

# DZIENNIK KRAKOWSKI.

SOBOTA dnia 19 Lipca

1834 roku.

N<sup>er</sup> 16.

PRENUMERATA:

Półroczna .....złp: 30.

Kwartalna..... — 15.

Ner pojedynczy .....gr: 8.

## TECNOLOGIJA.

### *Sposób robienia powidel z Jabłek.*

Sok z jabłek jest właściwie kwaśny i często bardzo cierpki, dla tego też także potrawa niezręcznie przygotowana, ma smak nieprzyjemny; jeżeli do niej dostatecznej ilości cukru i korzenia nie dodano. Przyprawy te dość kosztowne, mimo że właściwy smak owocu przytłumiają, przez dobre przygotowanie jabłek mogą być oszczędzonymi; jabłka powinny z siebie samych tyle cukru wydać, ażeby własny swój kwas złagodzić, i przyzwoite użycie korzennych skórek jabłkowych powinno jabłka zaprawić.

Sposobem który następnie opisze się, otrzymujemy bez cukru i korzeni z jabłek powidla, które tak są słodkie, jak gdyby były zaprawne. Po zbiorze wybierają się na powidla jabłka mniej piękne, zawczasie dojrzałe i w ogólności wszystkie gatunki jabłek, których nie chcemy zachować ani suszyć, a które są już tem samem zdatne skoro tylko są cokolwiek dojrzałe i nienadpsute. Z grubszych gatunków zdejmuje się skórka, a na delikatniejszych jak np. borsdorfskich, szczecińskich, renetch, jeżeli mają dobry zapach zostawi się, ażeby przez to marmeladzie przyjemny zapach nadać. Ziarka zostawiają się we wszystkich jabłkach, ponieważ

się także i z nich cokolwiek korzenności wydobywa. Gdy powidla potem przez durszlak przecierać się mają części nie zdatne do jedzenia, same się odłączają, i czas się oszczędza. Teraz jest pora jabłko od części zepsutych uwolnić, i takowe na cztery części rozkroić. Jeżeli dostać można pigw, potrzeba je wkrajać do jabłek, ponieważ ich zapach zgadza się zupełnie z wonią jabłkową, a jedna nawet pigwa zaprawi sto jabłek.

Jabłka pokrajane wsypują się do kotła, który powinien być dobrze wybielony, ponieważ kwas jabłkowy miedź i żelazo łatwo ukwasza: wlewa się do nich trochę wody i dobrze nakrywszy gotują się przy wolnym ogniu, dopóki nie zmiękną. Wprzód niżeli się zupełnie rozplyną, wlewają się do naczyń, ażeby zupełnie wystygły. Dnia następującego, gotują się znowu powoli sposobem dopiero opisanym, tak długo, dopóki zupełnie nie zmiękną, poczem przecisną się przez durszlak i znowu się studzą na nowo.

Wycisnięte powidla czyszcą się po raz trzeci, przystawiają do ognia, gotują zwolna do gęstości i znowu się chłodzą. Lecz tą razą massa staje się cokolwiek wodnistą. Nako-

niec wkładają się do garnków w których je zachować chcemy, i stawiają się w piecu po wysadzeniu chleba, ażeby zęśły zupełnie. Przytem wysuszenia uformuje się na wierzchu powideł skórka, która służy do tém lepszego zakonserwowania. W ostatniem gotowaniu postrzedz można, że wydobywa się słodycz z jabłek a kwas zupełnie niknie. Jeżeli zaś jabłka jak się dziać zwykło, prędko i za jednym ragotujemy, otrzymamy kwaśne powidła.

### *Galereta z jabłek.*

Jeżeli jabłka zaraz po zebraniu ich wyciskamy, na ten czas sok potrzebuje wiele cukru, ażeby syrop albo galaretę otrzymać. Lepiej jest zacząć na zupełne dojrzecie, a z gatunków szczególnież zimotrwałych, w zimie i na wiosnę galaretę robić. Wybierają się do tego jabłka które w zimie cokolwiek przemarzły, gnietą się i zapomocą prasy sok się wyciska. Sok ten paruje się w obszerném naczyniu i gdy pienie się zacznie, można go przez dodanie cytrynowego soku uwolnić od szumowin. Wreszcie odbywa się parowanie przy mocnym ogniu, dopóki się przez połowę nie wygotuje, a wtedy otrzymamy syrop jabłkowy,

Jeżeli zaś trzy czwarte części wyparujemy, otrzymamy galaretę z jabłek, która się z skórkami cytrynowymi zaprawia.

Kiedy do soku przed parowaniem dodajemy kredy tak długo dopóki tylko wrzenie się pokazuje, a potem go znowu przez cedzenie z wapna oczyszczamy, w tedy otrzymamy sok słodki z którego można robić cukier. Do galarety zaś potrzeba, ażeby przynajmniej jedna część kwasu jabłkowego pozostała, inaczej smak swój właściwy straci.

Renety na galaretę są najlepsze. Żeby zaś przy krajaniu i obieraniu jabłek, zmianie koloru przeszkodzić, trzeba owoc i ręce maczać w wodzie i jeżeli można, noża z ostrzem srebrnem użyć.

### *Suszenie jabłek.*

Na komput i duszenie z jabłek zielonawych, zwykle biorą się borsdorfskie jabłka, renety i i peningi, do suszenia oprócz borsdorfskich, rajskie tak zwane bony, a kto lubi słodczy, szare renety użyją się. Chociaż nawet jabłka troskliwie wybieramy do suszenia, znajdujemy je przecież, jeżeli się zwyczajnym sposobem suszą, twardemi, rogowemi i suchemi. Smak dobry wolno upieczonego jabłka przekonywa iż aby dobrą i korzenną potrawę z jabłek otrzymać, pieczenie tychże niepowinno być za prędkie. Złe nawet jabłka, można przez suszenie milemi i dobry smak mającemi uczynić sposobem następującym.

Nie rozrzynają się jabłka, ale się z nich wykręcają ziarna dłućkiem na ten cel przyrzadzonym, tym sposobem można całe jabłko przez następne z niem postąpienie łatwież co do smaku poprawić. Obierają się najprzód ze skórki, która się w raz z wybranemi ziarnkami przechowuje. Pozbawione skórki jabłka wysypują się do wrzącej wody, ażeby się trochę prze-warzyły i zagotowały, tak przecież, ażeby nie zmiękły, albowiem przez to rozgrzanie powinna się tylko dojrzałość jabłek uzupełnić, woda także do obwarzenia użyta zachowa się.

Skoro już obwarzone jabłka, na plecianki czyli lassy wysypimy, w sadzą się do pieca chlebowego, który mniej rozgrzany być powinien, niż do pieczenia chleba. Nie należy ich od jednego razu wysuszać, ale się wyjmują zaledwo przez połowę wyschnięte, aby ostygły i dopiero drugiego i trzeciego dnia dosuszą się. Przez tego rodzaju zmianę gorąca i zimna, wydobywa się smak winny w jabłkach. Nakoniec dnia czwartego maczają się jeszcze miękawe jabłka w syropie jabłkowym, i wsadzają się na nowo do pieca, ażeby już zupełnie wyschły.

Syrop takowy otrzymuje się z części odszłych od jabłek, to jest tkłąką się skórki z jabłek w możozierzu, wygotowują się w wodzie której do obwarzenia użyto, sok cedzi się przez sito włósiane, i paruje aż do gęstości syropu. Syrop ten dla mnogości potluczonych ziarek i skórek, jest bardzo korzennym, i służy szczególnie do nadania przesuszonym jabłkom dobrego zapachu, który przez odjęcie skórek i ziarek straciły. Tym sposobem wysuszone jabłka podobne są do konfektu.

### *Jak suszyć należy gruszek.*

Zwykle suszą się wielkie i dobrego gatunku gruszeki np. berry, bonkrety i t. p. Obejście się jest prawie takie jak z gatunkami poprzedzającymi jeżeli chcemy je mieć słodkie. Gdy już ze skórki obrane zostały, obwarzają się z lekka, i następnie przez dwa lub trzy dni wsadzają się do pieca. Dnia dopiero czwartego, maczają się w soku gruszkowym i do zupełności wysuszą. Sok gruszkowy otrzymuje się z powierzchni skórek i z wody użytej do obwarzenia gruszek. Tylko takie gruszeki leżnie, które się prędko psują że nawet niema czasu do obrania ich, suszą się w skórkach. Zawsze jednak skórki zwierchnie wszelakich nasion są twarde i strawienie utrudzające. Lud wiejski bez tych wszelkich zachodów leśne nawet jabłka i gruski bez braku suszy, dopuściwszy wprzód w mierném cieple uleżenia się, i w porze zimowej, a szczególnie w dni postne nie złą i dość posilną zupełną wygotowuje.

### *O Suszeniu Śliwek.*

Ponieważ suszenie śliwek na tém zawisło, żeby sok ich zgęścić, tak iżby się stał podobny do ciągnącego się syropu, a ten wysycha kiedy jest na raz nagłe suszenie, przez co sliwki stają się cierpie i łykowate, przeto po-

trzeba je suszyć powoli i na wpół ususzone z pieca wyjmować, a ostudziwszy znowu, wsadzić, a tak za drugim wsadzeniem nabierają właściwej sobie słodyczy.

Węgierskie śliwki tyle w krajach Europejskich cenione, całą swą wartość podobnemu przyrządzeniu są winne. Że śliwki suszone są ważnym przedmiotem handlu i znaczne korzyści przynoszą, łatwo wniesiemy, pomnąc jak wiele konsumują takowych w lazaretach i t. p. instytucjach lekarskich, coż dopiero zużywają pod czas dni postnych?

### *Śliwki zaprawne.*

Wsadzają się śliwki trzy razy do pieca chlebowego, i suszą się tak, aż się pomarszczą, lubo bydź powinny miękie. Potem wkładają się do flaski i nalewa się na nie wina białego, w połowie z wódką francuzką pomieszanego, tyle, ile miejsce między śliwkami próżne dozwoli, potem się zatyka flaszką mocno, dobrym korkiem. Jeżeli się doda do wina korzeni zwyczajnych, otrzymamy przyjemną z tej ciecicy ratafią.

*Powidła ze Śliwek.* Im powidła ze śliwek częściej się gotują, tém są słodsze. Śliwki dojrzałe, z których się już pestki wybrały, trzy razy przynajmniej gotują się i znowu chłodzą. W czasie ostatniego gotowania, kiedy już powidła zupełnie gęstnieją wrzuca się do nich dla nadania korzenności kilka ziarek ze śliwek, a przed odstawieniem ich od ognia doda się zwykłych korzeni, wczesniej bowiem dla ulotnić się mogących części aromatycznych przygotować nie należy.

Jak tylko powidła ze śliwek, w naczyniach w których mają bydź przechowane, przez kilka dni postoją i zupełnie ostygną, stają się zupełnie wolnemi, chociaż w gorącu już zupełnie otęziały, więc ażeby je zgęścić przyzwolicie, jeszcze raz gotują się, wstawiając w naczyniach do

pieca po upieczeniu chleba. Wtedy robi się na powierzchni skórka, która bardzo ułatwia zachowanie powideł wysmażonych, a gdy jeszcze na wierzch położymy kartkę cienkiego papieru, w gorzałce umaczanego, w ów czas żadna się pleśń nie okaże przy najdłuższem nawet przechowaniu.

*Jak zachować wiśnie, ażeby świeżości naturalnej nie straciły.*— Im twardsza i mulsza jest wiśnia, tém mniej jest trwała; mocno zaś kwaśna, soczysta i korzenna, trwa najdłużej. Jeżeli jednak wiśnie bardzo długo utrzymywać chcemy, obrywają się w przód, niż zupełnie dojrzeją i wysypują się do flaszki, którą zatyka się korkiem, a potem do wody w kotle wstawia. Teraz zapaliwszy pod kotłem, rozgrzeje się woda aż do zagotowania, następnie odstawi się od ognia, i wychłodzi. W kwan-drans po ostygnięciu, flaszka z wiśniami wyjmuje się, i zakana dobrze zachowa się w piwnicy do czasu użycia, wiśnie takowe są nie tylko słodkie, ale nawet bardzo długo trwają.

Podobnym sposobem, można także porzeczkę, jagody wiwne, maliny i t. p. zakonserwować.

### *O czekoladzie dla użytku gospodyń.*

Kakao, ziarna podobne do migdałów, w handlach korzennych znane, pochodzące z owocu kształtu ogorkowego, gdy są w stanie surowym, przedewszystkiem prażą się na patelni, przy nieustanném mieszaniu tak długo, póki nie nabędą koloru czarno-brunatnego— można i w zwyczajnym piecyku podobnie jak kawę upalić Kakao. Prażenie to powinno się szybko odhywać, ażeby tłuszcz z kakao wydobyta nie ulotniła się. W tym stanie łatwo da się ziarno wyłączyć z łupiny, czyli to palcami czyli za pomocą drewnianego walka.—

Palone ziarna Kakao, można bez wszelkie-

go dalszego przygotowania miało utłuc, zaprawić korzenno i gotować na czekoladę, ażeby się zaś dobrze rozplynęły, należy je kilką godzinami w przód przy miernym ogniu i z małą ilością wody gotować na masę jednostajnej gęstości, jak n. p. zwykle bywa ciasto, a dopiero potem przydać większą ilość wody, wina lub mleka, ażeby przy większém cieple zarzowało.—

Lepiej jest palone Kakao rozprześć na papierze rozpołożonym na gorącej blasze, aby się ziarna rozplynęły na masę, która cukrem posypana przez czas niejaki prażyć się jeszcze powinna. Po wystudzeniu gdy stwardnieje, z łatwością da się utrzyć na proszek.—

Chcąc tego powtórnego uniknąć prażenia, można utłuc w gorącym moździerzu kakao, i roztopić je w takowym.

*Gotowanie Czekolady.* Przy gotowaniu zaprawia się czekolada równą częścią cukru, albo nieco mniejszą. Dopiero przy końcu gotowania dodają się przyprawy korzenne, gdyż wcześniej wyparowałaby ich aromatyczna istota. Na funt kakao bierze się jeden łut wanilii i cynamonu każdego po połowie, albo według gustu mniej lub więcej wanilii. Przydawszy szarą ambry, można oszczędzić część drogiej wanilii.

Posledniejszy gatunek czekolady zwykł miewać przyprawę z goździków, kardamomu, imbicru, pieprzu lub innych korzeni.—

Ktoby chciał oszczędzać kakao może miewać czekoladę z przepaloną mąką pszenną, albo ryżem, z palonemi migdałami i pestkami brzo-skwiniowemi, albo nakoniec z orzechami i kasztanami.

Przy gotowaniu czekolady trzeba się strzedz posuwać gorąca do wysokiego stopnia, aby za mocno nie wrzala, gdyż przez to nie tylko traci część swojej mocy, ale nawet łatwo się zbiega, ostatniemu złemu przydaniem cukru można zaradzić.

W wodzie najmniej czysto gotuje się czekolada, albowiem w takowej się mało rozpuszcza, i tylko przez cukier utrzymuje się w zawieszistości, daleko lepiej rozdziela się w mleku, a w winie najlepiej się rozpuszcza.

Im świeższa jest czekolada tém jest smaczniejsza, i dla tego też należy kakao tak jak i kawę ile tylko można, zaraz po spalaniu zużyć.—