpia przygotowuje się jak w przepisie na karpia w piwie, kroi na kawałki i posolonego odstawia na jedną, dwie godziny.

Na ogień stawia się wodę z rozkrojonymi cebulami, selerem i korzeniami pietruszki, rozgotowuje się je trochę i do gotującego się wywaru dodaje niepłukane kawałki ryby. Bulion szumuje się, dodaje ziele angielskie, całe ziarna pieprzu i duży kawałek masła. Sos zagęszcza się tłustą kwaśną śmietaną rozmieszaną z odrobiną octu i mąką pszenną. Jeśli sos nie jest wystarczająco ostry, dodaje się trochę grubo tłuczonego pieprzu, soli i octu.

Bezpośrednio przed podaniem dosypuje się duży pęczek drobno posiekanego koperku – tylko listki – i wszystko podgrzewa. Sos przelewa się przez sito, żeby usunąć warzywa.

Szczupak

W kawałkach

Po usunięciu łusek, wypatroszeniu i pokrojeniu na kawałki odstawia się osolonego szczupaka na godzinę. Następnie gotuje się go z warzywami korzeniowymi i cebulą do miękkości, usuwa ości, dzieli go na niezbyt duże kawałki i przelewa bulion przez sito.

W tyglu przygotowuje się zasmażkę z mąki pszennej na dużym kawałku masła w ilości takiej, żeby starczyło na sos. Dolewa się do niej przygotowanego wcześniej klarownego bulionu rybnego i – jeśli kto chce – trochę lekkiego bulionu mięsnego, dodaje drobno posiekanych lub startych szalotek, sardeli, kaparów, trochę angielskiego ziela, tłuczonego pieprzu i plastry cytryny bez pestek, gotuje sos, aż się zagęści i na koniec dokłada kawałki ryby.

W misce

Po oczyszczeniu szczupaka w sposób opisany powyżej kroi się go w dowolnej wielkości kawałki i soli. Grube kawałki można rozplatać na dwoje.

Po godzinie układa się kawałki ryby w blaszanej misce naprzemiennie z dużą ilością posiekanych sardeli, posiekanymi szalotkami, sokiem z cytryny, kaparami, sporą ilością masła i niewielką ilością tartego białego chleba. Wlewa się jedną, dwie łyżki stołowe wody i paruje szczupaka pod przykryciem nad węglami. Gdy jest średnio miękki, dokłada się jeszcze kilka plasterków cytryny bez pestek i odwraca kawałki ryby na drugą stronę. Sos powinien być dość gęsty dzięki użyciu białego chleba i sardeli.

Jeśli szczupak jest tak duży, że trzeba go przepołowić, to najpierw kładzie się go skórą do dołu, żeby przy podawaniu skóra była na wierzchu. Jeśli ktoś nie posiada blaszanej miski, może przygotować to danie także w tyglu lub na patelni do naleśników, a następnie ostrożnie przełożyć do innej miski i tak zaserwować.

Szczupak faszerowany

8-9 funtowego szczupaka należy oskrobać, umyć, następnie wypatroszyć, niekrojonego posolić i wypełnić takim oto farszem:

Bierze się mlecz z 3-4 śledzi, miesza się z żółtkiem i masłem, dodaje trochę drobno posiekanych śledzi – a jeszcze lepiej sardeli – cebuli, tarty biały chleb, trochę tłuczonego pieprzu i ziela angielskiego i tym faszeruje szczupaka. Nie należy żałować masła, jaj i białego chleba. Szczupaka zaszywa się, szpikuje sardelami i smaruje jajkiem, posypuje białym chlebem, kładzie na patelni na gotujące się masło, a następnie zapieka w piecu na złotobrazowo.

Szczupak w popiele

To danie przygotowuje się zasadniczo tylko z dużego szczupaka. Trzeba go przepołowić i zasolić. Po 3-4 dniach wyjmuje się go z solanki i posypuje popiołem. Tak zostawia znowu na 3-4 dni – w upał krócej, w chłody dłużej.

Przed gotowaniem trzeba go kilkakrotnie obmyć czystą wodą. Następnie gotuje się go z warzywami korzeniowymi, cebulą i zieleń angielskim, przelewa zupę przez sito i klaruje. Ze

szczupaka usuwa się ości i dzieli go na niezbyt małe kawałki. Zupę gotuje się jak w przepisie na ryby maślane, a na końcu wkłada do niej kawałki ryby.

Szczupak w całości z sosem

Szczupaka należy oczyścić, ale nie rozkrawać. Gotuje się go jak karpia i sandacza, a więc po uprzednim dokładnym zasoleniu układa się go w odpowiednim naczyniu na płasko wzdłuż lub w wieniec z warzywami korzeniowymi, cebulą i zieleń angielskim. Podaje się go na odpowiednim półmisku z sosem holenderskim lub innym.

Węgorz

Skórę z węgorza ściąga się w następujący sposób: skórę nacina się poniżej głowy dookoła, w miejscu rozcięcia przywiązuje się sznurek, robi pętelkę i wiesza węgorza na gwoździu. Potem odrywa się skórę na tyle, żeby dobrze ją złapać i ściąga w całości z ryby. Ponieważ skóra węgorza jest bardzo śliska, dobrze jest łapać ją przez ściereczkę.

Żeby oszczędzić zwierzęciu cierpień, można najpierw odciąć głowę, potem naciąć skórę nieco dalej i tak ją ściągnąć. Trzeba się jednak spieszyć, bo im dłużej węgorz nie żyje, tym trudniej jest ściągnąć skórę.

Następnie węgorza należy wypatroszyć, pokroić na kawałki, mocno go osolić i przygotować na jeden z podanych poniżej sposobów. Warto zwrócić uwagę, że węgorza trzeba do miękkości gotować dłużej niż inne ryby.

Ze śmietaną i kluskami

Wyjęte z soli kawałki węgorza stawia się w wodzie na ogniu z selerem, pietruszką i zieleń angielskim, dobrze szumuje, soli jeśli trzeba i dodaje sporo masła. Gdy węgorz zmięknie, dolewa się tłustą kwaśną śmietaną wymieszaną z mąką pszenną i dosypuje trochę tłuczonego pieprzu i według uznania drobno siekanego zielonego koperku. Koperek dodaje się na krótko przed podaniem, bo przez długie gotowanie traci smak.

Sos musi być gęsty. Węgorza serwuje się na zwykłych kluskach w sosie.

Z wody i soli

Kawałki węgorza należy dobrze posolić i ugotować na bardzo miękko z warzywami korzeniowymi, cebulą, liściem laurowym i zieleń angielskim. Podawać na ciepło lub na zimno z sosem holenderskim, octem, olejem i posiekaną zieloną pietruszką lub z sosem musztardowym.

Jeśli chce się dłużej przechowywać rybę, to do gotowania należy wziąć dość dużo octu i przechowywać węgorza w tym bulionie. Jeśli chce się go serwować na zimno, trzeba ostudzić go w bulionie.

Węgorz smażony

Po ściągnięciu skóry i wypatroszeniu pokrojonego na kawałki i posolonego węgorza należy ostatecznie zostawić na godzinę. Następnie trzeba obtoczyć kawałki cienko w roztrzepanym jajku, a potem w tartym białym chlebie wymieszanym z mąką pszenną. Tak przygotowane kawałki ryby

ułożyć na patelni w gotującym się maśle i smażyć dość długo do miękkości aż będą złotobrązowe.

Węgorz z białym piwem

Węgorza przygotowuje się w opisany wyżej sposób: po godzinie leżenia w soli układa się go warstwami w tyglu na przemian z kilkoma cebulami, warzywami korzeniowymi, ziarnami pieprzu, zielem angielskim i sporym kawałkiem masła. Następnie zalewa się go taką ilością berlińskiego lub toruńskiego piwa, żeby kawałki były nim przykryte i gotuje tak do miękkości. Sos zagęszcza się skrobią lub bardzo drobną mąką pszenną. Cukru dodaje się do smaku.

Jeśli nie ma się oryginalnego weizena, można użyć innego piwa i dodać do niego trochę kwasku cytrynowego lub octu. Nigdy nie należy używać gorzkiego piwa.

Węgorz w całości

Należy wziąć dość dużego węgorza, zdjąć skórę, wypatroszyć go i dokładnie oczyścić z resztek krwi.

Następnie ułożyć rybę zwiniętą w korkociąg w garnku tak, żeby dobrze go wypełniała, więc garnek nie może być zbyt duży.

W wolne miejsce w środku kładzie się kawałek dobrego masła, sypie sól, pieprz i gałkę muszkatołową, garnek przykrywa pokrywką i zakleja, wkłada w gorący popiół i zostawia tak, żeby powoli się gotowało.

Po wyjęciu węgorza posypuje się tartym białym chlebem, piecze w piecu z masłem na brązowo i polewa sosem pieczeniowym.

Najwięksi smakosze uważają tak przygotowanego węgorza za delikates.

Węgorz po hambursku

Z węgorza należy zdjąć skórę, wypatroszyć go, pokroić na kawałki, posolić i zostawić tak na pół godziny. Następnie kawałki ryby obtoczyć w mące i ułożyć w tyglu lub rondlu. Warstwy węgorza przekładać pokrojoną cebulą, tłuczonym pieprzem, zielem angielskim i masłem, aż naczynie będzie pełne.

Dodać pół butelki białego lub czerwonego wina oraz tyle samo octu winnego i gotować w płynie do miękkości.

Salatka rybna

Bierze się do niej wszelkie możliwe ryby: łososia, sandacza, szczupaka i inne. Po oskrobaniu łusek i wypatroszeniu ryby soli się i odstawia na dobrą godzinę. Następnie gotuje się je ze sporą ilością warzyw korzeniowych, cebuli, pieprzu, ziela angielskiego i innych. Wyjmuje się je z bulionu, dokładnie usuwa ości, zdejmuje skórę i dzieli na małe kawałki jak w przepisie na szczupaka w kawałkach.

Do tego przygotowuje się taki sos: 7 żółtek, jedna łyżka stołowa mąki, jedna filiżanka wody, 2 filiżanki klarownego bulionu rybnego, jedna łyżka stołowa kaparów, jedna łyżka stołowa

posiekanych pieczarek, 2 łyżki stołowe octu pieczarkowego, 2 łyżki stołowe octu z kaparów, jedna łyżka octu winnego i sól wedle uznania. Wszystkie te składniki miesza się na zimno, następnie stawia na ogień i dalej miesza. Gdy tylko płyn zacznie się gotować, zdejmuje się go z ognia i dodaje ¼ funta świeżego masła. Sos miesza się do wystygnięcia, wedle upodobania dodaje się do niego jedną łyżkę stołową oliwy z oliwek, jedną łyżkę stołową musztardy lub tylko jedno z nich albo rezygnuje się z nich całkowicie. Gotowym sosem polewa się warstwowo kawałki ryby ułożone w miseczce i ozdabia je wedle uznania kaparami, zwiniętymi w koreczki sardelami, pokrojonymi ogórkami i innymi. Jeśli do sosu użyje się oliwy z oliwek, to należy wziąć mniej masła, żeby sos nie był zbyt tłusty.

Łosoś

Łososia należy wypatroszyć i jeśli jest bardzo duży, rozplatać wzdłuż, usunąć kręgosłup z ościami i umyć. Kawałki soli się i odstawia na ½ godziny. Następnie związuje się płaty łykiem, bo łatwo rozpadają się podczas gotowania. Jeśli nie można ich związać, należy ostrożnie je gotować. Kawałki stawia się w wodzie na ogniu, dodaje cebulę, warzywa korzeniowe, ziele angielskie, pieprz, liść laurowy i sporo octu i gotuje do miękkości. Podaje się z octem, gęstym masłem, sosem musztardowym i in.

Kręgosłup można wyciąć z odrobiną mięsa i także usmażyć. Z łososia można też przyrządzić żelatynę oraz podawać go na stół na ciepło i na zimno.

Turbot

Gotowany

Z ryby usuwa się skórę od dennej strony, zaczynając od tyłu. Następnie odcina się głowę i wyjmuje wnętrzności. Płuca, pozostawia w całości lub kroi na kilka kawałków, soli i odstawia na ½ godziny, a następnie gotuje dość szybko z solą, warzywami korzeniowymi i ziele angielskim. Turbot bardzo szybko się rozgotowuje, dlatego trzeba uważać, żeby nie gotował się na zbyt dużym ogniu ani zbyt długo.

Podaje się go z gęstym masłem, roztopionym masłem lub sosem musztardowym.

Smażony

Turbota przed smażeniem kroi się tak samo jak do gotowania. Następnie obtacza się go najpierw w jajku, potem w mące i tartym białym chlebie i smaży na złoto.

Można podać go z sosem z sardeli.

Flądra

Z flądry ściąga się całą skórę, następnie czyści jak turbota. Najlepsza jest smażona. Kroi się ją wtedy na 2 albo 3 części i smaży jak turbota.

Czasami podaje się ją gotowaną ze świeżym masłem lub sosem musztardowym, ale nieczęsto się to zdarza, bo najlepsza jest smażona. Poza tym flądra ma bardzo delikatne mięso i łatwo rozpada się podczas gotowania.

Sieja

Najpierw należy usunąć ości, wypatroszyć rozcinając rybę przy głowie, a następnie ugotować w wodzie z warzywami korzeniowymi, cebulą, solą i zielem angielskim. Podawać z gęstym masłem, octem albo sosem musztardowym.

Sieję można też smażyć.

Pstrąg

Pstrągi muszą trafić do kuchni bardzo świeże, najlepiej żywe krótko po złowieniu. Należy je wypatroszyć, ale nie usuwać łuski, umyć i ugotować z warzywami korzeniowymi, cebulą i angielskim ziele. Pstrąg gotuje się bardzo szybko. Podaje się go bardzo gorącego z kostką świeżego masła, octem, olejem, posiekaną pietruszką, do młodych ziemniaków w łupinach.

Jeśli pstrąg ma być ugotowany na niebiesko, to należy podlewać go podczas gotowania wrzącym octem albo dolać trochę octu podczas gotowania. Jeśli pstrąg ma być spożywany z masłem, nie powinno się dodawać do niego żadnego kwasu.

Karaś

Karasia po usunięciu łusek, umyciu i wypatroszeniu należy osolonego odstawić na godzinę. Następnie stawia się na ogniu wodę z warzywami korzeniowymi i cebulą, a gdy się gotuje, wkłada się ryby. Woda musi wrzeć, wtedy ryby tak łatwo się nie rozpadną. Ryby powinny leżeć w wodzie, ale nie mogą być w niej zanurzone.

Po wyszumowaniu dodaje się do ryb tłustą kwaśną śmietanę wymieszaną z niewielką ilością mąki pszennej i octem, trochę angielskiego ziela, tłuczonego pieprzu, liść laurowy i duży pęczek posiekanego koperku i gotuje, aż sos zgęstnieje. Wedle uznania można też dodać kawałek masła. Koperek szybko traci smak, dlatego dobrze jest dodać go na krótko przed podaniem ryby na stół.

Karaś bardzo łatwo się rozgotowuje i rozpada, dlatego lepiej jest wymieszać śmietanę z mąką przed postawieniem ryb na ogień.

Rybne ragout

Na 18 osób wystarczą dwa szczupaki średniej wielkości. Trzeba usunąć z nich skórę i ości, pokroić na kawałeczki i posolone odstawić. Odjęte części należy umyć, wygotować z warzywami korzeniowymi, cebulą, zielem angielskim, skórką cytryny i mużeronem, i odcedzić.

W powstałym bulionie gotuje się ryby bez soli, w której stały, aż będą w połowie miękkie. Do ryb przygotowuje się różne kluski – z rybą, z mięsem i rakami – niektóre usmażone, inne ugotowane w rybnym sosie.

Oczyszcza się borowiki, dokładnie je myje, moczy, kroi na kawałki i gotuje z solą. Z $\frac{3}{4}$ funta kasztanów usuwa się zewnętrzną skorupkę, gotuje się je z odrobiną soli, oczyszcza i odstawia w zimnej wodzie.

W rondlu przygotowuje się złocistą zasmażkę z 1/8 kwarty mąki z 12 łydami masła, dolewa do niej bulion z ryby, dodaje trochę białego wina, sok z cytryny, trochę kwiatu muskatołowego i gałki muskatołowej, trochę startej cytryny i gotuje sos. Zagęszcza się go 5 żółtkami i dodaje kawałki ryby, kluski, kasztany i grzyby i podgrzewa wszystko (ale nie gotuje) w sosie. Oprócz klusek w ragout podaje się też kluski smażone.

Rybny klops

Ryby, zazwyczaj szczupaki, gotuje się z warzywami korzeniowymi, cebulą i przyprawami w wodzie, usuwa ości i dzieli na niezbyt małe kawałki.

Następnie przygotowuje się ciasto: miesza się równe części tartego białego chleba i tartych ziemniaków. Masy powinno być o połowę mniej niż rozdrobnionego mięsa ryby. Do tego dodaje się spory kawałek masła, jaja – na 8 osób 6-7 jaj – drobno posiekaną cebulę, sól, tłuczony pieprz, kilka posiekanych sardeli i, jeśli kto ma, trochę ugotowanego mózdzku cielęcego, który starannie oczyszczono z błon.

Wszystko to miesza się dokładnie na gładko, a na końcu dodaje kawałki ryby, których jednak nie należy rozgniatać. Następnie formuje się grube, podłużne kluski, długie na około trzy cale, grube na trzy palce, obtacza się je najpierw w jajku, potem w mące i tartym białym chlebie, smaży się na brązowo w maśle i układa na podgrzanym talerzu lub w misie. Nie polewa się ich sosem.

Do klusek przyrządza się sos śledziowy, którym polewa się je bezpośrednio przed podaniem, ponieważ szybko rozmiękają. Przygotowanie można sobie ułatwić przyrządzając ciasto i formując kluski na kilka godzin przez smażeniem.

Śledź

Świeży

Po zeskrobaniu łusek i usunięciu wnętrzości przez nacięcie pod głową odcina się głowę. Następnie gotuje się je z solą, warzywami korzeniowymi i przyprawami do miękkości i dodaje sos musztardowy, gęste masło, roztopione masło lub ocet.

Świeże śledzie smaży się tak samo jak inne ryby.

Świeży marynowany

Po zeskrobaniu łusek i usunięciu wnętrzości odcina się głowy. Mlecz można zostawić lub usunąć. Następnie smaruje się śledzie masłem i piecze na ruszcie na brązowo. Upieczone układa się w garnku warstwami przekładając angielskim zielem, pieprzem, liściem laurowym, kilkoma cebulami, goździkami, plasterkami cytryny bez pestek i polewa dobrym octem piwnym.

Pieczone śledzie pozostałe z obiadu można przygotować w ten sam sposób, należy je jednak spożyć, zanim ocet zmętnieje.

Marynowany solony

Dokładnie obmywa się śledzie z soli, patroszy, ściąga skórę, kilkakrotnie dokładnie myje i zostawia w wodzie na 5-8 godzin kilka razy zmieniając wodę na świeżą. Potem układa się

śledzie w garnku przekładając je małymi cebulami w całości, zielem angielskim, pieprzem, liściem laurowym, kilkoma goździkami i plasterami cytryny bez pestek i zalewa się je dość mocnym octem winnym. Jeśli stosuje się ocet spirytusowy, to należy rozcieńczyć go wodą. Po dwóch godzinach śledzie są gotowe do spożycia.

Faszerowany smażony

Śledzie dokładnie się myje, patroszy nie rozcinając ich jednak zbyt i moczy przez 3-4 godziny wielokrotnie je obmywając, odciskając i dolewając świeżą wodę.

Następnie usuwa się skórę, także ciemną skórę z grzbietu, bierze się tarty razowy chleb żytni, drobno siekaną cebulę, trochę tłuczonego pieprzu i mlecz ze śledzia, jeśli się go ma. Miesza się to dokładnie z kawałkiem masła. Tak przygotowaną masą faszeruje się śledzie, zaszywa je, obtacza najpierw w jajku, a potem w mące pszennej i tartej bułce, kładzie na patelni na masło i przyrumienia z obu stron.

Smażony w kawałkach

Po wypatroszeniu ściąga się skórę, także ciemną skórę z grzbietu. Potem moczy się śledzia w wodzie dobre 3-4 godziny. Odsącza się go na cedzaku lub sicie, usuwa ości i kroi na małe kawałki. Mięso nie powinno być jednak zbyt mocno rozdrobnione. Na patelni rumieni się masło, dokłada kawałki śledzia i smaży niezbyt mocno, często mieszając.

Ten sposób przyrządzania śledzia wymaga użycia o wiele większej ilości masła niż poprzednie przepisy.

Aby usunąć ości chwyta się jedną płetwę ogonową w prawą, a drugą płetwę ogonową w lewą dłoń i rozrywa śledzia na pół. Ości można wtedy bez problemu usunąć.

Świeżo zasolony

Dobre świeżo zasolone śledzie można dostać w niewielu miejscach poza miastami nadmorskimi. Takich śledzi nie należy moczyć, bo tracą w ten sposób smak. Poza tym nie zostały one tak mocno zasolone, aby wymagały moczenia. Ostrożnie się je patroszy, kilkakrotnie dokładnie obmywa i usuwa skórę zostawiając jednak ciemną skórę na grzbiecie. Śledzie odsącza się dokładnie na sicie, a następnie kroi w poprzek na kawałki grube na dwa palce i podaje bez dodatkowego przygotowania.

Serwuje się je po zupie, do różnych warzyw lub do młodych ziemniaków ze świeżym masłem.

Wędzony

Dobrego holenderskiego śledzia patroszy się rozcinając rybę przy głowie, myje się go starannie od środka i na zewnątrz i moczy przez 16 godzin - do doby, dolewając często świeżej wody. Najlepiej namoczyć rybę po południu i zostawić tak do poranka następnego dnia. Po wyjęciu z wody śledzia osusza się i wędzi przez 8 do 12 godzin w wędzarni lub w beczce po soli bez dna ustawionej na trójnogu albo na dwóch ceglach, pod którą podsypuje się tłące się węgle i drewniane wióry. Dym, w którym wędzą się śledzie, nie powinien być zbyt intensywny i gorący. Na wierzch kładzie się starą podziurawioną tkaninę lnianą, aby dym zbyt szybko nie ulatywał. Rybom należy usunąć oczy, przez powstałe otwory przeciągnąć

sznurek i na nim je powiesić. Po 8 godzinach należy zacząć sprawdzać, czy ryby są już dobre, bo każdy śledź inaczej reaguje na moczenie i wędzenie.

2. Kuchnia polska. Niezbędny podręcznik dla kucharzy, gospodyń miejskich i wiejskich, Toruń 1885

Zupa rybna

Nastawić smak z rozmaitej włoszczyzny i kilku cebul, niech się ugotuje. Na tym smaku wstawić rybę jakąkolwiek, szczupaka, lina, karaska, okonia lub węgorza, dodawszy pietruszki i kopru i gotować, najdłużej 20-25 minut, gdyż ryby w ogóle gotują się bardzo krótko. Rybę wyjąć, zupę przecedzić, włożyć łyżkę masła i ugotować na tym samym smaku krajane kluseczki lub drobną kaszę. Jeżeli ryby stosunkowo mało, to zaprawić zupę śmietaną, biorąc kwaterkę na trzy osoby.

3. Ryby i raki

Kupując ryby, trzeba baczyć na to, aby były świeże, co się poznaje po skrzelu, którego mięso po otworzeniu szczęk powinno być czerwone, jeżeli zaś skrzele jest ciemne lub blade, to już ryby nie dobre do użytku. Gdy ryby są zamrożone, poznaje się ich świeżość po wypukłości oka, lub po białości skóry. Solić wszystkie ryby należy prażoną solą, wtenczas będą łupkie i jędrne. Świeżo ułowione ryby, wcale nie płukane, trzeba rozplatać wzdłuż przez wierzch łba do ogona, wnętrzności wyrzucić, posolić rybę wewnątrz i zewnątrz i złożyć jakby była cała.

Ryby w maśle

Oskrobać ryby, dobrze opłukać, wyjąć wnętrzności, pokrajać ryby na kawałki (w dzwonka) i dosyć mocno osolić.

Wyjawszy z ryb wnętrzności, nie trzeba ich już więcej płukać, gdyż przez to tracą na smaku. Po wysoleniu ryb pokrajać dobrą porcją pietruszki i korzonków selery, porów, cebuli, (lecz więcej porów niż cebuli), postawić to w wodzie na ogień i kiedy już się dobrze gotuje, włożyć ryby. Nad rybami niech będzie tylko tyle wody, aby można je dobrze wyszumować. Dodać w stosunku do porcyi ryb spory kawał masła, angielskich korzeni, liść bobkowych, nieco całego pieprzu, zaprawić, mąką pszenną lub rzanną słodką śmietaną, i w końcu wsypać jeszcze dosyć sporo, i w końcu wsypać jeszcze utłuczonego pieprzu, nieco drobno usiekanej zielonej pietruszki i na chwilę przed podaniem na stół trochę chrzanu. Na 6 osób wystarcza chrzanu łyżka stołowa. W braku chrzanu można użyć także odrobinę kwiatu muszkatowego. Najlepszy będzie rosół, jeżeli się wespół gotuje liny, okonie i karaski.

Ryby smażone

Ryby, najczęściej szczupaki lub okonie, po oskrobaniu opłukać, wyjąć wnętrzności, pokrajać i posolić. Kiedy tak stały godzinę, włożyć masła na patelnię, zlać z ryb sos, uwałać każdy kawałek w rozbitem jajku a potem dopiero w mące z tartą bułką, włożyć na patelnię z masłem i smażyć, aż się z obu stron dobrze zarumienia. Można też smażyć bez tartej bułki i jaja.

Niektóre ryby, jak n. p. kaszubskie marzanki, smaży się na patelni cało, oblewając je często masłem.

Sandacz lub okoń z jajami

Po oczyszczeniu sandacza lub okonia nasolić je w miarę, nalać smakiem z włoszczyzny i ugotować prędko na mocnym ogniu, skrapiając zimną wodą. Gdy się ugotuje, wyjąć ostrożnie, ułożyć na półmisku jedno dzwonko za drugim, aby ryba wydawała się całą, posypać grubo jajami na twardo ugotowanymi i posiekanymi wraz z trochę zielonej pietruszki, które się wrzuca w gorące, ale nie rumiane, tylko zagotowane masło. Do takich ryb podaje się musztarda angielska.

Można też usmażyć sandacza lub okonia z jajami w sposób taki: Posypawszy dzwonka mąką, powalać najprzód w rozbitem jajku, potem w serze parmezańskim z trochę potartej bułki i smażyć w maśle.

Sandacz w całku z sosem holenderskim

Oczyścić, oskrobać i wymyć sandacza, naszpikować go szynką i pietruszką, (jeżeli w poście, pietruszką i marchwią), posolić i włożyć do kociołka na blaszanej podstawie, aby wyjmując nie pokruszyć. Wysmarowawszy dobrze serwetę masłem, obwiązać tasiemką i zalać smakiem z włoszczyzny, z muszkatowym kwiatem. Gdy się ugotuje na prędkim ogniu, ostrożnie wyjąć na blat i zalać następującym sosem: Łyżkę świeżego masła rozetrzeć na śmietanę, włożyć cztery żółtka, stołową łyżkę mąki, wymieszać to razem mocno, rozprowadzić pół kwartą bulionu lub smaku od sandacza, włożyć trochę kaparów, soku od jednej cytryny, lub w niedostatku Onego parę łyżek soku agrestowego, zagotować to wszystko, mieszając na wydaniu i zalać rybę.

Karp po niemiecku

Kolnąć karpia poniżej głowy w gardło, pochwycić krew i dolać do niej octu, wyjąć z karpia wnętrzności, pokrajać go w łuskach na kawałki i włożyć te, skoro stały godzinę niewolone, do kastroli; głowy do góry, potem dzwonka ze środka, a na ostatku ogony. Na średniego karpia bierze się jedna cebula, potrzebna ilość, kilka korzonków selery lub pietruszki i polewa ryby piwem brunatnem rozcieńczonem z wodą. Piwa bawarskiego nie można do tego użyć, gdyż ma w sobie za wiele goryczy.

Postawić karpie na ogień, wyszumować, dodać spory kawał masła, nieco korzeni, i wlać w to krew z karpia przemieszaną z razowym chlebem i rozmoczonem poprzednio w czerwonym winie lub occie, toruńskim piernikiem w takiej ilości, aby sos był należycie gęstym. Wreszcie dodać jeszcze cukru i skórek cytrynowych bez ziaren.

Zamiast piwa można użyć także czerwonego wina i zarumienić cukier z masłem na patelni przed dodaniem do karpia; zresztą karpie na czerwonym winie przyrządzają się w ten sam sposób, co karpie na piwie.

Karp po francusku

Rozplatać, oprawić, pokrajać na dzwonka i wymyć karpia, ułożyć jeden kawałek przy drugim, zalać wrzącym octem i przykryć. Tymczasem nastawić w rondlu część winnego octu z podwójną proporcją wody, uważając, aby tylko tyle było płynu, iżby w gotowaniu zajął całą rybę. Wrzucić do tego octu pokrajaną w talerzyki cytrynę, dość suto drobnej cebuli, parę liści bobkowych, goździków, angielskiego i prostego pieprzu, obficie soli i to wszystko razem zagotować. Włożyć do tego smaku najprzód głowę karpia, potem dzwonka, i na prędkim gotować ogniu, nie podkładając go pod rondel papierem, na koniec wyjąć rybę na półmisek, obłożyć cebulą i cytryną gotowaną, osypać zieloną pietruszką i podać do niej do niej oliwę i ocet, lub sos chrzanowy.

Karp gotowany w sposób prosty

Oskrobawszy karpia z łuski, rozplatać go wzdłuż na dwoje, pokrajać w dzwonka i posolić, niech tak trochę poleży; potem wypłukać, ułożyć go w rondlu, wkrajać trochę włoszczyzny, wrzucić cebulki krajanej w talarki, kilka ziarn korzenia, liści bobkowych, skórki cytrynowej, przegotować trochę octu winnego, zalać go o drugie tyle wodą, posolić, nakryć dobrze i dusić przez pół godziny na małym ogniu; poczem wyłożyć karpia na półmisek, polać tym rosołem z pod niego, poproszyc zieloną pietruszką i wydać.

Karp marynowany

Oczyścić karpia, wysolić go, pokrajać i odpiec jak zwyczajnie w piecu, potem wyjąć i wychłodzić. Zagotować octu tyle, aby go można zalać w naczyniu glinianem, dodawszy bobkowych liści, cebuli, całego korzenia i tymianku, a ułożywszy karpia, polać go tym wrzącym octem, wynieść na chłód i można go tak przez kilka miesięcy używać, a nie tylko, że smaku nie straci, ale jeszcze lepszy będzie.

File z szczupaka

Z oczyszczonego szczupaka oberznąć wzdłuż mięso od grzbietowej kości, powyrzucać ości, pokrajać na cal szerokie a na trzy cale długie zrazy, posolić, pokropić oliwą, pocisnąć cytryną, niech tak z godzinę poleży. Potem pokrajać w kostki parę sardeli wymoczonych, dać w rondel kawał masła, ułożyć na tem szczupaka, posypać krajanami sardelami, pocisnąć znów połową cytryny i tak znowu trochę dusić, posypać muszkatowym kwiatem, pokropić, nakryć szczelnie i dusić, przewracając ostrożnie, aby się dzwonka nie pokruszyły. Pocisnąć znów połową cytryny i tak znowu trochę dusić; poczem położyć głowę z niego osobno ugotowaną na środek półmiska, ułożyć w koło file w wieniec, obłożyć w talarki skrajaną cytryną, polać krótkim sosem z pod nich i wydać.

Szczupak zapiekany z chrzanem

Osolić szczupaka, pokrajać na kawałki i przełożyć taką mieszaniną: Usiekać parę cebul, usmażyć w sporej łyżce masła, utrzeć chrzanu, podsmażyć go razem, położyć rząd ryby, rząd chrzanu z cebulą i tak dalej postępować. Na koniec zalać śmietaną, nakryć pokrywą i dusić na węglach lub w piecu.

Szczupak z chrzanowym sosem

Pokrajanego i osolonego szczupaka włożyć do rondla, zalać wygotowanym smakiem z różnej włoszczyzny, wlać parę łyżek octu, dodać kilka ziarn pieprzu i gotować na prędkim ogniu pod pokrywą. Wziąć sporą łyżkę masła, tyleż mąki, poddusić w tem pół kwarty chrzanu, rozrobić szklankę wysadzonego rybiego smaku, zagotować, wlać trzy kwaterki śmietany, wymieszać, zagotować jeszcze i oblać tym sosem szczupaka.

Szczupak lub sandacz z różną

Ociągnąć skórę ze szczupaka lub sandacza, oczyścić wewnątrz, posolić, wsadzić na patyczek dla sztywności i przywiązać do różną szpagatem w kilku miejscach. Wziąć szklankę białego wina, szklankę śmietany, jedną całą cytrynę i łyżkę pełną masła, rozgrzać to razem na ogniu i tem polewać szczupaka, obracając go na różnie. Gdy popęka i dzieli się na listki, to ma dosyć, wtedy podlewać wysadzić na węglach i na półmisku polać nią szczupaka.

Szczupak po żydowsku

Wysolić dobrze szczupaka, pokrajać go w zwyczajne dzwonka, potem opłukać, nakrajać marchwi w ładne regularne talarki, tak samo pietruszki, selery, dosyć cebuli, kawałek masła, ułożyć na tem wszystkim szczupaka, wrzucić bobkowych liści, całego pieprzu angielskiego, korzenia, kawałek imbiru, zalać wodą albo rosołem z wołowiny, aby szczupaka pokryło, nakryć

szczelnie pokrywą i gotować przez pięć kwadransów na małym ogniu. Przed wydaniem wybierać całe dzwonka, ułożyć na półmisku, obłożyć z wierzchu temi samymi korzeniami i jarzyną, podlać rosołem, posypać siekanym szczypiorem i dawać na stół gorąco. Oliwę zaś i ocet dać osobno.

Szczupak po niemiecku z kartoflami

Oczyścić, posolić, na dzwonka pokrajać świeżego szczupaka. Nastawić różnej włoszczyzny w wodzie, skoro będzie miękka, wyjąć ją, a do smaku, w którym się gotowała, spuścić rybę. Skoro się ryba ugotuje, wyjąć i postawić w przykrytem naczyniu w cieple, aby nie ostygła, ugotować zaś osobno kilkanaście zgrabnie pokrajanych kartofli. Rozpuścić pół łyżki masła, ogrzać z łyżką mąki, rozproszyc rybem smakiem, dodać parę łyżek śmietany i zagotować. Włożyć rybę do kartofli, zalać śmietanowym sosem, ogrzać wszystko razem i wydać na stół.

Szczupak faszerowany z pieca

Oskrobanego szczupaka rozplatać przez brzuch, wyjąć mięso z kośćmi, zostawiając go cokolwiek przy skórze, która nie powinna być nadwyrężoną; głowa i ogon powinny zostać całe. Wyjąć ości z mięsa, posolić, posiekać drobno z upieczoną cebulą, zieloną pietruszką, kilku oczyszczonymi sardelami i cytrynową skórką, dodać rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, zmieszać wszystko z łyżką masła, odrobiną muszkatowego kwiatu, pieprzem i solą i utłuc w móżdżerku. Tym farszem nadziać szczupaka, zaszyć, potem wyszpikować, jeżeli w poście, sardelami i odgotowanymi truflami, pokrajanymi w cienkie plastry, jeżeli zaś w dzień mięsny, to faszerować go farszem z cielęciny i szpikować słoniną.

Zwinąć tego szczupaka za pomocą szpagatu ogonem do pyszczka, tak, ażeby ogon zębami trzymał, wysmarować papier duży masłem surowym, nakrajać sporo w talarki cebuli, pietruszki, selerów, bobkowych liści, pokłaść wszystko to na owym papierze, dodawszy kilka ziarn korzenia i na tem położyć szczupaka plecami, zawinąć go, obwiązać szpagatem i dać w takie naczynie aby się zmieścił brzuchem na dół. Podlać cokolwiek wodą z tłuszczem i wsadzić na półtorej godziny w piec mocno ciepły, pokrapiając często tłustością; poczem wyłożyć go z papieru, wyciągnąć nitkę, gdzie się farsz zszywało, obłożyć po wierzchu cytryną krajaną w talarki, podlać bulionowym sosem z cytryną i winem, w pyszczek włożyć mu zielonej pietruszki albo rzeżuchy, i tak rozbierając dawać cało na stół.

Węgórz smażony z sosem kaparowym

Węgórz bardzo sztucznie się oprawia, gdyż najprzód trzeba przerznąć skórę poniżej głowy dookoła, obwiązać przerzniete miejsce mocno szpagatem, zrobić pętelkę i powiesić węgorza na mocnym gwoździu. Potem trzeba ściągnąć skórę trzymając ją przez chustkę, gdyż jest bardzo

ślizga. Chcąc rybie oszczędzić męczarni, można najprzód odciąć głowę, potem przetrząść skórę nieco głębiej i ciągnąć, aż się cała do ogona ściągnie. W tym przypadku jednakże trzeba się spieszyć, ponieważ im węgorz dłużej jest nieżywy, tem ciężiej ściąga się skóra.

Tak oprawionego węgorza należy opłukać, pokrajać, posolić, obgotować do połowy w smaku z cebuli i korzeni, umaczać w ubitem jajku, obsypać bułką z mąką wymieszaną i smażyć na klarowanym maśle. Do takiego węgorza daje się sos kaparowy rumiany.

Węgorz marynowany

Do marynowania można zostawić skórę nieściągniętą na węgorzu, gdyż pod skórą jest największa tłustość. Oczyszczyć węgorza, pokrajać w dzwonka, posolić go trochę, odsmażyć i zalać octem na marynatę (kwaśny sos). Albo zagotować octu na pół z wodą, kilku cebulami, korzeniami i liśćmi bobkowemi, dać w to węgorza niech się przez pół godziny gotuje; poczem wyjąć go, ułożyć w glinianem naczyniu, a gdy wychłódnie, zalać go tą marynatą, dodać z wierzchu trochę oliwy i wynieść na zimne miejsce, niech zgalarecieje.

Węgorz smażony

Mając dzwonka węgorza marynowanego albo świeżego, wycisnąć w serwecie z nich wilgoć, potem zrobić klar z trochę piwa, mąki, soli, oliwy, dodać do niego cokolwiek piany z białek, zmieszać razem delikatnie, maczać w tym klarze węgorza i spuszczać na rozpalony tłuszcz, a gdy obie strony na rumiano odsmażone, ułożyć na półmisku i dawać za paszteciki albo przy końcu zamiast pieczystego.

Węgorz faszerowany

Mięso węgorza utłuc w moździerzu z tartą bułką i drobno usiekaną, podsmażoną w maśle cebulką i pietruszką. Posolić ten farsz, popieprzyć, wbić kilka żółtków, parę białków, dodać trochę usiekanych truflí lub grzybów (borowików), parę łyżek śmietany, wymieszać mocno, obłożyć tem kość grzbietową węgorza, aby miał kształt całej ryby, osypać bułką i opiec na patelni polewając masłem. Na wydaniu zalać rumianym sosem z podpalonej w maśle mąki i bulionu z solą i cytryną.

Węgorz z rakami w galarecie

Zdjąć skórę z węgorza, pokrajać na dzwonka, posolić i ugotować w krótkim smaku z włoszczyzny. Gdy zupełnie miękki będzie, wyjąć, galaretkę sklarować i zostawić do wystudzenia. Osobno ugotować raków średniej wielkości, obrać szyjki i nóżki, gdy galareta zaczyna już dobrze stygnąć, nalać w salaterkę kilka łyżek, ułożyć na to rakowe szyjki i nóżki,

przekładać gałązkami pietruszki lub kopru, na to ułożyć węgorza i zalać pozostałą zimną już galaretą.

Salata z ryby (Majonez)

Ryby (łososie, sandacze lub szczupaki) po oczyszczeniu i wypatroszeniu dobrze wysolić i tak pozostawić godzinę. Potem gotować je w smaku z włoszczyzny. Po wygotowaniu obrać ryby z kości, ściągnąć z nich skórę i poszarpać na drobne kawałki. Potem przyrządzić następujący sos: 7 żółtek, łyżka stołowa mąki, filiżanka wody, dwie filiżanki klarowanego sosu rybiego, łyżka stołowa kaparów, łyżka poszatkowanych grzybów, dwie łyżki octu z grzybów, dwie łyżki octu z kaparów, łyżkę octu winnego i odpowiednią ilość soli. To wszystko przemieszać na zimno, postawić na ogniu i zawsze mieszać dalej. Skoro się podgotuje, zdjąć z ognia i przemieszać z ćwierć funtem młodego masła. Potem przemieszać sos na zimno, dodać podług upodobania łyżkę oleju prowansalskiego, łyżkę preparowanej gorczycy lub musztardy, albo tylko jedno i drugie (można też się obyć bez ostatnich przypraw), wylać sos z kawałkami ryby na półmisek i garniować kaparami, okrągło zwiniętymi sardelami i pokrajanymi ogórkami.

Kto użyje do tego sosu oleju prowansalskiego, niech weźmie trochę mniej masła, aby sos nie stał się zbyt tłustym.

Węgorz po elbląsku

Węgorza wytrzeć piaskiem i solą, nie ściągając skóry, oczyścić wewnątrz, opłukać w wodzie z octem, następnie rozplatać, wyjąć środkową kość, jeżeli duży, przekrajać każdą połowę na dwie części tak, aby rozplątany kawał miał długość mniej więcej pół łokcia. Każdy taki kawałek zawinąć w kłębek i związać czyli sznurować cienkim łyżkiem, przesypując go solą i pieprzem. Oddzielnie ugotować smak z włoszczyzny, cebuli, korzeni i rozmarynu, nalewając go na wpół lekkim octem z białym winem, gdy przestygnie, włożyć węgorza, który poprzednio już trzy godziny jest nasolony i gotować pod przykryciem najmniej godzin dwie na ogniu, następnie wyjąć go i zostawić do zastudzenia. Zimny układać w drewniane barylki lub w kamienne słoje, zalać przegotowanym octem, innym przyłożyć denkiem, parującym szczelnie, i używać w miarę potrzeby. Tak przygotowanego węgorza można przechować parę miesięcy w chłodnym miejscu.

Łosoś gotowany

Oczyścić łososia, wypatroszyć (wyjąć wnętrzności), rozplatać, jeżeli jest bardzo duży i gruby wzdłuż, wyjąć kości i kawałki opłukać. Potem osolić, niech tak postoją pół godziny. Potem powiązać kawałki łyżkiem, gdyż przy gotowaniu łatwo się rozpadają.

Potem kawałki we wodzie postawić na ogień, dodać cebuli, korzeni, pieprzu, bobkowych liści i octu, niech się ugotują.

Można też łososa podobnie jak karpia gotować w całku, lecz trzeba to czynić bardzo ostrożnie. Łososi podaje się do stołu z octem, gęstym masłem, zimnym sokiem musztardowym i. t. d.

Łosoś pieczony

Wyjąć wnętrzności, oparzyć wrzącą wodą dla zdjęcia łuski, pokrajać na cienkie kawałki, posolić i piec na patelni lub rożnie, polewając roztopionym masłem, póki się nie podrumieni. Na koniec osypać tartą bułką, podpiec jeszcze trochę i wydać do sałaty lub zalać rumianym sosem z kaparami.

Łosoś marynowany

Oczyszczonego i sprawionego łososa splatać i nasolić, niech tak parę dni poleży. Potem pokrajać go w grube dzwonka, które trzeba obwiązać łyżkiem, żeby zostały w całości, i gotować w krótkim sosie z włoszczyzny z dolaniem octu na wolnym ogniu, uważając, aby się grube dzwonka przegotowały. Wyjąć z tego sosu, mieć przegotowany dobry ocet winny z korzeniami, to jest z bobkowymi liśćmi, angielskim zieleńcem, rozmarynem i estragonem ostudzonym, nalać łososa ułożonego w kamiennym słoju. Na wierzch zalać oliwą, albo przykryć denkiem i kamyczkiem lub obwiązać pęcherzem. I węgorza można w ten sposób marynować.

Flądry

Wnętrzności flądrow wyjąć poniżej głowy. Potem zupełnie z nich ściągnąć skórę, uciąć głowę i pokrajać flądry na dwa do trzech kawałków. Wysolone niech postoją pół godziny, ualać w jajach, potem w mące i tartej bułce i upiec.

Niektórzy podają flądry także gotowane i to najczęściej w całku. Trzeba je wtedy podać ze świeżym masłem lub sosem musztardowym.

Morzanki

Morzanki, zwane na Kaszubach morynkami, jest to jeden z najsmaczniejszych gatunków ryb, podobnych do śledzia, żyjących wyłącznie w jeziorach wzdłuż południowego brzegu morza bałtyckiego.

Sprawić morzanki, wyjąć wnętrzności w końcu głowy, ugotować w wodzie z korzeniami, cebulą, solą i przyprawami, dodać gęstego masła i octu. Zamiast octu dodają Kaszubi czasem sosu musztardowego i wtedy morzanki takie nazywają się à la Czorlińscy.

Można też smażyć morzanki na rożnie lub patelni jak inne ryby, albo wędzić i potem gotować albo podawać z marynatą.

Pstrąg

Oczyszczyć, wybrać wnętrzności, poderznąć podniebienie pod pyszczkiem, wypłukać pstrąga, zalać ciepłym, lecz nie wrzącym octem, bo ma delikatną skórę, i przykryć. Nastawić wody w dużym kociołku, aby cała ryba mogła się pomieścić, wlać trochę octu, włożyć soli, cebuli, bobkowych liści; skoro się zagotuje włożyć usolonego pstrąga i gotować krótko, aby się nie rozkruszył. Odstawiwszy, skropić zimną wodą, nakryć papierem i tak zostawić na kilka minut; wydając, obłożyć pietruszką i zakryć złożoną serwetą, aby nie ostygł. Dawać do tego sos musztardowy lub chrzan z octem i oliwą.

Karasie smażone

Oskrobane i sprawione karasie posolić na parę godzin, niech tak poleżą; potem wytrzeć je czystą serwetą, uwaląć dobrze w mące i smażyć na rozpalonym szmalcu, przewracając na obie strony, aby były suche; poczem wyłożyć na półmisek i postąpić, jak z każdą inną smażoną rybą.

Karasie ze sosem

Oczyszczone, osolone i otarte z wilgoci karasie zalać w rondlu taką ilością smaku z włoścзыzny i korzeni, aby objęło, i zagotować na prężkim ogniu. Wziąć pół kwarty śmietany, włożyć pół łyżki masła, łyżkę sporą mąki, rozbić to na wolnym ogniu, mieszając, rozprowadzić smakiem od ryby, wygotować ten sos do zawiesistości i zalać nim karasie.

Lin duszony po nelsonsku

Wszystko co się krótko dusi, zowią „po nelsonsku”. Oczyszczonego lina rozplatanego, w kawałki pokrajanego i nasolonego włożyć w rondel, kładąc na funt lina ćwierć funta masła, trzy grzyby, pokrajane w cienkie plasterki, trzy kartofle także cieniutko pokrajane i sparzone poprzednio, oraz jedną cebulę w plasterki krajaną, posypać pieprzem i na dużym ogniu pod pokrywą dusić 20 minut, często mocno potrząsając rondlem. Tylko dwie ryby są zdatne do tego sposobu gotowania: szczupak i lin.

Kielby smażone

Kielby mają mało ości w sobie, a więc nie potrzeba, tylko oskrobać i osolić, niech tak przez chwilę poleżą; potem uwaląć je w mące, zmieszać z tartą bułką, i smażyć szybko w gorącym szmalcu. Z kielków większego gatunku należy dobyć kisieczki i postąpić jak z poprzednimi.

Stynka smażona w klarze

Posolić stynkę, a skoro usłonieje, wycisnąć z wilgoci. Rozbić pół kwarty mąki z kilku białkami, dodać trochę oliwy i wybijać na rzadkawą masę; maczać w tem stynkę, kłaść na gorące masło lub tłuszcz i usmażyć.

Liny lub leszcze z sadzonym sosem

Ugotować smak z różnej włoszczyzny i ćwierci funta rodzenek, zalać nim pokrajanego, osolonego i otartego z wilgoci lina tak, aby go objęło, wlać szklankę octu i gotować na mocnym ogniu. Odstawioną rybę nie wyjmować aż trochę przestygnie, poczem ułożyć na blat i zalać następnym sosem: Podrumienić łyżkę stołową tłuczonego cukru, uważając, aby nie spalić, bo smak sosu zepsuje, wlać kwaterkę wina, (wino nie jest tu konieczne, chociaż wiele smaku dodaje), wsypać parę łyżek mąki i zarumienić ją mieszając na wolnym ogniu. Skoro się podrumieni, rozrobić smakiem od ryby, włożyć parę goździków, tyleż prostego i angielskiego pieprzu, zagotować, przecedzić, włożyć cytrynę w talerzyki pokrajaną i ugotowane w smaku rodzenki, gotować do zawiesistości na wolnym ogniu i zalać rybę.

Ten sos powinien być słodko-kwaskowaty, na dogotowaniu więc trzeba go skosztować i dodać octu lub cukru.

Minogi

Świeże minogi włożyć do kubelka i posypać mocno solą, w której minogi wijąc się wkrótce utracą życie. Potem zetrzeć z nich solą wszystką kleistość, obmyć, potrzeć je masłem lub oliwą, piec je na roście i patelni, dopóki się dobrze zarumienią, położyć je jeden po drugim, posypując korzeniami, pieprzem, cebulą, bobkowymi liśćmi i goździkami do garnka i wlać do niego octu, nie bardzo mocnego.

Śledzie marynowane

Śledzie do marynowania należy moczyć 36 godzin. Wymoczone obetrzeć z wilgoci, oczyścić w środku, lecz mleczko i ikro zostawić, ułożyć w słoju, przekładać cebulą krajaną w plastry lub małymi cebulkami, pieprzem, bobkowym liściem, goździkami i plasterkami cytryny bez jąder i to wszystko zalać przegotowanym, ostudzonym, dosyć ostrym octem.

Śledzie smażone i nadziewane

Wymoczyć cztery śledzie 3 dni najmniej, często zmieniając wodę, dobrze obetrzeć z wilgoci, ściągnąć skórę, usunąć także ciemną skórę z grzbietu, oczyścić śledzie wewnątrz, mleczko usiekać wraz z cebulą i pieprzem bardzo drobno, wziąć łyżkę masła, garść tartego razowego chleba, nieco opieprzyć, dodać jedno jajko, wymieszać to razem, nadziać tem śledzie i zaszyć.

Potem tarzać śledzie w rozbitem jajku, w tartej bułce i mące, w tartej bułce i mące i smażyć na klarownym maśle.

Kotlety ze śledzia

Kilka wymoczonych śledzi pokrajać, oparzyć, oczyścić z kosteczek i drobno usiekać. Włożyć podsmażonej w maśle cebuli, wymieszać to mocno, a skoro przestygnie, wsypać trochę tartej bułki, wbić parę jaj, włożyć łyżkę śmietany, wymieszać na masę i robić kotlety. Umoczyć w suchej bułce, jajku i smażyć na maśle.

Sos zrobić rumiany, kwaskowato-słodkawy z cytryną lub kaparami, albo grzybowy.

Śledzie marynowane po hambursku. (Roll-Mops)

Dobre śledzie holenderskie wymoczyć przez 24 godzin. Następnie oczyścić, ściągając skórę, wyjąć kość grzbietową, odrzucić główkę i ogonek, posmarować francuską musztardą, każdą połowę zawinąć w trąbkę, a po zawinięciu wszystkich układać w słój kamienny i zalać oliwą, przekładając gdzieś skąpo liśćmi bobkowymi i raz przetłuczonym pieprzem. Podając, ułożyć trąbki na talerzu, polać tą samą oliwą i skropić bardzo mocnym octem.

Jesiotr z rumianym sosem i rodzenkami

Oprawionego i przemytego jesiota pokrajać, osolić, ugotować w smaku wygotowanym z marchwi, pory, pietruszki z dodaniem angielskiego i prostego pieprzu, (a jeżeli jest troiernpchę drobnej ryby można ją użyć i do smaku) i zalać następnym sosem: podpalić trochę cukru z wodą, włożyć łyżkę masła, dwie łyżki mąki i mieszać na ogniu, aż się rozbije i zarumieni. Rozprowadzić to smakiem od ryby (lub w mięsny dzień bulionem), wlać kwartę octu, (można i tyleż wina), dobrze zagotować, przecedzić, włożyć dużych rodzenek, cytrynę pokrajaną w talerzyki, znowu gotować, póki rodzenki nie staną się miękkie i zalać tem sosem jesioty.

Jesiotr smażony

Wziąć kawałek z najgrubszej części jesiota, potem posolić go, potem obetrzeć ściereczką na czyste z wilgoci, pokrajać w spore zrazy, jeżeli nie ma być wydany cało w jednym kawałku, nakrajać pietruszki, marchwi, selerów, cebuli w talarki, ułożyć to na blasze, a na tem jesiota; potem zasmażyć w maśle kilka siekanych cebul, wychłodzić, wbić na to 3 lub 4 jaja, posolić, dobrze rozmieszać, polać tem jesiota, obsypać tartym chlebem lub bułką, skropić masłem i wsadzić do gorącego pieca; a gdy upieczony, wyjąć i ułożyć na półmisku, a te wszystkie jarzyny zebrać razem z tłustością w rondel, wsypać szczyptę mąki, rozmieszać, dodać szklankę wina, kawałek suchego bulionu, trochę octu, musztardy i wszystko to zagotować; poczem podać tem jesiota na półmisku i wydać.

Jesiotr z rostu

Pokrajając jesiota na zrazy grubości pół palca, posolić go, poproszyć mialkim pieprzem, posypać drobno siekaną cebulą, skropić oliwą i zostawić tak na parę godzin, niech się marynuje; dopiero przed samym wydaniem na stół piec na roście na obie strony, układać na półmisku i wydać.

Jesiotr lub szczupak marynowany

Zagotować wodę z octem, winem, nakrajać różnej włoszczyzny, cebuli, wrzucić angielskiego ziela, bobkowego liścia, majeranku, parę listków szaławii, kilka ziarn jałowcu, skórkę cytrynową, potem włożyć w to nasolone poprzednio dzwonka jesiota, gotować blisko godzinę, a gdy ugotowane, odstawić, wychłodzić, wybrawszy rybę osobno, smak osobno, ułożyć jesiota w szklane lub gliniane naczynie i zalać go precedzonym smakiem, dolewając na wierzch, dolewając na wierzch przegotowanego tęgiego octu. Potem schować do dalszego użycia. Podając, posypać pietruszką, koprem lub szczypiorkiem siekanym i pieprzem, polać oliwą i octem. Tak samo można robić szczupaka.

Sztokfisz sposobem kapucyńskim

Sztokfisz trzeba moczyć w sposób następujący. Wziąć żużli z kaflowego pieca z popiołem i zrobić z tego ług. Ułożyć sztokfisz w drewnianem naczyniu, niech 4 dni moknie, co dzień ług zmieniając. Potem wypłukać sztokfisz, zalać na dobę wodą zabieloną niegaszonym wapnem, a skoro zbieleje, znowu wypłukać i wymoczyć w miękkiej wodzie przez dzień jeden, trzy razy ją zmieniając.

Wymoczony, pokrajany i ugotowany sztokfisz posolić i posypać tłuczonym kminem. Wysmarować lekko masłem półmisek, ułożyć rząd sztokfiszu, rząd podduszonej w maśle z trochę wody, pokrajanej drobno włoszczyzny, jako to: cebuli, pietruszki i selerów, znowu rząd sztokfiszu, zalać to podrumienionem masłem, z chlebem tartym lub sucharkiem i zapiec.

Jest też jeszcze łatwiejszy sposób moczenia sztokfiszu: Wybić go z wieczora obuchem lub młotem na kowadle, aby urósł z mocnego potrzaskania, namoczyć go na noc w rzecznej wodzie, a nazajutrz gotować zwyczajnym sposobem, a będzie łupki i miękki.

Sztokfisz z beszamelem

Przyrządź sztokfisz jak poprzednio i przelewaj na półmisku beszamelem tym sposobem zrobionym: Rozpuścić kawałek masła w rondlu, dodaj trochę zielonej pietruszki siekanej, kwiatu muszkatowego, garść pszennej mąki, zasmaż to na ogniu, rozprowadź półzwartą przegotowanej słodkiej śmietanki, rozmieszaj dobrze i gotuj, aż się z tego gęsty sos zrobi. Tym sosem czyli beszamelem przelewaj sztokfisz na półmisku, narzuć z wierzchu cebulką, osobno

odsmażoną, poruszyć tartą bułką i dać na kwadrans w niebardzo gorący piec, a gdy się to wewnątrz zagrzeje i z wierzchu przyrumieni, wydać z tym samym półmiskiem na stół.

Szarpanina (majonez) z suszonej ryby

Wybić mocno drewnianym obuszkiem suszoną większą rybę, jako to: szczupaka, leszcza i.t.p. Poszarpać ją na kawałki, zdjąć skórę, jeżeli słona, wymoczyć i ugotować w wodzie na pół miękko. Rozpuścić łyżkę masła, włożyć szarpaninę, posypać sucharkiem wymieszać i dusić; pod koniec włożyć parę łyżek śmietany, wysadzić ją i wydać osypaną tartą bułką.

Można tu użyć dla odmiany trochę w maśle podsmażonej cebuli.

Ostrygi na surowo dane

Gdy pootwierasz ostrygi, powyjmuj ze skorupki, ułóż na półmisku, posyp każdą z wierzchu miętym pieprzem, pociśnij cytryną, obłóż w koło talarkami cytryny i wydaj.

Ostrygi przypiekane na roście

Świeże ostrygi mocno są zamknięte w skorupie, te zaś, które się otwierają nie są dobre.

Wziąć kilkanaście ostryg, opłukać, rozszcześcić nożem, odrzucić wierzchnie skorupy, spodnie zaś z przytwierdzonymi doń ostrygami na roście ułożyć. Skropić każdą sokiem z cytryny, i postawić na rozpalone węgle, skoro się skorupy przypieką, zalać podrumienionym świeżym masłem z bułką i gorąco wydać do stołu.

Smażone żabki

Takowych można używać tylko w maju i to owych, które są zielone, a nałapawszy poobcinać z nich przodki i odrzucić, z udzików zaś zdjąć skóreczkę; a gdy już jest tyle, ile potrzeba, posolić na kwadrans miętą solą, potem wydusić w serwecie z wody, utarzać dobrze w mące i smażyć na rozpalonym tłuszczu, albo maśle, lecz szybko, aby nie wysuszyć. Wtedy ułożyć na półmisku, posypać zieloną przesmażaną pietruszką i wydać.

Ślimaki nadziewane

Bierz duże ślimaki, lecz takie, które się jeszcze nie pootwierały, wypłucz je i zagotuj w wodzie, potem odcedź i dać do zimnej wody. Wówczas powyciągaj końcem noża ślimaki ze skorupki, poobcinaj im czarne tylne końce czyli ogonki, weź kawałek masła, pokraj trochę masła w talarki, pietruszki, selerów, cebuli, parę suchych grzybków, i wszystko to razem złóż w to masło z wypłukanymi ślimakami. Podlej trochę rosółu albo wody i tak duś przez godzinę. Potem wyłóż to wszystko na stół, posiekaj razem drobno jak jest, dodaj trochę tartą bułką, parę łyżek kwaśnej śmietany, soli, kilka żółtek, trochę angielskiego pieprzu i miętą tłuczonego korzenia,

wymieszaj dobrze i nakładaj tym farszem czysto wymyte skorupki pełno, posyp tartą bułką i daj na parę i daj na parę minut w gorący piec, lecz długo nie trzymaj, boby farsz uciekł. Możesz także obciąć z tyłu koniec u każdej skorupki, aby z drugiej strony był mały otwór, albowiem tym sposobem łatwiej farsz z skorupki wydobyć można.

Raki sposobem zwyczajnym

Raki dobrze wypłukać, nalać wodą, mocno posolić, dodać kminu albo kopru, bukiet zielonej pietruszki, nakryć i gotować przez kwadrans. Potem odcedzić, włożyć na półmisek, ogarniować po wierzchu zieloną pietruszką i wydać.

Raki z sosem

Ugotowane w powyższy sposób raki zalać następującym sosem; Rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niem półtorej kwaterki potartej bułki, rozprowadzić to kwaterką bulionu, półzwartą świeżutkiej kwaśnej śmietany, wsypać trochę usiekanego zielonego kopru, wymieszać, zagotować i zalać gorące raki.

Raki po polsku

Wypłukać pół kopy średnich raków i poobłamywać z nich drobne nóżki, potem zagotować kwartę dobrej śmietany, dodawszy do niej kawałek masła, trochę kopru siekanego albo kminku, soli i wina (może się przecież obejść i bez tego). Gdy wszystko razem zmieszane i zagotowane, dać w to raki, nakryć w dobrze i dusić przez 20 minut; poczem wybrać, ułożyć ładnie na półmisku, polać tym sosem i wydać.

Potrawa z raków

Pół kwarty drobnej kaszy tatarskiej (gryczanej) rozetrzeć z parą żółtkami i następnie ususzyć. Zagotować wody, włożyć ćwierć funta masła, trochę usiekanego kopru, pietruszki siekanej i soli, wsypać kaszę i uprzyć na gęsto. Skoro będzie gotowe, ostudzić, wbić parę jaj, wymieszać i nadziać tą kaszą ugotowane rakowe skorupki; włożyć je do rondla, przekładać wyjętem mięsem z rakowych szyjek i większych nóżek, włożyć parę łyżek śmietany, kopru siekanego, poddusić z kwadrans, a na wydaniu zasypać tartą bułką.

4. Ilustrowany kucharz polski, Inowrocław 1899

Zupa rybna ze śmietaną

Na zupy rybne używa się zwykle mniejszych ryb, gotuje się najprzód odwar² z włoszczyzny i korzeni, których bierze się stosunkowo więcej jak do rosółu, ale szczególniej porów, w odcedzony taki odwar kładzie się przeznaczone na zupę ryby i gotować trzeba na wolnym ogniu; gdy ryby już dobrze ugotowane, wyjąć je, zupę przecedzić przez sitko, zaprawić śmietaną z trochą mąki, lekko zagotować mieszając; zupa ta daje się z kluseczkami krajanymi lub kaszką drobną odgotowaną, ostudzoną i w kostkę krajaną; można wcisnąć już w wazie cytrynę, ale pestki wyrzucić.

Rybna zupa, ruska ucha

Zupa ta robi się z każdego rodzaju ryb, z tłustych ryb jest lepsza. Dobrze oczyszczone ryby gotuje się z włoszczyzną, korzeniami, długo i mocno, tak aby były prawie rozgotowane, wtedy głowy należy wyrzucić; resztę ryb rozgotowanych i włoszczyznę fasuje się dobrze przez sito, aby tylko ości zostały, zupa ta podaje się z grzankami, pulpetami rybnymi, lub też do wazy daje się odgotowanych i w talarki pokrajanych kartofli lub pulpety rybne.

5. Ryby

Świeżość ryby jest głównym warunkiem dobrego ich smaku i sprawia, że ryby są albo zdrowym pokarmem, albo w przeciwnym razie szkodliwym. Używając w kuchni ryb żywych mamy pewność, że są świeże. Dlatego też żywe trzy razy są droższe od śniętych lub zamrożonych; świeżość śniętych ryb można poznać po czerwoności skrzelu i wydatności oka, mrożone trudno jest odróżnić. Stałość mrozu każe się domyślać, że raz zamrożone nie odtajały, kilkakrotne zamrożenie i odtajanie ryb bardzo ujemnie wpływa na smak ryb. W ogóle ryby zamrożone są tanie, ale też i niewiele warte, solone i suszone, jak sztokfisz, są dużo lepsze.

Ryby świeżo złowione dobrze jest trzymać parę dni w czystej wodzie, oczyszczają się wewnątrz i tracą zapach mułu, jakiego nabywają w stawach zamulonych.

Ryby przeznaczone na kuchnię, jeżeli są żywe, przed sprawianiem należy zabić, bo jeżeli wolno człowiekowi zabijać i jeść zwierzęta, to męczyć je skrobiąc żywem, jest barbarzyństwem.

Rozcięcie stawu między głową a kością grzbietową natychmiast rybę zabija.

Solić należy ryby solą prażoną, co nadaje im łupność, na pół godziny przed gotowaniem, większe sztuki wcześniej. Ryby duże, mające być podane na stół całe, gotują się nalewając je wystudzonym odwarem włoszczyzny i korzeni na wolnym ogniu. Jeżeli się gotują w dzwonka pokrajane, nalewać smakiem ciepłym i gotować na mocnym ogniu, będą wtedy lepsze.

Smak, czyli odwar włoszczyzny, o którym mowa przy gotowaniu ryby, by się nie powtarzać, powinny jak się przygotowuje: nalać w rondel wody, w nią włożyć oczyszczonych marchwi, pietruszki, selerów, porów i cebuli dużo, pieprzu, angielskiego ziela, liści bobkowych i

² wywar

gotować na wolnym ogniu godzinę i więcej. Gdy włoszczyzna zupełnie już miękka, smak odcedzić i ułożyć jak wskazano.

Lin po sultańsku

Dużego lina oczyścić i oskrobać, zostawiając głowę całą, zdjąć skórę z mięsa, odrzucić ości, usiekać drobno, dodać bułki tartej, oliwy dobrej lub masła, cztery surowe żółtka, jedno całe jajo, miast tartego chrzanu przekłada się rybę pieczarkami podsmażonemi w maśle z trochę soku cytrynowego, aby nie zaczerniały.

Okonie jajami

Nasłoniałe okonie opłukawszy, dać w rondel, podłożyć sporo masła, krajanej w talarki cebuli, korzeni dodać i tak dusić, podlawszy nieco wody. Gdy gotowe, wyłożyć na półmisek, zakropić sokiem cytrynowym obsypać siekanymi twardymi jajami, oblać masłem i podać gorące.

Sandacz po holendersku

Zrobić należy następujący sos: mocnego, dobrego octu małą filiżankę zagotować z trochę soli i łyżeczką białego pieprzu. Gdy się wygotuje połowa, zdjąć z ognia, dodać takąż filiżankę zimnej wody i trzy rozbite żółtka i ciągle mieszając, trzymać na wolnym ogniu, aż zaczną żółtka gęstnąć. Wtedy dodawać po trochu masła, ale małymi kawałkami, za każdym dobrze rozcierając, czasem dodać łyżkę zimnej wody, aby się żółtka nie zwarzyły; gdy całe masło wyjdzie, a wziąć go trzeba pół funta, dodać cukru do smaku i sok z cytryny lub kaparów, sosem tym oblać obgotowanego w smaku sandacza. Tak samo podawać szczupaka i okonie.

Karp po polsku

Drobno pokrajaną oczyszczoną marchew, pietruszkę, seler, kilka porów i cebul, zagotować w piwie zwyczajnem, nie bawarskiem, na pół z octem, dodawszy pieprzu i angielskiego ziela, liści bobkowych, parę goździków, skórki cytrynowej. Gdy się dobrze zagotuje, włożyć oczyszczoną rybę, nasłoniałą i postawić na mocnym ogniu; gdy się znów zagotuje, dodać szklankę wina, skórkę chleba, cytryny w plasterkach bez skórki i pestek, włożyć łyżkę masła, kawałek imbiru, kaparów, cukru do smaku i znów gotować. Gdy już chleb włoszczyzna są miękkie, karpia wyjąć na półmisek, oblać przefasowanym sosem, zafarbowanym karmelem i podać. Wielu lubi karpia podanego z łuską, wtedy wyciera go się solą z wierzchu i wewnątrz i nie skrobiąc gotuje. W takim sosie podają się także leszcze i bolenie.

Karp gotowany na niebiesko

Oczyszczonego i nasłoniałego karpia, lina lub leszcza pokrajać w dzwonka, sparzyć gotującym się octem, raz zagotować, dodać smaku z włoszczyzny i korzeni i tak gotować. Gdy się już ugotuje wyłożyć na półmisek i oblać sosem polskim z rodzynkami i migdałami.

Ryby smażone

Duże ryby smażą się pokrajane w dzwonka, a każde dzwonko jeszcze na płask rozcięte, mniejsze w całości; tak pokrajane lub całe, gdy nasłoniają, obciera się serwetą, obsypując obficie mąką, lub macza się w rozbitym żółtku i obsypuje tartą bułką i smaży w maśle na mocnym ogniu. Gdy z obu stron dobrze się zrumienia, wyłożyć na półmisek. Do takich ryb

podaje się chrzan surowy z octem, sałata lub kapusta; ta ostatnia dobra jest do smażonego lina.

Karasie ze śmietaną

Usmażone, jak poprzednio wskazano, karasie układa się na półmisku, zalewa rozbitą śmietaną, obsypuje z wierzchu tartą bułką i wstawia w ciepły piec. Gdy się zrumienia, podawać na tymże półmisku.

Karasie podają też w śmietanie w następujący sposób: rozprowadzić zasmażkę rosołem, w którym gotowały się ryby, na sos dość gęsty, dodać siekanego kopru i kwaśnej śmietany, zagotować, jeżeli potrzeba osolić do smaku i tym sosem oblać ugotowane w smaku i wyłożone na półmiskę karasie i podawać.

Sandacz na półmisku, au gratin

Nasłoniałego sandacza rozplatać na płask, wyjąć ość grzbietową, metalowy półmisek wysmarować dobrze masłem, potrząsnąć tartą bułką, siekaną natką pietruszki i szczypiorkiem, rozłożyć na to siekanych i podsmażonych w maśle z cytrynowym sokiem pieczarek, na to położyć obok siebie rozplatanego sandacza, dać znów pieczarek, tartej bułki, siekanego szczypiorku i pietruszki, na to położyć masło, tak aby kawałkami wszędzie było, obsypać jeszcze obficie tartą bułką, podawać w tym samym półmisku.

Sandacz po tatarsku

Pokrajając w dzwonka nasłoniałego sandacza, włożyć w rondel, podłożywszy sporo masła, utrzeć na tarce kilka dużych cebul, wycisnąć z nich sok i nim skropić rybę, niech tak postoi na bardzo słabym ogniu kwadrans. Gdy dobrze będzie ciepłym, dodać parę szklanek rozbitej śmietany i dusić na wolnym ogniu. Na wydaniu dodać kaparów i cytrynę w plasterkach bez skóry i pestek.

Jesiotr

Jesiotr jest rybą okazałą, dużą, ale nie odznacza się dobrym smakiem, dlatego smak jej zależy od przyprawy. Gdy ma być przeznaczony należy go naszpikować słoniną, sparzyć octem, posolić i zostawić czas jakiś, aby nasłoniał; potem piecze się na rożnie lub w piecu, polewając masłem, do którego na dopiekaniu dodać śmietany, a piekącego się kawał jesiotra obsypać tartą bułką. Gdy się zrumieni, podaje się na gorąco z sałata, a na zimno z octem i oliwą. Gotowany jesiotr potrzebuje dużo korzeni i włoszczyzny; podaje się pokrajany w plasterki, ułożony na półmisku i oblany sosem jakim kto lubi, ale najlepiej ostrym.

Podają też jesiotra krajanego na surowo w plasterki, które umaczane jajem i obsypane mąką lub tartą bułką smażą się na maśle. Do tak smażonych zrazików jesiotra podaje się w sosie sos ostry lub sałata.

Jesiotr dobrym jest do nadziewania ruskich pierogów.

Węgórz

Węgórz jako ryba bardzo tłusta nie jest lekko strawny, a jeżeli podany będzie niedosmażony lub niedogotowany jest bardzo niezdrowym, ale że smaczny, dużo ma armatorów. Najczęściej podaje się w marynacie lub pieczony.

Oczyszczony i dobrze nasłoniały węgórz, pokrajany w dzwonka, gotuje się w smaku. Gdy już dobrze ugotowany, wyjmuje się z rondla i po przestudzeniu układa w salaterce lub formie, rosół zaś, w którym się gotował, należy precedziwszy, sklarować jajkiem, dolać trochę octu, jeżeli dość lepki i jest obawa, że nie stanie, dodać żelatyny i gdy ostygnie zalać; ułożonego węgorza wynieść w chłodne miejsce, gdy stanie, można podawać, do tego octu, oliwa i mocna angielska musztarda.

Węgórz smażyony tak się przyrządza: oczyszczonego pokrajać w dzwonka, osolić, niech poleży dwie godziny w soli, potem opłukać, włożyć w rondel, nalać korzennym smakiem i gotować; gdy już ugotowany, wyjąć ze smaku, maczać w rozbitym żółtku, obsypać tartą bułką i dobrze zrumienić na maśle, na półmisku oblewa się sosem musztardowym, kaparowym, lub sosem zaprawnym papryką. Głowę węgorza zawsze się odrzuca.

Sztokfisz

W domach, dawnych obyczajem zachowujących posty, wielką jest pomocą w braku świeżych ryb zapas moczonego sztokfiszu. Kupować go należy w sztukach dużych z ciemną skórą, namoczyć w miękkiej wodzie, po 24 godzinach zlać tę wodę i zalać w mocnym ługiem z drzewnego popiołu niech tak postoi 48 godzin, potem nalać czystej rzecznej wody, lub w braku takiej studziennej, przygotowanej i ostudzonej, zmieniać wodę rano i wieczór, po tygodniu można już brać tak wymoczonego na kuchnię. Do wypotrzebowania wszystkiego co dzień wodę należy zmienić.

Sztokfisz z chrzanem

Wymoczonego, jak się wyżej powiedziało, biorąc na kuchnię, należy oskrobać i opłukać, zwinąć, związać i włożywszy w rondel nalać zimną wodą, postawić na wolnym ogniu i niech się powoli gotuje. Gdy woda zacznie szumować, wyjąć rybę, niech z wody osiągnie, obrać z ości i skóry, połupać w dość duże kawały i ułożyć w rondlu, przesypując warstwy tartym chrzanem, bułką tartą, masłem i zalewając śmietaną, osolić, dodać nieco kwiatu muszkatołowego i tak dusić na wolnym ogniu. Gdy już dobrze ususzony, wyłożyć na półmisek, posypać zrumienioną w maśle bułką i podawać.

Sztokfisz z sardelami

Obgotowanego, jak wyżej, sztokfisza połup w kawały, odrzuciwszy skórę i ości, układaj w rondlu, soląc i przekładając warstwy tartą zasmażoną w maśle bułką, oczyszczonymi sardelami, masłem, trochę siekanej skórki cytrynowej i kwiatu muszkatołowego i parą łyżek śmietany, to powtarzać za każdą warstwą ryby; gdy wszystka już tak ułożona w rondlu, dodaj jeszcze trochę śmietany i dusić na wolnym ogniu. Podawać jak poprzedni.

Sztokfisz po bernardyńsku

Podgotować sztokfisz w czystej wodzie, wyjąć, obrać ze skóry i ości i znów nastawić w osolonej nieco wodzie, dodać obficie włoszczyzny i korzeni; gdy zupełnie już miękki wyjąć, połupać na kawałki, ułożyć na półmisku i obficie oblać masłem i zrumienioną w maśle bułką.

Kotlety z ryb

Surowe ryby, zwykle na kotlety bierze się mniejsze, oczyścić, obrać z ości i usiekać, dodać drugie tyle bułki moczony w mleku i wyciśniętej, tartej podsmażonej w maśle cebuli, jedno lub dwa stosownie do ilości całe jaja, łyżkę masła, osolić i opieprzyć do smaku, doskonale wymieszać, a zrobione z tej masy nie za grube kotlety, smarować jajem, obsypać tartą bułką z trochę mąki i smażyć na patelni we wrzącym maśle. Gdy się ładnie przyrumienią podawać z jakimkolwiek ostrym sosem.

Kotlety takie można robić, biorąc zamiast świeżych ryb, dobrze wymoczone śledzie.

Raki po polsku

Wybrać ładnych, dużych raków, uważać, aby wszystkie były żywe, ułożyć je w statek drewniany, nie za wysoki, aby grubiej jak pół łokcia nie leżały, przesypać je tatarską kaszą gotowaną z łojem wołowym świeżym i liśćmi pokrzywy, obficie zalać siadłem mlekiem lub maślanką, co dzień przegładać i nieżywe wyrzucać, a świeżą kaszę, pokrzywy i mleko dodawać. Po tygodniu nawet mniejsze znacznie podrosną a wszystkie będą dużo tłustsze i smaczniejsze.

Tak przygotowane raki zabić, zlewając je wrzącym ukropem, potem ułożyć w rondlu, obficie przekładając koprem, pietruszką, trochę estragonu, zalać słoną wodą i gotować; gdy woda zakipi, dodać parę łyżek octu. Jak wszystkie raki zaczerwienieją, potrzymać jeszcze na ogniu dziesięć minut i więcej jeżeli raki duże i podawać gorące. Zwykle podają same, ale można w sosjerce podać sos następujący: łyżkę zasmażki rozprowadzić wodą, w której się raki gotowały, dodać sporo śmietany, garść siekanego koperku, osłodzić do smaku, zagrzać nie gotując i podawać. Sos powinien być gęstawy.

Potravki z raków

Obgotowane z solą skorupki z raków nadziać jednym z niżej opisanych nadziań, ułożyć w rondlu przekładając obranymi szyjkami i nóżkami rakowemi, dodać masła dużą łyżkę, kopru i naci pietruszki związanych w wiązki, aby łatwo było potem wyrzucić, dolać szklankę śmietany i na wolnym ogniu dusić pod szklankę śmietany i na wolnym ogniu dusić pod szczelną pokrywą przez kwadrans, dosypać tartej bułki i jeszcze trochę dusić, koper i pietruszkę wyrzucić i podawać.

Nadzianie do skorupki rakowych tak robić: namoczone w mleku, potem wyciśnięte bułki utrzeć ze świeżym masłem, dodać siekanych szyjek i nóżek raczych, kopru i pietruszki również siekanych, soli, pieprzu do smaku; w to wbić parę całych jaj, łyżkę śmietany, wszystko dobrze wymieszać, można dodać, jeżeli kto lubi, muszkatołowego kwiatu i tem nadziewać skorupki. Inne nadzianie tak robią: kaszkę drobną zatartą żółtkiem i dobrze

osuszoną, ugotować na sypko, z masłem i siekanym koprem i pietruszką, osolić, dodać całe jajo, wymieszać i tym nadziewać.

Raki po paryzku

Zabite ukropem raki układają się w rondlu, na każdą warstwę raków dając warstwę kopru pietruszki i estragonu w małych wiązках, cebuli szpikowanej paru gwoździkami i porów, soląc i pieprząc, dodać jeszcze między warstwy masło w kawałkach: takimi warstwami, gdy rondel się wypełni, nakryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu. Gdy już będą czerwone dodać kieliszek dobrego octu, jeszcze trochę dusić i można dać na półmisek, albo same, albo polane przecedzonym sosem, w którym się dusiły.

Wielu kucharzy, gotując raki, nastawiają je w rondlu z zimną wodą i tak stawiają na ogień. Jest to, podług mnie, barbarzyństwem, bo jeżeli człowiekowi wolno jest zabijać zwierzęta na swe pożywienie, to nie jest mu wolno męczyć je, gotując żywcem na wolnym ogniu, a gospodynie nasze powinny dopilnować, aby służba ich nie zadawała podobnych mąk rybom i rakom na kuchnię przeznaczonym.

6. *Tania kucharka, zawierająca liczne przepisy na tanie i smaczne przyrządzanie różnych potraw, o szczególnie zup, sosów, jarzyn, potraw mięsnych i postnych, Grudziądz 1906.*

Zupa z ryb biała

Najlepsza zupa biała jest z karasi. Można ją również gotować z innych drobnych ryb. W wygotowanym smaku z włoszczyzny gotują się ryby, po ugotowaniu wyjmują się, a zupę zaprawia się ze śmietaną z rozbitą mąką, kładzie się w nią kawałek świeżego masła i zaciera się muszkatołową gałką. Do tej zupy daje się kluseczki cienko wałkowane lub kaszkę tatarską gęsto gotowaną, wystudzoną i w kostki krajaną.

Zupa z ryb klarowana (rosół)

Do tej zupy biorą się drobne ryby rozmaitego gatunku: liny, karasie, małe szczupaki nawet płotki albo też tylko głowy z większych ryb, chyba, że mięso z ryby ma służyć na drugą potrawę, wtenczas gotować większe. Ryby oczyszczone włożyć w rondel, nalać smakiem wygotowanym z włoszczyzny, kartofli, cebuli i korzeni (imbiru, angielskiego pieprzu i kawałka muszkatołowej gałki) i gotować do 20 minut. Gdy ryba miękka, wyjąć ją, zupę przecedzić, włożyć kawałek masła i ugotować do niej jakie kluseczki jak do rosółu.

7. RYBY I RAKI

Karp na szaro

Rybę trzeba przede wszystkim oczyścić z łusek i opłukać. Następnie przekrajać, rybę na połowę, wnętrzności wyjąć, ikro lub mlecz dołożyć do ryb, resztę zaś, odrzucić. Rybę pokrajać

w kawałki i każdy osobno posolić i niech tak poleży z godzinę. Potem w smak wygotowany z włoszczyzny włożyć najpierw głowę karpia i pogotować 5 minut, następnie resztę karpia i pod przykryciem gotować kwadrans. Potem wyjąć ryby z sosu, sos zaprawić łyżką mąki rozbitą z karmelem, wlać dobrego octu, kilka plasterków cytryny, wsypać cukru, włożyć sułtańskich rodzyneków, migdałów słodkich krajanych i kawałek masła i gotować jeszcze 5 minut. Do tego sosu daje się kluseczki. Ryby trzeba postawić w ciepłe miejsce aby nie ostygły – polewa je się kilku łyżkami sosu.

Liny i leszcze

Gotują się tak samo jak karpie, w szarym sosie.

Karasie w sosie ze śmietaną

Oczyszczone karasie nasolić na godzinę przed gotowaniem. Ugotować smak z włoszczyzny (można także kilka kartofli dodać) i korzeni tj. imbiera, angielskiego pieprzu i kwiatu muskatołowego.

Karp po żydowsku

Wziąć dosyć dużo cukru (pełną łyżkę) wsypać w ronderek, wlać łyżkę wody, wkrajać pół cytryny pokrajanej w talarki i niech się razem rumieni, dopóki nie dostanie ciemno brązowego koloru. Osobno rozmoczyć kawałek suchego chleba (ośródk), kawałek miodownika, włożyć cukru, wlać trochę octu, zmieszać dobrze i wlać do ryb gotujących się na smaku z włoszczyzny. Następnie wlać tę zasmażkę z cukru i cytryny, także do ryb i włożyć kawałek cynamonu i trochę dużych rodzyneków.

Szczupak w szafranowym sosie

Odgotować szczupaka tak, jak zwykle, z włoszczyzną dodając cebuli i korzeni. Osobno zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem rybim, wlać wina, octu, rodzyneków, sułtanek i trochę sproszkowanego szafranu, zagotować razem, oblać szczupaka na półmisku, obłożyć rodzynekami i krajaną w plastry słoniną.

Szczupak ze zrazowym sosem

Po oczyszczeniu szczupaka pokrajać go w dzwona i osolić na godzinę. Włożyć w rondel masła, na to ułożyć warstwę szczupaka, posypać tartą bułką, siekaną cebulą, można i trochę tłuczonego pieprzu, dodać znowu masła, warstwę szczupaka, posypać bułką i cebulą, przykryć pokrywą i dusić na ogniu pół godziny, potrząsając czasem rondlem, aby się ryba nie przypiekała. Ma wydaniu zacisnąć cytryną. Do ryby można podać kartofle smażone, lub ugotowane w całości ze solą.

Kotlet z ryb

Wziąć jakąkolwiek rybę, lecz najlepszy szczupak lub lin, wyjąć ości, rybę drobno usiekać, posolić wsypać trochę pieprzu i bułki smażonej w mleku, mocno wyciśniętej, dodać trochę surowego masła, jedno jaje, umieszać dobrze i robić na stolnicy wysypanej mąką, podługowate kotlety obsypać tartą bułką i smażyć na gorącym maśle.

Sum, jesiotr lub węgorz w galarecie

Oprawić, obmyć czysto i pokrajać na dzwona rybę i posolić przynajmniej na godzinę przed gotowaniem. Następnie ugotować ją z włoszczyzną, poczem rybę wyjąć, zupę jeżeli jej za wiele, wygotować. Rybę w formę lub salaterkę ułożyć, sos przelać przez sitko i zalać nim rybę. Można też, gdy galareta zacznie tęgać, nalać na dno formy kilka łyżek takowej, ułożyć cytrynę w plasterki krajaną, korniszonów i grzybków krajanych i dopiero włożyć rybę i zalać resztą galarety.

Szczupak w białym sosie

Po oczyszczeniu i wymięciu, pokrajać w dzwonka, nasolić na godzinę przed gotowaniem, tak samo jak inne ryby i ugotować

szczupaka w ten sposób, jak karasie

Potrawa ze szczupaka

Włożyć w rondel kawałek masła, cebulę, korzeni, kilka drobno pokrajanych grzybów i rozkrajaną głowę szczupaka. To wszystko dusić pod pokrywką z 10 minut, potem dolać litr wody, włożyć pietruszki, selery i gotować pół godziny. Poczem włożyć pokrajanego w dzwonka szczupaka, po kwadransie gotowania wyjąć na półmisek. Zrobić zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić ja rosołem ze szczupaka, ciągle mieszając, zagotować, przecedzić i polać tym sosem ryby na półmisku. Do tej potrawy można podać kaszkę gęsto ugotowaną.

[68]

Okoń lub sendacz z jajami

Okonia po oczyszczeniu i nasoleniu, ugotować w odwarze włoszczyzny, wyłożyć na półmisek, posypać gotowanymi, siekanymi jajami i polać masłem. Tak samo przyrządza się sendacze. Ale okonie powinny być duże, małe bierze się do pieczenia.

Szczupak w galarecie

Dużego szczupaka oczyścić, pokrajać duże dzwonka na połowę, poprzekrawane nasolić na godzinę. Zrobić mocny odwar włoszczyzny, nalać szczupaka smakiem i gotować od czasu

zagotowania pół godziny, jeżeli ryby duże, małe tylko kwadrans gotować. Po ugotowaniu, ułożyć ryby w salaterze w sosie rozgotować żelatyny -

[69]

na pół litra sosu, pół łuta żelatyny — nalać ryby i wynieść w chłodne miejsce. Do ryb w galarecie daje się ocet i oliwę. Inne gatunki ryb można także robić w galarecie.

Ryby pieczone

Najlepsze są ryby do pieczenia: karasie, szczupaki, okonie, ale można piec i inne ryby. Oczyszczone ryby, jeżeli są duże, to pokrajać w dzwonka, jeżeli zaś małe, całe się piecze. Przed pieczeniem nasolić na ½ godziny. Gdy nasoleją, umaczać dobrze w mące i piec na przesmażonym maśle, na mocnym ogniu, aby się od razu zrumieniły, a potem je wolno dopiekać.

Raki duszone

Duże raki wypłukać, sparzyć gorącą wodą, wyjąć, a gdy osiąkną, włożyć w rondel, osolić, dodać sporo zielonego kopru, łyżkę masła, przykryć i na wolnym ogniu dusić kwadrans, wstrząsając parę razy. Potem zaraz dawać na stół, aby nie ostygły, bo już wtenczas nie są tak smaczne.

Stokfisz w białym sosie

Wymoczony stokfisz włożyć na godzinę do świeżej wody, zdjąć skórę, posolić i gotować w odwarze włośczonej z kwadrans, poczem rybę wyjąć, a smak tak zaprawić, jak biały sos do ryb.

Kotlety ze stokfiszu

Pokrajać plastry grubości palca, umaczać w rozbitym jajku, posypać mąką i piec na maśle.

Stokfisz kapucyński

Trzeba uważać, kupując stokfisz, aby mięso było białe i jędrne, skóra czarna, ryba duża. Kupując moczony stokfisz, trzeba go jeszcze dzień moczyć w zimnej wodzie; suchy zaś trzeba moczyć 48 godzin w wodzie letniej zaprawionej sodą, a potem w czystej, zimnej, zmieniając wodę kilka razy dziennie. Biorąc go do gotowania, obmyć czysto, oskrobać, zwinąć i związać, następnie włożyć w rondel, nalać zimną wodą i postawić na wolnym ogniu. Gdy woda zacznie szumować, wyjąć go, osączyć dobrze, połupać na duże kawałki i obrać z ości i skórek.

Wysmarować rondel grubo masłem, ułożyć na spód warstwę stokfisz, posolić go popieprzyć, rozłożyć na, nim łyżkę masła i posypać tartą bułką, na to pietruszki i cebuli drobno krajanej, poprzednio w maśle uduszonej, znów warstwę stokfiszu przyrządzonego jak poprzednio,

rozłożyć na, nim łyżkę masła, posypać tartą bułką, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu pół godziny, poczem wyłożyć go na półmisek i oblać masłem zrumienionem z bułką.

Śledzie marynowane

Śledzie opłukać i cały dzień je moczyć, potem wyjąć z wody, oskrobać, ale skórki nie ściągać, wyjąć mleczkę i ikra, wyczyścić w środku, ułożyć w słoju, przekładając cebulą krajaną w talarki i bobkowem liściem. Dobrany ocet z wodą przegotować z angielskim pieprzem i jak ostygnie, nalać na śledzie tyle, aby były pokryte. Naraz nie trzeba wiele robić, bo jak stoją długo, wymokną i nie są tak smaczne.

Śledzie z sosem

Zdjąć skórę ze śledzi, wyczyścić w środku, mleczkę rozetrzeć i rozmieszać dobrze z wodą, octem i cukrem, śledzie ułożyć na talerzu i poleć sosem.

Śledzie pieczone

Wymoczonego śledzia oczyścić, umaczać w mleku, a potem w mące i piec na mocnym ogniu.

Salata ze śledzi

Ugotować 20 kartofli, jak ostygną, obrać z łupin, pokrajać w drobne kostki, dalej — 3 jabłka, 3 kiszone ogórki, także w kostki pokrajać — dwa śledzie obmyte (nie wymoczone) oczyszczone, obrane z ości, drobno pokrajane, 2 cebule miało usiekane, łyżkę winnego octu, pół łyżki cukru i za 20 fen. dobrej świeżej oliwy — wszystko razem dobrze mieszać, włożyć do salaterki i dopiero po kilku godzinach podać na stół. — Zamiast kiszonych ogórków, można wziąć 2 łyżki krajanych korniszonów.

Salata ze śledzi na inny sposób

3 śledzie wymoczone oczyścić, wyjąć z nich ości i pokrajać w małe kawałki. Wziąć kilkanaście kartofli gotowanych, ogórków, kwaśne jabłka, cielęcinę, trochę szynki i kilka jaj ugotowanych na twardo wszystko drobno pokrajać, prócz jaj, z tych wyjmują się żółtka, uciera je się dobrze z oliwą, octem i pieprzem. Sałatę dobrze wymieszaną polewa się tym sosem i ubiera na wierzchu pozostałymi białkami.

8. Nauka gotowania do użytku ludu polskiego, Grudziądz 1915

Zupa z ryb

Małe rybki, których nie można użyć do smażenia, gotuje się na zupę. Ugotować dużo pokrajanej włoszczyzny, kilka cebul i angielskiego korzenia; w tym smaku gotują się rybki 15-20 minut. Gdy za dotknięciem widelca się rozchodzą, wyjąć rybki, zupę przecedzić, aby ości nie zostały, włożyć zaprawkę, to jest masło zasmażone z mąką, i ugotować w tym smaku kluseczki krajane. Rybki podaje się ze zupą. Ponieważ dla żmudnego obierania niechętnie bywają jedzone, można też obrać je z ości, posiekać drobnutko, dodać zielonej pietruszki i koperku, jajka, soli, pieprzu i bułki, zrobić z nich okrągłe kulki, które ugotować na smaku i podać do zupy zamiast kluseczek albo też oblać zrumienionym masłem i podać z kartoflami jako osobną potrawę.

9. Ryby

Uwagi ogólne o rybach

Ryby wszelkiego rodzaju należy wybierać jak największe; kupując je, uważać, aby były jeszcze żywe, a jeśli zaśnięte, powinny mieć oczy czyste i niezapadłe, skrzele powinny być czerwone. Mięso świeżych ryb jest jędrne, nieświeżych miękkie. Ryby trzeba zaraz oczyścić z łuski, wybrać wnętrzności, pokrajać w dzwonka i posolić najmniej godzinę przed gotowaniem. Na posoloną rybę pokrajać cebulkę, a nabierze dobrego smaku.

Szczupak smażony

Po oskrobaniu, oczyszczeniu i pokrajaniu utarzać dzwonka w mące zmieszanej na pół z tartą bułką i kłaść na rumiane masło, obsmażyć z obydwóch stron, uważając, aby nie przypalić.

Szczupak gotowany

Oczyścić i oskrobać 2 funty ryby, pokrajać w kawały, posolić i niech tak leży 2 godziny. Wygotować smak z garści włoszczyzny w litrze wody z korzeniami, osolić i przecedzić i jeszcze raz zagotować, potem włożyć opłukaną ze soli rybę, przykryć i niech 25 minut ciągnie (niech gotuje się). Gdy miękka, ostrożnie wyjąć łyżką do szumowania, ułożyć na półmisku i polać zrumienionym masłem albo podać sos musztardowy do niej (patrz sosy) i smażone ziemniaki.

Węgorz pieczony

Węgorza należy kupić mniej więcej 2 funtowego, bo większy do pieczenia za tłusty. Odrzeć go ze skóry, wyczyścić jak należy, nasolić i na 2-3 godziny zostawić. Krótco przed obiadem opłukać lub wytrzeć serwetką, opieprzyć, maczać troszkę w mące i piec z 20 minut w zrumienionym maśle.

Węgorz w galarecie

Przeznaczonego do gotowania węgorza kraje się w kawałki, nasoli i zostawia w niej 2-3 godzin[y]. Wygotowuje się osobno smak z włoszczyzny z korzeniami, tak jak do innych ryb z cebulą, i przecedzi. Opłukać rybę z soli, włożyć w wrzącą wodę i niech się z 5 minut gotuje, a potem ½ (pół) godziny na boku ciągnie. Następnie ostrożnie wyjąć, poukładać do słoja.

Przygotować na 2 funty ryby 1 funt wody, ¼ litra octu, 6-8 listków żelatyny, garść włoszczyzny, pieprzu do woli i cebulę, pogotować troszkę to razem, przecedzić, ciepłym tym płynem nalać ryby w słoju lub na salaterce.

Lin w sosie koperkowym

Oczyścić, pokrajać i nasolić rybę tak jak wszystkie inne, gdy już około 2 godzin poleży w soli, opłukać i włożyć w przecedzony wygotowany smak z litra wody z garścią włoszczyzny, trochę korzeni i 1 cebulki, w tym smaku wrzącym niech ryba ciągnie 20-30 minut. Wyjąć potem ostrożnie i polać sosem koperkowym (zobacz sosy).

Karaski pieczone

Oskrobane z łuski młode karaski oczyścić, nasolić i w tej soli całe niech godzinę poleżą. Krótko przed obiadem opłukać z soli w zimnej wodzie, tak jak i inne ryby, opieprzyć troszeczkę, maczać w mące i piec lekko w rumianem maśle. Uważać trzeba, by nie przypalić. Podać z smażonami perkami.

Ryby morskie

Bardzo tanio można teraz nabyć ryb morskich. Kawał takiej grubej ryby (funt lub więcej) trzeba oskrobać albo zupełnie skórę ociągnąć, oczyścić wnętrze i dobrze opłukać. Smażyć je można jak wszystkie inne ryby, tylko trzeba mięso oddzielić od ości i grzbietu po obu stronach, bo byłyby za grube. 1 funt starczy na 3 lub 4 osoby.

Stokfisz, czyli kabliau

Stokfisz i inne grube ryby morskie, tylko w kawałkach, a nie całe, czyści się należycie, obiera z ości i grzbietu, kładzie do litra wrzącej wody, w której już poprzednio trzeba wygotować włoszczyznę (jak przy innych rybach), trzyma się w niej rybę kwadrans, nie gotując, tylko na słabym ogniu trzymając garnek, by woda była wrzącej gorącości. Potem wyjąć rybę, a do tej wody, czyli zupy z ryby, zrobić zaklepkę z mąki, dodać odrobinę octu i drobno posiekanego koperku. Zagotować jeszcze raz wszystko. Zupę tę podać razem z rybą, do tego tarte kartofle.

Stokfisz suszony

Moczy go się wprzód kilka godzin. Kładzie potem w litr wrzącej wody, wygotowanej poprzednio z włoszczyzną. Pozostawić w tej wodzie, czyli w smaku z włoszczyzny kwadrans, nie gotować, tylko na słabym ogniu trzymać garnek.

1 funt starczy na 3-4 osoby. Tak samo się wreszcie gotuje jak surowy, tylko zamiast koperku daje się zielonej pietruszki i trochę masła. Można też do niego dać sos musztardowy (zobacz sosy) lub serdelowy.

Stokfisz smażony

Kupić należy już namoczonego. W domu moczyć go jeszcze godzinę w zimnej wodzie, sparzyć potem wrzącą wodą i zdjąć skórę, pokrajać w kawały, osolić i niech leży około 2 godzin, krótko przed obiadem opieprzyć trochę, maczać w mące, smażyć w zrumienionym maśle lub oleju. Podać z sosem musztardowym i smażonemi perkami.

Karpie

Karpie zabija się, uderzając go młotkiem w głowę. 1 funt starczy na 3 osoby. Oskrobany i oczyszczony jak należy pokrajać na kawały, czyli dzwona, nasolić najmniej godzinę przed gotowaniem, ikry lub mlecza nie trzeba solić, dosyć położyć w misce przy posolonej rybie na dnie. Tymczasem ugotować tyle wody z włoszczyzną, cebulą, korzeniami i liściem laurowym, bez soli, ile się chce mieć sosu. Po półgodzinnym gotowaniu, gdy już włoszczyzna zmiękła, wyjąć ją i do tego sosu włożyć nasoloną rybę. Najprzód głowę i trzeba ją trochę dłużej gotować niż dzwona, mlecza można także zaraz włożyć, a ikrę dopiero po wyjęciu ryby na 5 minut tylko, bo inaczej się rozleci. Ryby gotować bardzo słabo, na małym ogniu kwadrans, potem wyjąć ostrożnie każdą część. Do zupy daje się rozmoczonego w pojedynczym piwie piernika albo tartego chleba, kto chce, także trochę rodzyneków dobrze opłukanych, trochę masła i zagotuje się razem jeszcze raz. Jeżeli sos nie dość gęsty, to zrobić trochę zakleпки z mąki, dodać ją i jeszcze raz zagotować i podać z rybą. Do tego kluski albo perki.

Karpia łatwiej jest gotować na kwaśno. Na dobrze oprawionego karpia leje się trochę gorącego octu i zostawia przykrytego na pół godziny; potem kładzie się go z octem do wrzącej osolonej wody, w której sparzyć trzeba przedtem ze 3 cebule (potem je wyrzucić) i gotować rybę w niej 10 minut na słabym ogniu. Zupę z tego karpia można także podać do kartofli.

Karp w polskim sosie na Wilją

Wygotować smak z włoszczyzny, włożyć pokrajanego, oczyszczonego i nasalonego karpia, dodać kawałek masła i gotować 15-30 minut. Zamoczyć we wodzie kawałek miodownika (piernika do ryb) i na dogotowaniu wlać do ryby. Dodając kilka migdałów, garść rodzenków, wcisnąć trochę cytryny albo octu, osłodzić, aby był sos kwaskowato-słodki. Gdy już ryba ugotowana, odstawić na bok, niech z 10 minut jeszcze w sosie stoi, aby nabrała smaku.

Ryba z białym sosem

Wziąwszy oczyszczonego szczupa[ka], okonia³ lub karasia, zalać gorącym smakiem z włoścзыny, włożyć kawałek masła i gdy się ryba ugotuje, zaprawić śmietaną z mąką, aby sos był zawiesisty. Podaje się z kluseczkami.

Sandacz lub okoń z jajami

Sandacz i okoń są ryby bardzo do siebie zbliżone, można je gotować jednakowym sposobem. Ugotować smak z pietruszki, selery, cebuli i angielskiego korzenia i włożyć poprzednio oczyszczoną i nasoloną rybę, niech się 15-30 minut gotuje, wyjąć ostrożnie dzwonką i ułożyć ładnie, aby złożyły znowu całą rybę, obłożyć po wierzchu ugotowanymi na twardo i usiekanymi jajami i oblać masłem. Z rosółu do ryby można zrobić zupę rybną.

Ryba z sosem musztardowym

Wyżej opisanym sposobem przyprawioną rybę można dawać z sosem musztardowym. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić smakiem od ryby, dodać musztardy i trochę cukru, wyjąć rybę, oblać sosem i podać. Można ją po wierzchu ubrać plasterkami cytryny. W ten sposób gotowane morskie ryby nabierają dobrego smaku. Zaleca się, aby ryby w sosie 5-10 minut zostawić w ciepłym miejscu, aby nabrały smaku.

Ryba w galarecie

Ugotować oczyszczoną rybę w smaku z włoścзыny, wyjąć, smak przecedzić przez sitko, dodać octu i kilka listków żelatyny, zalać przestudzoną rybę i wynieść do zimnego miejsca. Smaku musi być tylko tyle, aby ryba się zakryła.

Kotlety z ryb

Robią się tylko z dużej sztuki albo z morskich ryb. Pokrajać kawałki ryby bez ości, grubości trzonka od noża, posiekać z wierzchu delikatnie nożem, aby nie przeciąć, posolić, omaczać w rozbitym jajku, obsypać bułką rozmieszaną z mąką i obsmażyć w maśle albo tłustości.

Świeże śledzie

Dobrze wyczyścić i mało nasolić, zanurzyć po obu stronach w mące i piec na gorącym tłuszczu po 3 minuty każdą stronę.

Śledzie solone wymoczyć przez dwa dni, odgotować octu, dodać do niego parę cebul (ile kto lubi) pokrajanych w plasterki cienkie, raz zagotować i ostudzić zupełnie. Śledzie oczyścić jak należy, do octu dodać łyżeczkę cukru, dobrze przemieszać i nalać na śledzie. Jeżeli jest mlecz, można go przetrzeć i dodać do sosu jeszcze. Do tego kartofle (perki) w łupinach (w mundurze).

³ W tekście „okunia”, ujednolicono do zapisanej niżej formy „okoń”

Kotlety z śledzi

Wziąć 2 śledzie (moczone przez 24 godziny), obrać ze skórki i ości i włożyć na godzinę w słodkie mleko. Wycisnąć, posiekać na masę, dodać jedną tartą bułkę, cebuli, pieprzu i jedno jajko na dwa śledzie, robić kotlety podługowate w kształcie siekanych z mięsa, maczać w rozbitym jajku i tartej bułce i smażyć na rumianym maśle. Do takich kotletów daje się sos korniszonowy albo musztardowy i kartofle.

Śledzie marynowane

Śledzie do marynowania należy moczyć 38 godzin, jeżeli jest większa ilość, to weźmie się naczynie do moczenia odpowiednio wielkie, trzeba wodę kilka razy odlać. Wymoczone osuszyć z wody, oczyścić w środku, ale bez ściągnięcia skórki, ułożyć w garnku kamiennym, przekładając cebulą krajaną w plastry, zalać przegotowanym z angielskim korzeniem i listkiem bobkowym i ochłodzonym octem. Można także mlecz usiekać, rozebrać octem i dopiero śledzie zalać, ale z mleczem się długo nie trzymają. Śledzie muszą być octem zakryte.

Śledzie zawijane

Wymoczone śledzie rozciąć na połowę wzdłuż, a jeżeli mniejsze, to tylko rozciąć brzuchy i rozłożyć, wyjąć delikatnie krzyż i ości, posmarować musztardą, posypać siekaną cebulą i ziarnkami gorczycy i zawinąć w rolkę, zaczynając od ogona, aby głowa była na wierzchu, zapiąć drewnianą szpileczką i włożyć w słój albo garnek. Przegotować ocet z korzeniem i przestudzonym zalać śledzie.

Śledzie z musztardowym sosem

Wymoczone i oczyszczone śledzie pokrajać w dzwonka, ułożyć na półmisku, ikrą obłożyć naokoło półmiska i oblać następującym sosem: utrzeć mlecz, dodać musztardy, octu, wody i trochę cukru, i dobrze wszystko wymieszać. Usiekać kilka cebul i jabłko ostrugane wymieszać z sosem i wlać na śledzie. Te śledzie można zrobić na kilka godzin przed wydaniem. Trzeba je zaraz zjeść, gdyż się długo nie trzymają.

Siekanka ze śledzi

Wymoczonego i ze skóry i ości obranego śledzia usiekać drobno z równą ilością wędzonej słoniny, posiekać cebulę i ½ jabłka, pieprzu i wszystko razem dobrze wymieszać. Można użyć do smarowania chleba albo kartofli w łupinach (w mundurze).

Mleczko od śledzia

Robiąc kotlety ze śledzia, nie bierze się mlecza, gdyż byłyby za miękkie. Można go użyć w następujący sposób: rozetrzeć mlecz na talerzu z musztardą, trochę octu i cukru, dodać siekanej cebulki i trochę pieprzu. Dobry to dodatek na post do chleba.