

106542

PRZYSMACZKI
POLSKIEJ KUCHNI

przez

FRUŻĘ Z KUCHARZEWA

KUCHARKIEWICZÓWNE

dawną kuchareczkę pani Kucharowskiej.

JÓZEF RUSIECKI z TROJANKI

WARSZAWA,

W DRUKARNI POD FIR. J. KACZANOWSKIEGO
przy ulicy Senatorskiej Nr. 463.

—∞—
1850.

Przysmaczki polskiej kuchni

Zenonim Ancyporowicz



Warszawa, 1850

Pobrano z Wikizródeł dnia 16.07.2018

PRZYSMACZKI POLSKIEJ KUCHNI

przez

FRUZIEŃ Z KUCHARZEWA

KUCHARZEWICZÓWNĘ

dawną kuchareczkę pani Kucharowskiej.

Choćby też smażyć, choćby i gotować
Byleby tylko, zawsze pracować.

Trala la la.....

Pieśń pocziwych kucharek.



WARSZAWA,

W DRUKARNI POD FIR. JULIANA KACZANOWSKIEGO
przy ulicy Senatorskiej Nr. 463.



1850.

SPIS RZECZY:

Uwaga od wydawcy	II
Dedykacja	3
Przemowa	5
Wstęp	7

PRZEPISY KUCHARSKIE:

<i>Niedziela.</i> Jabłka po królewsku	13
<i>Poniedziałek.</i> Kwiat dyni	14
<i>Wtorek.</i> Bewstyk w pięć minut	15
<i>Środa.</i> Wyborna kasza	16
<i>Czwartek.</i> Mokre faworki	17
<i>Piątek.</i> Sledzie w smietanie	18
<i>Sobota.</i> Rybne kotlety	19
Zakończenie	23
Pasztet z młodych wróbli	III

Wolno drukować, z warunkiem złożenia w
Komitecie Cenzury, po wydrukowaniu prawem
przepisanéj liczby egzemplarzy.

w Warszawie d. 9 (21) Grudnia 1849 r.

Cenzor:
P. Dubrowski.

Ⓒ Tekst jest własnością publiczną (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: [Zenonim Ancyporowicz](#).

U W A G A .

Przepisy w tój małej książce zawarte, czerpane są z długoletniego doświadczenia, co zaś do postrzeżeń nad światem i udzielonych rad kucharkom, te wyjęte z kronik bystrego badacza ludzkich czynów i prawdziwego znawcy

Tego wszystkiego co rozum odbiera,


I wpływ najgorszy na niego wywiera.

Czytać więc tę broszurę potrzeba z nadzieją rychłej poprawy ludzi czczych, próżnych i nałogowych — a słuchać ją z wiarą i ufnością, — że wszystko to być musi prawdą,

Kiedy tak napisano,

A później drukowano. —

Wydawca.

 Tekst jest [własnością publiczną \(public domain\)](#). Szczegóły licencji na stronie autora: [Zenonim Ancyporowicz](#).

PODNEBIENIU I ŻARŁOČZNOŚCI GASTRONOMÓW

poświęcam

najniższa sługa
Autorka.

Człowieku!

Jedz, lecz ostrożnie, bo temu jest biada,
Kto wiele i nad miarę się objada.

Moralista.

PRZEMOWA.



*Łaskawi Czytelnicy! — raczcie przebaczyć ubóstwu i nędzy
tój książki, pod względem jój układu i stylu, gdyż od
dzieciństwa,*

Czytać i pisać tylko nauczona,

A zawsze rądlom szczerze poświęcona,

niemiałam nawet czasu, myśleć o Słowackim i jego dziełach, o
których dziś jako emerytka, a tem samem swobodniejsza —
dowiaduję się. Wrodzony zaś talent do poezyi we mnie, jak
raczycie zauważyć w dalszym biegu tego pisma, wykształcił
się na pięknych wzorach nieśmiertelnego Baki, którego
poważne, a tak śilnie do serca przemawiające dzieła, w
chwilach wolnych od pracy i zatrudnień z wiarą i czcią
czytałam.

Szczęśliwą więc jestem i powiem że stokroć szczęśliwszą
będę — jeżeli po przeczytaniu tój książeczki raczycie wydać o
mnie zdanie: żem zawsze była dobrą kucharką i

Że chociaż jestem z rodu kobiety,

A jednakże, z tém wszystkiem niestety!

Nieodrodna i prawa siostra Baki,

Co w Wilnie zażył śmiertelnój tabaki.

Pisałam w Warszawie — pod strychem.

najniższa sługa

Fruzia.



Ⓒ Tekst jest własnością publiczną (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: [Zenonim Ancyporowicz](#).

WSTĘP.



Oszczędność i rzadność polskich gospodyń, zaprowadziły zwyczaj w swych domach, przyrządzania tyle tylko potraw na obiad lub też wieczerzę, ile konieczna potrzeba liczby biesiadujących wymaga. Jest to bardzo słusznie: albowiem, oszczędność nikogo niegubi, a zbyt uczynna hojność, zawsze jest marnotrawstwem, pociągającym za sobą, niezliczone przykłady ubóstwa, tak w ubiegłych wiekach, jako i dzisiaj w zbyt jawnych obrazach okazującego się. Lecz

Nader często się zdarzy,
Że kogoś Bóg nadarzy,
A tu już po śniadaniu
I obiad na wydaniu.
Gościa jednakże prosić trzeba —
A nie rzecz, dać mu tylko chleba.
Lecz jak prosić, bo obiad krótki
Gdyż oprócz przekąski i wódki,
Jest tylko rosół z korzeniami
Mięso i pieczeń z serdelami —
I to biesiadka zdziałana
Dla paniąt, pani i pana.

Otoż aby zaradzić téj niedogodności, i spiesznie zapobiedz w takim wypadku kłopotom poczciwych naszych gospodyń, zamierzylśmy im podać tutaj, kilka sposobów łatwego przyrządzania, wybornych potraw, szybkością lokomotywy, mogących obiad powiększyć.

Uprzedzić tylko znajdujemy naszym obowiązkiem, że chcąc wprowadzić w wykonanie przepis y téj książki, potrzeba mieć

wszystko, a wszystko pod ręką —

Słowem wszystko na zawołanie
Piękne gosposie! dobre panie!

I dla tego, chociaż mała, lecz nader użyteczna ta książka, nie dla wszystkich niewiast jest przeznaczoną. A najprzód: niemają do niej żadnego prawa, kobiety, którym się zdaje, że są paniami wielkiego świata, —

Które w swym domu siedząc za stołem
Z mężem i dziećmi i gośćmi społem,
Kurzem ubiegłych balów odurzone
A wykrzyknikiem lokaja zbudzone,
Że niema soli, pieprzu i chleba,
Zgniewem odrzekną — to kupić trzeba!
Natychniały strojny galonem służalec,
Prosty i sztywny jak na szyldzie palec —
Choć mu pieniędzy pani nie dała,
Biegnie w ulicę do sklepu Michała:
I za grosz wszystko — za pięć bierze chleba,
— A gdzie pieniądze? bo pieniędzy trzeba.
„To jest dla dworu, — to dla pani jaśnie!“
— Gdzie na chleb niema, tam i jasność gaśnie
Odrzekłszy Michał — bąknął: hołota!
Wielka mi pani — kiedy niema złota.
I przywołałszy swą córkę dziewicę,
Kazał dług nowy, wpisać na tablicę.
A wszyscy tym czasem jedzą powoli,
Czekając chleba i pieprzu i soli.

Bezużyteczną jeszcze będzie ta broszura, dla wszystkich niewiast podobnych do téj: która

Mieszkając w świetnych salonach hotelu,
Wylazłszy z puchu o pierwszej z południa,
I siedząc w miękim, wygodnym fotelu
Tonie w pół szubku przed natręctwem grudnia.

A ubarwiwszy różem swą buzię
Dzwoni i woła na kucharkę Fruzię.
I Fruzia, pani swój posłuszna woli,
Chociaż kucharka — w panny jednak roli
Staje i mówi: jestem proszę pani,
I pilnie słucha, chociaż ją nagani.
A ta jak władzca korony — poważna,
Wsporach o wiarę śmiała i odważna.
Bitna w procesach, zwyciężka z żydami,
Dumna z ubogim — pokorna z panami.
Zatrzymująca swym ludziom zasługi,
I codzień swoje zwiększająca długi.
W kościołach klęcząca,
Nad światem płacząca.
Pięknie i wzniośle o cnotach mówiąca,
Wszystkich na sławie i mieniu krzywdząca,
Czemu nierychło? pyta zagniewana —
Co dziś w teatrze? jaka sztuka dana?
Długoż tak będziesz mnie napróżno siedzieć?
Masz mi pójść zaraz i o wszystkim wiedzieć.
— A obiad proszę pani, z czego będzie?
— Idźże mi z oczu, — nudnaś z tém pytaniem —
Tak jak zawsze u ludzi i jak wszędzie,
Strasznieś natrętna śmiesznem swem gadaniem:
Wezmiesz dwa funty mięsa wołowego,
A propos... kupisz mi do czepka kwiatek,
Cóż na kotlety i funt cielęcego,
Tylko pamiętaj żeby był bławatek.

O! dla takiej pani, która cielęce i wołowe mięso przeplata

Bławatkami
Kotletami
Teatrami
I kwiatkami
I czepkami

książka o kuchni nie jest potrzebną, jak również, żadnej

wartości broszura ta niebędzie miała i dla tych kobiet, które

Liznąwszy Niemczyzny
Nielubią Polszczyzny
Czytają Herdera
Szellinga, Szelera

Lub słęcząc nad wzrostem sztuki,
Chcą dawać światu nauki —

I wzięwszy ostro przycięte pióro,
Myślą ugrzązłszy w swych nauk roztworze,
Górą — i coraz bująją górą,
Widząc na stole z atramentu morze.
Do takiej pani, gdy przyjdzie Jagusia,
Panna służąca, lub młodsza Anusia,
Pierwsza usłyszy, by pieczeń gotować,
Dwie drugie znowu, by włosy maglować.

Bo czemuż proszę niestety!
Najlepsze będą kotlety,
Dla takiej mówię kobiety —

Która zajęta wiedzą, umnictwem, ideją,
Nie wie czy mięso kładną, czy je w garnek leją.

Dla kogoż więc? dla jakichże to niewiast przeznaczona ta
książka? Któreż to mają użytkować, z spisanych na tych
kartach sposobów? Słuchajcie! oto dla niewiast rządnych, dla
wiejskich gospodyń —

Które pamiętne o domu potrzebie,
Wcześniej opatrzą swych siedzib spiżarnie,
Pięknie i czysto urządzią mleczarnie,
I myślą tylko o dzieciach i niebie!

Tak jest — dla was to zacne polskie matrony, na wsi
zamieszkałe, pierwszy raz wzięłam się do pióra i proszę:

Raczie z téj książki zawsze użytkować,

A jak przyjadę i mnie poczęstować.

Ⓒ Tekst jest własnością publiczną (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: [Zenonim Ancyporowicz](#).

PRZEPISY KUCHARSKIE.



Ażeby nie znudzić szanownych czytelniczek, prostym opisem przyrządzania niektórych potraw, mogących, jakeśmy rzekli, powiększyć obiad, będziemy go przeplatać, radami urządzania tychże obiadów, jak następuje: —

NIEDZIELA.


Gdy błysnie dzionek świętej niedzieli,
Staw na stół zupę z kwaśną smietaną,
I mięso z sosem ciemnym z serdeli,
Do tego pieczeń farszem nadzianą —
A zwykle w Polsce huzarską zwaną,
Gdy zaś sąsiadka twoja zawita,
I na obiadku w domu zostanie,
Daj kwaśne jabłka w słodkiej śmietanie,
Pochwali kuchnię i będzie syta.

I.

Jabłka po królewsku.

W miarę przybyłych i już będących osób, potrzeba wziąć

zdrowych i niezepsutych jabłek, a otarłszy je z kurzu, upiec z ruzczkami na brytwanie, później ułożyć takowe na półmisku i zalać słodką śmietanką, zagotowaną z cukrem, cynamonem, migdałami i drobnymi rodzenkami.

 Tekst jest [własnością publiczną](#) (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: [Zenonim Ancyporowicz](#).

PONIEDZIAŁEK.

W dzień zaś następny poniedziałkowy,
Niech rosół tęgi będzie perłowy,
Zniego zaś dróbki — sos agrestowy,
Zresztą i pieczeń z tłustej sztufady
 W occie maczanéj
 I szpikowanéj
 Jaką dziś od nas daleki
 Jadł zawsze przed liczne wieki
Stefan Batory z naszymi dziady.
A jeśli grono powiększy niewiasta,
I czuć się daje potrzeba ciasta,
 Zrywaj kwiat dyni żółto-zielony,
 I dawaj w smalcu gęsim smażony.

II.

Kwiat dyni.

Przyrządziwszy ciasto jakie zwyczajnie zarabia się do smażenia jabłek, należy zerwać pięknie rozkwitłe kwiaty dyni i oczyściwszy je z owadów, zmaczać w rzezonym wyżej ciście, a następnie smażyć w szmalcu jak zwykle się smażą pączki i posypawszy cukrem, stawić na stole. Zwraca się tu uwaga że w cukrze ma być cynamon. —

Ⓢ Tekst jest własnością publiczną (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: [Zenonim Ancyporowicz](#).

WTOREK.

Obiad wtorkowy
Będzie odmienny
Barszcz burakowy
Lecz z rurą — ciemny,
Cynader z sosem, drobno siekany,
I most cielący słodko nadziany.
Jeśli zaś gościa z piękniemi słowy,
Obaczysz w dniu tym przy stole swoim,
Wierz mi gospośiu, — wierz radom moim,
W pięć minut bewszyk daj mu gotowy.

III.

Bewstyk w pięć minut.

Ażeby przyrządzić tę potrawę potrzeba najprzód przysposobić talerz drobniutko siekaną cebulą i talerz miałko tartego chleba. Następnie, dobrze wyżyłowaną polędwicę pokrajać w płatki grubości palca i takowe w rostopionym maśle ułożyć na patelni, — a gdy się zrumienią, zasypać przysposobioną cebulą, — później wszystko przewrócić i pokryć tartym chlebem, a po chwili smażenia dać na stół.

autora: [Zenonim Ancyporowicz](#).

SRODA.

We Srodę bulion z tłustej wołowiny
I paszteciki z młodej cielęciny,
Dalej sztuka-mięs w piecu zapiekana,
I gęś tuczona jabłkami nadziana.
Gdy zaś kto z twoich przyjaciół przybędzie,
I przytwym stole proszony zasiędzie,
A choćby nawet obcy i zdaleka,
Młody czy stary wiekiem, lub kaleka,

Na czwarte przystaw mu danie
Półmisek z słodką wybraną kaszą,
Która jak niesie podanie,
Najzdrowszą z potraw jest naszą.

IV.

Wyborna kasza.

Zrobienia jój, nader jest łatwy sposób: Bierze się półmisek młodej, kwaśnej smietany i sypie się w nią do gęstości drobna krakowska kasza, — poczem stawia się do gorącego pieca, a gdy się zwierzchu zarumieni, jest już gotową i może być użytą na pokarm, skoro zostanie cukrem posypaną.

autora: [Zenonim Ancyporowicz](#).

CZWARTEK.

W dzień zaś przed-postny zwany czwartkowym,
Będzie kapuśniak z młodą wieprzowiną,
I ryż duszony z tłustą baraniną,
I ozor z ostrym sosem piernikowym.

A gdy przybędą sąsiedzi, goście,
Wszystkich zarazem do stołu proście,
Mokre wyborne, faworki dajcie,
I wszyscy wspólnie ich dobroć chwalcie.

V.

Mokre faworki.

Zrobione już naleśniki należy pokrajać w długie, na palec szerokie paski i takowe smażyć w maśle na patelni, dopóki zupełnie nie wyschną i w różne się strony nie powiercą, — poczem zsypać je na głęboki półmisek i zalać przygotowanym szodowym sosem, dodawszy do niego łyżkę araku.

PIĄTEK.

W piątek, gdy każdy zwiemych już pości,
Gdy prawo żąda wstrzemięźliwości,
Będzie polewka piwna z grzankami,
Makaron z pieca a to z grzybkami
I białe kluski dobrze gniecione,

A świeżym masłem hojnie skropione,
Nim zaś ten obiad stół twój ozdobi,
Nim przybyłego
Wezwiesz do niego
Niech hojność śledzie w śmietanie zrobi.

VI.

Sledzie w smietanie.

Gdy świeżą kruszoną bułką wypełni się pułmisek, układają się na nim śledzie dobrze wymoczone w kształcie płynących a następnie zalane śmietaną kwaśną, stawia się do pieca gorącego, a gdy się zwierzchu zarumienią, mogą być dane do stołu.

SOBOTA.

Gdy zaś dzień siódmy przyjdzie — Sóbota,
A w domu praca — wszędzie robota,
Niech będzie mleczna zupa z migdałami,
W niej lane kluski z cukrem, rodzenkami,
Do tego brukiew i omlet smażony,
I szczupak w marchwi dwie godzin duszony.

A gdy wędrując po świecie
Któs znajdzie do twego domu,
Nie wielka to jest rzecz przecie
Cicho, niemówiąc nikomu
Zrobić i dla swój zalety
Dać na stół rybne kotlety.

VII.

Rybne kotlety

Potrzeba wziąć cztery śledzie dobrze wymoczone i oczyszczone z ości, następnie drobniutko je z siekać a dodawszy cztery łyżki kwaśnej śmietany, oprócz tego w miarę potrzeby tartéj bułki, i dwa żółtka, a nadto, drobno siekanéj cebuli i masła świeżego, wszystko razem wymięszać i z ciasta tego zrobiwszy kotlety, obsypać je tartą bułką i smażyć w maśle. —

Po takich obiadach nader jest zdrowo, notabene nie w czasie
grasującej cholery

Wypić szklaneczkę piwa dobrego.
Byleby tylko nie bawarskiego.

Piwo zaś to żeby było dobrem i pod każdym względem,
odpowiadało znaczeniu, przyłączonego do niego przymiotnika,
powinno być następnym sposobem urządzone: —

Wziąwszy butelki, piwa zwyczajnego,
W każdą na koniec noża stołowego
Masz w sypać prochu tartego,
Z korzenia fijałkowego.

Jeżeli zaś dobra w butelkach jest miarka,
Wrzucić w każdą pieprzu prostego trzy ziarnka.
A gdy postoi dobę, lub cztery godziny,
Pić będziesz nektar słynny zapachem maliny.

Niektórzy jeszcze twierdzą i częstem doświadczeniem
przekonywają, — że po smacznych obiadach

Nader jest dobrym i miodek stary,
Przy którym giną nudy i swary.
I to być może bo Kaźmierz wielki,
Był z nim szczęśliwy u swój Esterki.

Pomimo to wszakże, nie będziemy w tém piśmie rozwlekać się
nad sposobem jego robienia:

Gdyż przy Mostowój u Winawera,
Stokroć jest lepszy niżli madera.

I kto tam poszedł, kto zwiedził słynne w Warszawie to miejsce,
—

Kto mówię łyknął tego tokaju,
Mniemał że duszą w leciał do raj.



© Tekst jest własnością publiczną (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie
autora: [Zenonim Ancyporowicz](#).

ZAKOŃCZENIE.



Spisawszy powyższe sposoby, zakończę to nader pożyteczne dziełko pod względem moralnym i gastronomicznym (przynajmniej tak mi się zdaje), zwróceniem uwagi szanownych czytelniczek, że wszystkie potrawy tak pismem tem objęte, jako i przez znakomitych kucharzy w obszernych ich dziełach podane, zawsze są nader dobre, jeżeli tylko przyrządzają się ręką trzeźwój i ochędóznój kucharki. Dla tego to właśnie radziłabym wszystkim paniom i gospodyniom, aby przyjmując kobiety do tego obowiązku, każdą z nich po zawarciu umowy, powitały słowy dawnój pani która tak mówiła:

„Nieraz słyszałam, jak podobne wam sługi, wracając z koszykiem do domu, jedna wabiła drugą:

Magdo! zawołaj Kachny,
Pójdziemy do Szachny,
Na dobrą kminkówkę,
Za naszą gotówkę.

A z kądże ta gotówka? to pieniądz pański, to pańska praca, której Bóg i religija bronią marnować, a więc

Słuchajcie kucharki i wy kuchareczki,
Przy kieliszku zawsze lube kumoszeczeki,
Wy prawie wszystkie tak womówne w rynku,
Wymówniejsze jeszcze między sobą w szynku,

zarzuccie pijaństwo, które was truje i poniża a chcejcie
pamiętać że

Gorzałeczka
Kochaneczka
Troski zaciera
Życie zabiera
Myśli zachmurza
Serce odurza.

Nie pijcie więc pocziwe kucharki, — bo gdyby nawet prawdy
w tych sześciu wierszach zamknięte, nie trafiały do waszego
przekonania, to z innej wychodząc zasady i mówiąc
zrozumiałym dla was językiem, że kolor sosów i rumianność
pieczeni, są główniejszemi cechami umiejętności waszego
kunsztu, należałoby zawsze oczy mieć czyste

A wódka, napój to straszny, przekłety,
Jak w lejesz w gardło, idzie w łeb i pięty,
Oko się z mruży, niedójrzy, zniweczy,
Z psują się sosy — mięso nieupieczny,
Chwieją się nogi — ręka niezna miary,
A usta twierdzą — że to tylko czary.

Powiedziawszy wam niezaprzeczoną prawdę o gorzałce, będę
mówiła o czem inném. Lecz o czém? — Oto, — abyście
zawsze

Chodziły czysto, ochędoźnie,
Pilnując wszystkiego ostrożnie,
Bo to dobro pana i dobro pani,
Która być może iż za złe was i zgani.

Niekoniec na tém, — słuchaj! przyjmiesz służbę, — masz
służyć wiernie:

Niebierz więc groszy z danych do miasta pieniędzy,
Bo to przywiedzie ciebie do okropnej nędzy.
Za drzwi domowe z rądla nie wynoś pańskiego,
I nie karm pańską strawą kochanka swojego.

Oprócz tego, strzeż się gotując czesać swe włosy, lub się
zajmować inną robotą, bo często się zdarza:

Że przypinając do czepka kokardki,
Z tleje wątróbka i skrzydła pulardki.

A przedewszystkiem zalecam ci dobra dziewucho, a nawet
proszę uśilnie, abyś mi nigdy nie czytała w kuchni, —
szczególnie zaś poezyi, —

Gdyż bawiąc się myślą z pięknością Homera,
Można zupełnie popsuć pirogi z sera.
A gdy to wszystko zrobisz — hojnie cię nagrodzę
I gdy już zamąż pójdziesz — to na twym weselu
Oberka wywinę i to na jednej nodze
I będę cię chwalić przed każdym i przed wielu. —

Tak mię witała, przyjmując do służby, czcigodna, niech Bóg
nad duszą jój świeci, pani Kucharowska, i często za każdym
uchybieniem, powtarzając to samo, mówiła, że taki kontrakt z
kucharkami, otrzymała w spadku po swojej prababce, która
jeszcze za Króla Sasa żyła. Powtarzajcie więc zacne polskie
gospodynie, te święte prawdy swym kucharkom i bądźcie
pewne że waszych obiadów potrawy,

Nigdy nie będą gorzko przydymione,
Ani też kwaśne, ani nadto słone.

KONIEC.

Ⓒ Tekst jest własnością publiczną (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Zenonim Ancyporowicz.

Cena Złp: 1.

Po napisaniu tych wyrazów, przypomniałam często przez matkę moją powtarzane przysłowie:

Jeszcze się ten nie urodził,
Który by światu dogodził.

Abyście więc posiadacze téj broszury, nie narzekali, żeście za nią drogo zapłacili — powiedziawszy przeto, jak zawsze mówił Mosiek z Pocijowa: „niech moje przejdzie“ dam wam jeszcze w dodatku, notabene tylko na téj okładce:

PASZTET Z MŁODYCH WRÓBLI.

Szkodliwe to dla stodół, pola i ogrodów ptastwo, dla szczęścia gospodarzy i ogrodników, znalazło na koniec zasłużoną zgubę w żołądkach gastronomów, jeżeli następnym sposobem będzie przyrządzone.

Przypuściwszy że 10 osób przy stole ma siedzieć a na jedną przeznaczając 4 wróble, potrzeba wsiąść ich 40 i oczyściwszy z pierza, a łapki i łebki odciawszy, każdego zawinąć w listek słoniny młodéj i tak delikatnie jak papier pocztowy z Jeziornéj krajanéj, — następnie wszystkich zagnawszy do rądla jak do stodoły, gdy dostatecznie w nim się wyświergoczą na ogniu — wydobyć i zrzóciwszy słoninę, włożyć do drugiego rądla wyklejonego drożdżowem ciastem, a przesypawszy pieprzem, angielskiem zielem, goździkami, i t. d. zasklepić tegoż samego

rodzaju ciastem, — a upiekłszy w piecu, wyrzucić jak babkę na półmisek — a podziękowawszy Bogu za ten wynalazek pożyteczny dla żołądka, podniebienia, ogrodów, pola i stodoły, jeść z tém silnem przekonaniem:


Że kto tak nieje zrobionój wróbliny,
Ten nigdy smaku nie pozna zwierzyny.

A jeślibyście i zaraz jeszcze powiedzieli, że to jest drogo, zanadto, za wiele, — pomimo to wszakże, ze względu na tę okoliczność:

Że człek na świecie, a bez pieniędzy,
Zawsze być musi w biedzie i nędzy, —
Raczie dać proszę — po jednéj-złotówce,
I to nie później — lecz zaraz — w gotówce.

najniższa służa

Fruzia.

 Tekst jest [własnością publiczną \(public domain\)](#). Szczegóły licencji na stronie autora: [Zenonim Ancyporowicz](#).

O tej publikacji cyfrowej

Ten e-book pochodzi z wolnej biblioteki internetowej [Wikiźródła](#)^[1]. Biblioteka ta, tworzona przez wolontariuszy, ma na celu stworzenie ogólnodostępnego zbioru różnorodnych publikacji: powieści, poezji, artykułów naukowych, itp.

W publikacji została zachowana oryginalna ortografia, oczywiste błędy w druku zostały poprawione przez redaktorów Wikiźródeł.

Wersja źródłowa tego e-booka znajduje się na stronie:

[Przysmaczki polskiej kuchni](#)

Książki z Wikiźródeł są dostępne bezpłatnie, począwszy od utworów nie podlegających pod prawo autorskie, poprzez takie, do których prawa już wygasły i kończąc na tych, opublikowanych na wolnej licencji. E-booki z Wikiźródeł mogą być wykorzystywane do dowolnych celów (także komercyjnie), na zasadach licencji [Creative Commons Uznanie autorstwa-Na tych samych warunkach wersja 3.0 Polska](#)^[2].

Wikiźródła wciąż poszukują nowych wolontariuszy. [Przyłącz się do nas!](#)^[3]

Możliwe, że podczas tworzenia tej książki popełnione zostały pewne błędy. Można je zgłaszać na [tej stronie](#)^[4].

W tworzeniu niniejszej książki uczestniczyli następujący wolontariusze:

- Kejt
- Fafik
- KaMan
- Nutaj
- SpiderMum
- Wieralee

-
1. [↑ https://pl.wikisource.org](https://pl.wikisource.org)
 2. [↑ http://www.creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/pl](http://www.creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/pl)
 3. [↑ https://pl.wikisource.org/wiki/Wikiźródła:Pierwsze_kroki](https://pl.wikisource.org/wiki/Wikiźródła:Pierwsze_kroki)
 4. [↑ http://pl.wikisource.org/wiki/Wikisource:Skryptorium](http://pl.wikisource.org/wiki/Wikisource:Skryptorium)