

# DZIENNIK KRAKOWSKI.

CZWARTEK dnia 17 Lipca

1834 roku.

N<sup>er</sup> 14.

PRENUMERATA:

Półroczna .....złp: 30.  
Kwartalna..... — 15.  
Ner pojedynczy .....gr: 8.

## TECHNOLOGIJA.

SPOSODY ROBIENIA ROZMAITYCH  
KONFITUR I SOKÓW.

(Wyjatek z dziełka pod Tytułem:

Zbiór doświadczonych środków i przepisów dla Ziemianina.)

- 1) *Konfitury pomarańczowe.* Przekłóte w kilku miejscach pomarańcze włóż do świeżej wody i zostaw przez noc, a drugiego dnia gotuj je; odławszy żółtą wodę, nalej inną i znów gotuj; to działanie pięć razy powtarza się— na noc włóż do świeżej wody i znów gotuj aż zmiękną, a woda pierwiastkowo żółta, nabierze potem zielonego koloru. Wtedy bierze się na funt pomarańcz pięć części fanta cukru, którego połowę gotuj z kwaterką wody, poczem wystudzi się. Ułożwszy pomarańcze do szklanego słoja, nalewa się na nie sok ostudzony i przez noc tak ma pozostać; dopiero drugiego dnia zlewa się, a resztę cukru znów gotuje się i pomarańcze naleje; co dotąd powtarzać należy, dopóki się dobrze nie napoją, a sok przyzwoitej gęstości nie nabierze.
- 2) *Konfitury pigwowe.* Oblupione pigwy na czwartej przekroiwszy, na szpikuj cynamo-

nem i gwodzikami; potem ugotuj cukier z wodą i białkiem go klaruj, a pianę z niego zdejm; włóż do wrzącego syropu przygotowane pigwy niech się pogotują tyle tylko, żeby zbyt miękkie nie były; ugotowane włóż do słoja; syrop jeszcze trzymaj na węglach, aby zgęśniał, potem ochłodziwszy go dobrze w lej na pigwy.

- 3) *Konfitury z porzeczek.* Funt pięknie obranych i czystą wodą dobrze opłukanych porzeczek w naczyniu do smażenia konfitur zdawnem, postaw na węgle, i dodawszy cwiereć funta mialkiego cukru, gotuj je póki nie nabierą gęstości galaretowej— po wystudzeniu przechowują się w słoju.
- 4) *Konfitury z brzoskwin.* Jak największe brzoskwinie, poki są jeszcze zielone, gotuj aż się z nich skórka da ściągnąć, włóż je potem do świeżej wody i przysposób czysty rądel, włożywszy takowe do rądla, którego otwór czystą szmatą obwinieć i szczelnie nakryty zagotuje się z lekka na węglach i na gorąco schowają się do piwnicy, gdzie przez dni dwa w chłodzie postać mają. Tym czasem klaruj cukier, włóż potem odcędzone brzoskwinie do niego, niech w nim cokolwiek zawrą, a gdy ostygną schowaj.

- 5) *Konfitury z agrestu.* Piękny zielony agrest oczyszcisz, przekłuj go w kilku miejscach szpilką; potem wstaw wodę w rądlu na węgle, a gdy zawre, wsyp w nią agrest, i zostaw go dopóki nie spłynie; w tedy odstaw go od ognia— drugiego dnia z lej wodę, w której się gotował i naléj nań świeżą, a tak powtarzaj przez dwa dni. Potem weź funt tego agrestu, i tyleż mialkiego cukru; gotuj cukier z dobrą kwaterką wody, i przegotowawszy go, włóż do niego agrest, żeby się jednak niegotował, lecz tylko zmiękzał, gdy konfitura ostygnie schowaj ją w słoju.
- 6) *Konfitury wiśniowe.* Wsyp do szklanego słoja na dno cukru mialkiego dość grubo, a na niem ulóż gęsto wiśnie, obciawszy do połowy szypulki i włéj trochę octu; potem znowu nasyp grubo cukru, i znowu pokładź wiśnie, naléj także trochę octu jak pierwéj, i to powtarzaj dopóki słoja nie napełnisz, który dobrze obwiązawszy po znacznym przeciągu czasu wystawia się na ciepło słoneczne. Tak zaprawione wiśnie są bardzo trwałe, piękne i smaczne jak świeże.
- 7) *Konfitury z Moreli.* Biorą się dojrzałe morele, wygnieta, a sok gęstawy przepuści przez sito, poczem włóż do czystego naczynia, i na funt tego powidła weź tłuczonego cukru cwiéré funta, wstaw naczynie na węgle niech się zagotuje, lecz nicustannie mięszać potrzeba aby się nieprzypaliło; a gdy nabierze przyzwóitéj gęstości, zdejm z ognia i ostudzoną konfiturę schowaj.
- 8) *Konfitury z głogu.* Weź głogu zbieranego po pierwszych mrozach późnéj jesieni, wybierz z niego ostrożnie kosmate ziarnka do czysta, zostawiając wpół obcięte szypulki; tak przygotowane jagody nakryj, niech poleżą w izbie aby były miększe; niektórzy sparzyszyje w wrzécéj wodzie, zostawiają tylko przez kwadrans. Potém ugotuj z cukru sy-

rop i do wrzécého włóż przygotowane jagody, przemieszaj go kilka razy, nie trzymaj jednak długo w ogniu, lecz wyłóż na polewaną czystą misę aby ostygły, następnie włóż do słoja i włéj na nie syrop.

- 9) *Konfitury z orzechów.* Weź zielone włoskie orzechy i pięknie obrane z łupin przeszyj na krzyż szwajcą, potem mocz w wodzie przez dwadzieścia cztery dni, w dzień ją trzy razy odmienając; — wymoczone gotuj w czystéj wodzie tak jak jaja na twardo, potem włóż znowu do zimnéj wody, a drugiego dnia wyjęte i szmatą z wilgoci oczyszczone naszpikuj cynamonem i gwoździkami, włóż je do słoja, ugotuj cukier z wodą aby był syrop gęsty, który włéj na nie, gdy ostygnie niech tak postoi przez 2 dni, potem zlej syrop, dodaj do niego kawaleczek cukru i znowu włéj na orzechy przygotowane i tak postępuj, dopóki syrop nie będzie miał gęstości przyzwóitéj.
- 10) *Sok pomarańczowy.* Weź funt cukru klaruj go, a potem wygotuj do gęstości, dodaj do niego soku wiśniowego, z 12 pomarańczy żółte skórki na tarlec utrzyj, zawiąż do czystéj szmatki, i włóż do wrzécéj wody, niech się gotują aby część twarda odłączyła się, potem gotowane skróki włóż do powyższego syropu, niech zawre i ostygnie.
- 11) *Sok limoniadowy.* Weź kilkanaście pięknych cytryn, zetrzój z nich żółtą skórkę na cukrze potem wycisnij sok, aby go była kwaterka, do którego w naczyniu przydatnem do gotowania rzeczy kwaśnych, wsyp mialkiego cukru cwiéré funta, dodaj także przygotowany cytrynowy cukier, wstaw na węgle, niech raz tylko zawre aby się w soku cukier rozpuścił, precedź syrop przez czystą szmatę, a gdy dobrze wystygnie zléj do flaszki na dalsze przechowanie.

12) *Sok malinowy.* Rozgnieć w naczyniu dojrzałe maliny i zostaw przez noc, aby się sok od galarety odłączył, drugiego dnia odcedź go przez szmatę z małym wyciśnięciem. Na kwartę tego soku, weź dwa funty miłkiego cukru i weisnąwszy do niego dwie cytryny, wstaw na węgłe, aby się syrop ugotował, który precedzony i wychłodzony, wlej do flaszek z wążką szyją, a drugiego dnia wpuść na wierzeh cząstkę migdałowego olejku, aby się konserwował.

13) *Sok porzeczkowy.* Obrawszy pięknie porzeczki, rozgnieć je walkiem w donicy i wycisnij sok przez płótno, który gdy grube opadną cząstki, zlej czysto do naczynia przeznaczonego do gotowania kwaśnych soków, i na kwartę czystego płynu, weź dwa funty cukru miłkiego, potem gotuj na węglach do gęstości syropu, który należycie ochłodzony wlej do flaszek, i w puść na wierzeh nieco migdałowego olejku, dla zakonserwania.

14) *Sok wiśniowy.* Utlucz w moździerzu wiśnie i zostaw przez 24 godzin, potem wygnieć mocno sok, aby jednak nie grubego nie przeszło, do kwarty płynu wsyp dwa funty miłkiego cukru, umieszaj dobrze aby się rozpuścił, wtedy wlej do flaszki mającej szeroką szyję, zostawując cokolwiek nie pełną; potem zawiesza się w owój flaszki węzełek z tłuczonym cynamonem i gwoździkami, otwór obwiąże się i potrzyma na działaniu promieni słonecznych przez 14 dni, a następnie sok przechowa się do nżycia.

#### *Sposób prania piór u damskich kapeluszo.*

Bierze się pióro za podnią część i płucze się przez niejaki czas w letniej wodzie, a potem w trochę gorących gotowanych mydlinach, które się czystą wodą rzeczną z pióra oplukują. Pióro tym sposobem oczyszczone zawiesza się, a gdy

na pół uschło, przewraca się kilka razy w miłkiem pudrze, i trzęsie się nióm dotąd, póki nie odzyska dawniej czystości i kształtu.

#### *Sposób 'pozbycia się moli i innych robaków psujących odzież lub bieliznę.*

W miesiącu Kwietniu trzepią się futra, a potem w płótno mocno zawijają, włożywszy wprzód pomiędzy fałdy grubo utłuczonej kamfory. Tak zawinięte włożyć należy do szafy szczelnie zamykającej się, a żaden mól nie przyjdzie. Wyjmując futro zuowd się otrzepie i przez 24 godzin przewietrzy.

Do długo włosych futer można polceić, miłko tłuczony pieprz czarny zmieszany z kamforą. Trzepanie uskutecznia się rano przed wschodem słońca. Jeżeli zaś mole już dawniej futro nadpsuły, więc bierze się część oleju terpentynowego i dwie części wysokoku winnego i razem pomieszają się dobrze. Tą mieszaniną zwilża się arkusz papieru, albo co lepij jest kawałek starego sukna, i wkłada się między fałdy złożonego futra, przez co nie tylko nie poplami się odzież, lecz owszem mieszanina ta jest środkiem plamy wywabiającym, jak to w swoim miejscu opisze się.

#### *Jak zabezpieczyć sery od robactwa.*

Robactwo łączące się w serach, bywa skutkiem jaj przez muchy zniesionych, od czego sery można zupełnie ustrzedz, robiąc je w Styczniu, Lutym, a nawet pierwszych dni Marca, jeżeli i w późniejszych miesiącach robić je wypadnie natenczas, następujące ostrożności zachować należy:

1) Skoro uschną sery, jak najstaranniej, oskrobać je nożem, tym bowiem sposobem ze skrobia się jaja przez muchy zniesione.

- 2) Macza się ser w tęgim occie, który wytepia robactwo albo:
- 3) Kładzie się sery w chmiel, którego tęgości robaki znieść nie mogą.
- 4) Najskuteczniejszym z pomiędzy wszystkich sposobów jest oliwa. Nim się ser oliwą napuści, należy go wprzód obmieść szczotką, dla oczyszczenia z jaj owadów, które troskliwie po rozpadlinach sera śledzić i wyszukiwać potrzeba. Jeżeli się wkradły w środek potrzeba krajać do samego środka, napuszczając oliwą i smarować nią ser po wierzchu, albo obkładać chustą zmaczaną w oliwie, co się powtarza, dopóki uszkodzenie od robaków spostrzeżać się daje.

*Sposób nasalania ogórków tak, iżby przez cały rok przechować się mogły.*

Chcąc mieć doskonale ukwaszone górkę, zbiera się takowe w czasie pogodnym, gdy jeszcze są zielone, dojrzałe bowiem, na nasienie jedynie służyć mogą. Uzbierane bez ogonków, ociera się do czysta i niepłuczac onych bynajmniej, zostawia się przez noc rozpostarte na chuście; — przysposabia się do tego faskę lub baryłkę, która jeśli jest nowa, dobrze ją wyparzyć należy; — na spodzie kładą się liście wiśniowe i winne, dalej pakują się ogórki, układając je warsztwami liściem wiśniowym, drobno pociętymi winnymi gałązkami, koprem, i posypując je nieco mialkim proszkiem *Cremotartari*. Napelniwszy baryłkę, zaszpuntuje się, a mając gotowaną wodę, dobrze osoloną, nieco ostrzejszą jak potrzeba do gotowania ryb, gdy ta woda ostygnie, za pomocą lejka wlewa się w baryłkę, przymieszawszy nieco octu winnego. Potem szpuntuje się otwór i zalewa dno smolą należycie. Z początku baryłka wystawiona być ma na słońcu, lub też stać może w mlejseu ciepłym, gdzie jednak świeże dochodzi powietrze. Itaz. na dzień można baryłkę poruszyć, przez

co mocniejsza przyspiesza się fermentacya. W dni 14 można już takowych ogórków używać, są one smaczne, jędrne niemają nieprzyjemnej własności i rok cały konserwować się mogą.

*Sposób robienia dobrej Musztardy.*

Najwłaściwiej bierze się do tego żółta zwyczajna gorczyca, utłucze się w żelaznym miedzierzu, a potem rozgrzeje się z lekką na patelni dopóki wzięwszy w palce i ścisnąwszy nie pokaże się olej. Dopiero odstawi się od ognia i mocno wycisnie w prasie, aby oddzielić olej w gorczycy będący, poczem wyciśniona już gorczyca, tłucze się na bardzo mialką mączkę i przesiewa się przez sito.

Teraz przygotowuje się ocet ile bydyć może najtęższy, najlepiej kiedy przez wymrożenie wzmocniony. Na jedną kwartę tego, tęgiego octu bierze się drobno pokrajanych i suszonych ziół w proporeyi następującej: jeden łut majeranu, pół łuta draganku, łut tymianu czyli macierzanki, jeden łut szaławii, tudzież dwa łuty rokambułu. To wszystko powinno moknąć w pomienionym occie albo na słońcu, albo w mierném ciepłe za piecem przez trzy do czterech dni, a potem przecedzi się przez płótno. Po odcedzeniu przystępuje się do istotnej zaprawy Musztardy.

Bierze się tłuczonej gorczycy dwa funty, cukru pół funta, cynamonu, imbiru, goździków po pół łuta, kopru jedną kwintkę; a gdy się wszystko dobrze razem zmiesza, weźmie się tyle z owego preparowanego octu, ile potrzeba do zarobienia na ciekłe ciasto dopiero przereczonych ingrediencyi, a które jako już gotową musztardę w dobrze zamkniętym szklanym naczyniu w suchej przechowa się piwnicy. Gdyby przez ewaporacyą czyli ulotnienie się cząstek ciekłych masa musztardy do tyle stężała, iżby z przyjemnością, a przynajmniej bez odrazy spożyta być nie mogła, w ten czas doleje się cokolwiek octu przegotowanego przed użyciem do potrzebowanej na stół ilości musztardy.

*Edward Misiurski.*