R G B WH GR BL Grey Scale #13 C M Y K
Part Code ST1316
DANES-PICTA.COM
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

Int. — 10/46

GOSPODARKA KUCHENNA

W ODDZIAŁACH WOJSKA POLSKIEGO

WOJSKOWY
INSTYTUT NAUKOWO-WYDAWNICZY

1947

Colour Chart #13
Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black
Inches Centimetres
DANES-PICTA.COM

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

Int. – 10/46

GOSPODARKA KUCHENNA

W ODDZIAŁACH WOJSKA POLSKIEGO

WOJSKOWY
INSTYTUT NAUKOWO-WYDAWNICZY

1947

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

Int. – 10/46

GOSPODARKA KUCHENNA

W ODDZIAŁACH WOJSKA POLSKIEGO

WOJSKOWY
INSTYTUT NAUKOWO-WYDAWNICZY

1947

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

Warszawa, dnia 16 października 1946 r.

Zatwierdzam do użytku służbowego instrukcję
„Gospodarka kuchenna w oddziałach Wojska Polskiego."

III WICEMINISTER OBRONY NARODOWEJ
(–) JAROSZEWICZ
generał brygady

BIBLIOTEKA NAUKOWA AON
Nr. 31938
Dział Zbiorów Ogólnych

ROZDZIAŁ I

KUCHNIE ŻOŁNIERSKIE

§ 1. Zadanie kuchni żołnierskiej

Zadaniem kuchni żołnierskiej jest przyrządzanie i wydawanie strawy dla osób uprawnionych do korzystania z kuchni żołnierskiej (wyżywienia z kotła).

§ 2. Rodzaje kuchen żołnierskich

W wojsku istnieją następujące rodzaje kuchen żołnierskich:

a) kuchnie stałe;

b) kuchnie polowe.

§ 3. Kuchnie stałe

Istnieją dwa rodzaje kuchen stałych:

1. kuchnie zaopatrzone w kotły ogniowe (tj. kotły ogrzewane bezpośrednio płomieniem paleniska);

2. kuchnie zaopatrzone w kotły warzelne (tj. kotły ogrzewane pośrednio za pomocą pary doprowadzanej z oddzielnej kotłowni).

Stosownie do charakteru organizacyjnego jednostki wojskowej, którą kuchnia obsługuje, rozróżnia się:

a) kuchnie pułkowe (centralne);
b) kuchnie oddziałowe (batalionowe i równorzędne);
c) kuchnie pododdziałowe (kompanijne i równorzędne).

Zasadniczym typem stałej kuchni żołnierskiej jest kuchnia pułkowa (centralna).

W razie budowy nowych koszar należy urządzać tylko kuchnie pułkowe (centralne). Jednostki wojskowe, wyposażone obecnie w inne rodzaje kuchen stałych, mają w miarę zużywania się posiadanych urządzeń kuchennych dążyć stopniowo do wprowadzenia kuchen pułkowych (centralnych), uwzględniając przy tym miejscowe warunki swego zakwaterowania.

Zwinięcie lub utworzenie kuchni stałej zarządza dowódca oddziału gospodarczego.

§ 4.
Kuchnie polowe

Kuchnie polowe dzieli się na:

1. kuchnie o zaprzęgu konnym;
2. kuchnie o pociągu mechanicznym;
3. kuchnie ogniskowe (kotły do gotowania), przewożone na wozach, saniach lub samochodach;
4. kuchnie małe (kotły do gotowania o pojemności 40—50 litrów) przenoszone na jukach;
5. małe kuchnie tornistrowe (plecakowe) o pojemności 20 litrów, zwane także skrzynkami do gotowania.

Kuchen polowych używa się:

a) W celu wyszkolenia przez okres przynajmniej 14 dni przed rozpoczęciem ćwiczeń letnich. W okresie tym należy prowadzić pododdziałową gospodarkę kuchenną, przyrządzając w kuchniach polowych strawę dla wszystkich osób żywionych. Okres używania kuchen polowych powinna jednostka wojskowa wykorzystać na naprawę i odświeżenie nieczynnej wówczas kuchni stałej.

Postanowienie powyższe nie dotyczy tych jednostek wojskowych, które nie wymagają przygotowania się do prowadzenia polowej gospodarki kuchennej.

b) Podczas ćwiczeń letnich; w okresie tym należy również korzystać z kuchni polowej, pozostawiając kuchnie stałe tylko do użytku osób nie biorących udziału w ćwiczeniach.

Termin rozpoczęcia i ukończenia korzystania z kuchni polowej określa dowódca oddziału gospodarczego.

Poza powyższymi wypadkami wolno używać kuchni polowej wówczas, gdy warunki służbowe nie pozwalają na korzystanie z kuchni stałej, jak np. podczas podróży, ćwiczeń poza swoim garnizonem, wykonywania specjalnych zadań w terenie itp.

Jeśli jednostka wojskowa nie ma kuchen polowych, a zachodzi potrzeba ich użycia, wówczas przydziela je tej jednostce właściwy organ zaopatrujący.

ROZDZIAŁ II

ZARZĄDZANIE KUCHNIĄ ŻOŁNIERSKĄ I PERSONEL KUCHENNY

§ 5. Zarządzanie kuchnią żołnierską

Kuchnią żołnierską zarządza z ramienia dowódcy oddziału gospodarczego kwatermistrz, który jest jego zastępcą do spraw gospodarczych — za pośrednictwem wyznaczonych do tego oficerów (organ zarządzający kuchnią).

Niezależnie od tego zastępca dowódcy do spraw polit.-wych. ma prawo wglądu w całokształt gospodarki kuchennej.

Kuchnią pułkową (centralną lub równorzędną) zarządza jeden z dowódców pododdziałów (kompanij lub równorzędnych), wchodzących w skład danego oddziału gospodarczego (tj. pułku lub jednostki równorzędnej) i znajdujących się w tym samym garnizonie, wyznaczony przez dowódcę pułku lub oddziału równorzędnego.

Kuchnią batalionową lub równorzędną zarządza jeden z oficerów danego batalionu lub oddziału równorzędnego, wyznaczony przez dowódcę batalionu lub oddziału równorzędnego.

Kuchnią kompanijną lub równorzędną zarządzą stale dowódca kompanii (lub oddziału równo-

rzędnego), w których znajduje się wspomniana kuchnia.

Oficerów do zarządu kuchnią pułkową lub równorzędną i batalionową lub równorzędną należy wyznaczać kolejno na okres czterech miesięcy.

W okresie używania kuchen polowych zarządzają nimi dowódcy właściwych pododdziałów.

Każdy z zarządzających organów ma do pomocy podoficera kuchennego jako kierownika kuchni.

Organ zarządzający kuchnią obejmuje i zdaje swoje obowiązki protokólarnie.

§ 6. Obowiązki poszczególnych dowódców

Dowódcy oddziałów i pododdziałów gospodarczych (pułków, batalionów, kompanij i równorzędnych) oraz wszyscy oficerowie, którzy z powodu swego stanowiska lub czynności służbowych mają wpływ na wyżywienie żołnierzy, powinni dbać o wzorowe prowadzenie gospodarki kuchennej i o jak najsłuszniejsze używanie środków żywności, przeznaczonych na przyrządzanie strawy żołnierskiej.

Są oni obowiązani zwracać uwagę przy każdej sposobności na ścisłe przestrzeganie postanowień niniejszej instrukcji i niezwłocznie zawiadamiać właściwy organ zarządzający kuchnią lub kwatermistrza o wszystkich zauważonych brakach i niedomaganiach w dziedzinie gospodarki kuchennej.

§ 7. Skład personelu kuchennego

Personel kuchenny w kuchniach żołnierskich stanowią:

a) podoficer kuchenny — kierownik kuchni;

b) kucharze;

c) pomocniczy personel kuchenny.

Personel kuchenny powinien być przed przydzieleniem do pracy w kuchni zbadany przez lekarza wojskowego. Następne badania personelu kuchennego — w okresie pełnienia służby w kuchni — powinny się odbywać raz na 10 dni, o ile szczególne warunki nie wymagają częstszego badania.

§ 8.
Podoficer kuchenny

Podoficera kuchennego wyznacza do każdej kuchni żołnierskiej stałej dowódca oddziału gospodarczego na okres 12 miesięcy; wyznaczenie powinno nastąpić dopiero po upływie jednego miesiąca od ukończenia wyszkolenia kucharzy (§ 11).

Na podoficera kuchennego należy wybierać podoficera energicznego, bezwzględnie uczciwego i sumiennego, dbałego o żołnierza, znającego się na gospodarce żywnościowej i przepisach kulinarnych oraz mającego zamiłowanie do tego działu służby.

Zmiany na stanowisku podoficera kuchennego przed upływem 12 miesięcy nie są wskazane i mogą zachodzić tylko w wypadkach koniecznych, np. z powodu choroby, nienadawania się do pełnienia tych czynności itp.

Na okres gotowania strawy w kuchniach polowych i stosowania pododdziałowej gospodarki kuchennej w wypadkach przewidzianych w § 4 niniejszej instrukcji dowódca oddziału gospodarczego wyznacza podoficera kuchennego dla każdego pododdziału. Podoficera kuchennego z kuchni stałej, która w tym okresie jest nieczynna, należy wyznaczyć na ten okres na podoficera kuchennego do jednego z pododdziałów.

Przed objęciem swych czynności podoficer kuchenny powinien się dokładnie zaznajomić z niniejszą instrukcją, z wymiarami i warunkami stosowania należności żywnościowych, z warunkami technicznymi środków spożywczych, z ogólnymi zasadami przyrządzania potraw żołnierskich oraz z przepisami, regulującymi sposób używania i konserwacji polowego sprzętu kuchennego.

Znajomość tych przepisów powinien sprawdzić organ zarządzający kuchnią.

Przy zmianie podoficera kuchennego organ zarządzający kuchnią powinien sprawdzić na podstawie książki kuchennej (§ 41) pozostałe środki spożywcze w magazynie kuchennym, a na podstawie ogólnej kartoteki materiałowej, książki materiałowej pododdziału lub spisu inwentarza — stan sprzętu kuchennego.

§ 9. Kucharze

Dobre przyrządzenie strawy żołnierskiej oraz należyte wykorzystanie środków spożywczych wymaga umiejętności i odpowiedniego przygotowania kucharzy. Z tego względu należy zwrócić szczególną uwagę na ich dobór i właściwe wyszkolenie.

Powierzanie czynności kucharzy osobom nie mającym odpowiedniego przygotowania jest wzbronione.

Biorąc pod uwagę konieczność przygotowania odpowiedniej ilości wykwalifikowanych kucharzy nie tylko na czas pokoju, lecz także na wypadek wojny, ustala się następujące zasady co do doboru i szkolenia personelu kucharskiego:

a) kucharzami w jednostkach wojskowych powinni być szeregowcy, pełniący obowiązkową służbę czynną (§ 10);

b) szeregowcy wyznaczeni na kucharzy powinni przed objęciem tych czynności przejść odpowiednie wyszkolenie (§ 11);

c) okres pełnienia czynności kucharskich łącznie z okresem szkolenia nie powinien przekraczać 12 miesięcy.

Zawodowych kucharzy cywilnych można zatrudniać w razie uzasadnionej potrzeby, według uznania dowódcy oddziału gospodarczego, zasadniczo tylko w charakterze instruktorów na okres szkolenia szeregowców wyznaczonych do pełnienia czynności kucharskich.

Wyjątek stanowią szkoły wojskowe oraz wojskowe zakłady lecznicze, w których można stale zatrudniać cywilny personel kucharski.

§ 10. Wyznaczanie szeregowców na kucharzy

Szeregowców wyznacza corocznie na kucharzy do każdej kuchni żołnierskiej dowódca oddziału gospodarczego na wniosek dowódców pododdziałów.

Ilość szeregowców do pełnienia czynności kucharskich określa dowódca oddziału gospodarczego stosownie do rzeczywistych potrzeb, biorąc

pod uwagę rodzaj i typ kuchni, ilość korzystających z wyżywienia w danej kuchni oraz miejscowe warunki.

Wybór należy przeprowadzić przede wszystkim spośród szeregowców, którzy są z zawodu kucharzami i rzeźnikami, lub którzy zgłoszą chęć do pełnienia tych czynności.

Szeregowcy wyznaczeni na kucharzy powinni:

a) być zdrowi i dlatego przed wyznaczeniem należy ich poddać badaniu lekarskiemu;
b) wyróżniać się sumiennością oraz zamiłowaniem do czystości, porządku i punktualności;
c) mieć odpowiednie zdolności, a w szczególności umieć czytać i pisać.

§ 11. Szkolenie szeregowców wyznaczonych na kucharzy

Szkolenie szeregowców wyznaczonych na kucharzy przeprowadza oddział gospodarczy.

Okres szkolenia powinien trwać przynajmniej dwa miesiące i dlatego kandydatów na kucharzy należy przydzielać do kuchni co najmniej na dwa miesiące przed zwolnieniem kucharzy dotychczasowych.

Wyszkolenie organizuje i nadzoruje kwatermistrz, układając odpowiedni program szkolenia dostosowany do potrzeb i warunków miejscowych.

Wyszkolenie kucharzy dzieli się na teoretyczne i praktyczne.

Wyszkolenie teoretyczne polega na ogólnym zaznajomieniu z zasadami gospodarki kuchennej, wymiarami i warunkami stosowania należności żywnościowych, z rodzajami kuchen żołnierskich, ich urządzeniami i częściami składowymi oraz sprzętem kuchennym, warunkami technicznymi środków spożywczych, higieną kuchni i sprzętu kuchennego oraz higieną osobistą.

Szkolenie teoretyczne powinno odbywać się w godzinach wolnych od zajęć praktycznych, np. po wydaniu obiadu, obejmując wszystkich szeregowców wyznaczonych na kucharzy w danym oddziale gospodarczym.

Wyszkolenie praktyczne polega na przyrządzaniu przez praktykujących szeregowców potraw żołnierskich według jadłospisu, pod kierownictwem i nadzorem kucharzy dotychczasowych lub kucharza cywilnego, wynajętego w charakterze instruktora na okres szkolenia (§ 9).

W razie istnienia w oddziale gospodarczym kilku kuchen stałych szkolenie praktyczne każdego zespołu kucharskiego powinno się odbywać w tej kuchni, do której dany zespół jest przeznaczony.

Zarówno podczas wyszkolenia teoretycznego, jak i praktycznego należy również kłaść nacisk na sposób gotowania w kuchniach polowych, na sposób użycia i obchodzenia się z tym sprzętem oraz na sposób jego konserwacji.

Jeśli szkolenie kandydatów kucharskich przypada na okres gotowania strawy w kuchniach polowych w myśl § 4, należy ich przydzielać w odpowiednim stosunku do każdej kuchni polowej.

Wyszkolenie teoretyczne prowadzi oficer żywnościowy. Wyszkolenie praktyczne należy do zadań kucharzy wykwalifikowanych.

Fachowy nadzór nad szkoleniem kucharzy w oddziałach gospodarczych sprawuje intendent dywizyjny. W związku z tym kwatermistrz powinien zawiadomić go na dwa tygodnie naprzód o terminie rozpoczęcia szkolenia.

Po ukończeniu wyszkolenia i zwolnieniu kucharzy dotychczasowych wyznaczeni szeregowcy obejmują czynności samodzielnych kucharzy i pełnią je do następnej zmiany.

§ 12. Pomocniczy personel kuchenny

Pomocniczy personel kuchenny stanowią osoby zajęte wykonywaniem czynności pomocniczych w kuchni, jak np. obieranie ziemniaków i jarzyn, sprzątanie, zmywanie naczyń, czyszczenie kotłów, rąbanie drzewa itp.

Pomocniczy personel kuchenny można zatrudniać w kuchni wojskowej stale lub tylko czasowo w celu wykonania pewnych określonych czynności, zależnie od rzeczywistych potrzeb.

Zasadniczo do spełniania czynności pomocniczych w kuchni należy używać szeregowców wolnych od zajęć służbowych; szeregowców tych wyznacza kwatermistrz z poszczególnych pododdziałów. Chorych lub zgłoszonych do badania lekarskiego, można wyznaczać tylko wówczas do pracy kuchennej, gdy lekarz uzna to za dopuszczalne.

Jeśli oddział gospodarczy posiada odpowiednie oszczędności w dziale wyżywienia, dowódca tego oddziału może zezwolić na przyjęcie osób cywilnych do wykonywania pomocniczych czynności kuchennych, ale pod warunkiem, że koszty z tym związane pokryje wyłącznie z powyższych oszczędności.

Wyjątek stanowią szkoły wojskowe i wojskowe zakłady lecznicze, w których można utrzymywać stale cywilny personel pomocniczy, opłacając go z przeznaczonych na ten cel kredytów.

ROZDZIAŁ III

JADŁOSPIS

§ 13. Istota i cel jadłospisu

Jadłospis jest to planowe zestawienie potraw, które kuchnia żołnierska ma przyrządzać i wydawać przez pewien okres czasu osobom uprawnionym do poszczególnych posiłków.

Celem jadłospisu jest zapewnienie planowości w gospodarce żywnościowej i racjonalnego żywienia żołnierzy.

Jadłospis powinien wskazywać:

a) rodzaje i wymiary środków spożywczych, przeznaczonych bądź to do kuchni w celu przyrządzania potraw na każdy posiłek, bądź też do bezpośredniego wydania osobom uprawnionym — i to zarówno w ramach należności żywnościowej jak i ewentualnie ponad obowiązującą należność;

b) rzeczywistą dzienną ilość kaloryj netto, przypadających na jedną osobę i obliczonych według środków spożywczych przeznaczonych w każdym dniu do spożycia.

Jadłospis stanowi podstawę gospodarki kuchennej w oddziale gospodarczym, dlatego też należy zwracać szczególną uwagę na jego należyte opracowanie.

§ 14
Układanie jadłospisu

Jadłospisy opracowuje według wzoru nr 26 do „gospodarki żywnościowej" oficer żywnościowy przy współudziale lekarza i kierownika kuchni na cały następny tydzień, a zatwierdza je kwatermistrz.

Podstawę do ułożenia jadłospisu stanowią:

a) należności żywnościowe, przysługujące osobom żywionym w danym oddziale gospodarczym;

b) ilość i rodzaj środków spożywczych, znajdujących się w oddziale gospodarczym lub zabezpieczonych u dostawców;

c) ilość i rodzaj posiłków stosowanych dziennie w danym oddziale gospodarczym (§ 15);

d) wymiary zastępowania określonych środków spożywczych innymi środkami spożywczymi odpowiedniej jakości w wypadkach uzasadnionych względami leczniczymi lub gospodarczymi;

e) oszczędności żywnościowe oraz inne źródła umożliwiające zwiększenie wymiarów należności żywnościowych.

Poza tym przy układaniu jadłospisu należy się kierować warunkami służbowymi, porą roku, ceną środków spożywczych, upodobaniami, przyzwyczajeniami i wiekiem osób żywionych oraz wyjątkowymi okolicznościami, jak: święta, uroczystości itp.

Jeśli podczas zaopatrywania w naturze nastąpi okres codziennego wydawania żywności oddziałowi gospodarczemu, np. w czasie ćwiczeń, wówczas nie należy opracowywać jadłospisu (§ 29).

Po zatwierdzeniu przez kwatermistrza oficer żywnościowy przesyła jadłospis organom zarządzającym kuchnią.

§ 15.
Ilość posiłków dziennie

W wojsku stosuje się zasadniczo trzy posiłki dziennie, a mianowicie: śniadanie, obiad i wieczerzę.

Tam, gdzie zachodzi potrzeba (np. w szkołach wojskowych itp.), należy w ramach należności żywnościowej łącznie z jej dodatkami stosować również dodatkowe posiłki, tj. drugie śniadanie i podwieczorek, zależnie od rozkładu zajęć służbowych i uznania dowódcy oddziału gospodarczego.

Przy wyżywieniu leczniczym dodatkowe posiłki przewidziane w dietach leczniczych, czyli tzw. stołach, należy stosować według uznania lekarskiego.

Odpowiedni podział należności żywnościowej na poszczególne posiłki należy do zadań organów układających jadłospis (§§ 14 i 16).

§ 16.
Określanie składu posiłków przy układaniu jadłospisu

Przy układaniu jadłospisu należy podzielić należność żywnościową na poszczególne posiłki według następujących zasad:

a) Na śniadanie — kawa lub zupa (ziemniaczana, jarzynowa itp.) i chleb z ewentualnymi dodatkami (masło, smalec, marmelada itp.).

b) Obiad jako posiłek najobfitszy powinien składać się co najmniej z dwóch dań, tj. zupy, mięsa lub odpowiednich środków zastępczych i bądź to jarzyn, bądź też ziemniaków lub potraw mącznych. Należy przy tym wybierać takie środki spożywcze, które posiadają dostateczną ilość witamin, jak np. kapusta kiszona, sałata, pomidory, ogórki itp., podając je o ile możności na surowo.

c) Na wieczerzę należy stale wydawać strawę treściwą; wydawanie samej tylko kawy lub herbaty jest niedopuszczalne.

W wyjątkowych warunkach służbowych, np. podczas ćwiczeń, wykonywania specjalnych zadań w terenie, dłuższych marszów itp., można zmienić skład poszczególnych posiłków, dostosowując go do wymagań okoliczności, a więc np. śniadanie

może być obfitsze niż wieczerza, obiad można wydać zamiast wieczerzy itp.

Obowiązkiem organów układających jadłospis jest należyte i zgodne z rozkazami stosowanie zastępczych środków spożywczych w celu urozmaicenia strawy zarówno ze względów leczniczych, jak i gospodarczych.

Przy układaniu jadłospisu nie obowiązuje stosowanie się do wartości kalorycznej poszczególnych należności żywnościowych, nie mniej jednak względem każdej należności należy zachować obowiązujące wymiary zasadniczych lub zastępczych środków spożywczych.

Układając jadłospis na cały tydzień, można zależnie od potrzeby — zwiększyć lub zmniejszyć wymiar należności żywnościowej w poszczególnych dniach, ale pod warunkiem, że żołnierz otrzyma w ciągu tygodnia całkowitą należność żywnościową. Należy przy tym dążyć, aby ilość kaloryj, jaka przysługuje żołnierzowi w ciągu dnia, nie uległa zbyt wielkim wahaniom.

Przyprawy należy podawać w jadłospisie w wymiarach ogólnych, bez rozbijania ich na poszczególne posiłki.

Rodzaje i wymiary środków spożywczych, przeznaczonych do przyrządzania strawy lub do wydania ponad obowiązującą należność żywnościową, należy wyszczególniać w jadłospisie u dołu.

§ 17. Ilość jadłospisów

W oddziałach gospodarczych sporządza się zasadniczo jeden jadłospis na wszystkie pododdziały (kuchnie żołnierskie), w których obowiązuje ta sama należność żywnościowa.

W czasie dłuższych ćwiczeń itp. zajęć służbowych poza garnizonem sporządza się oddzielny jadłospis dla oddziałów, biorących udział w ćwiczeniach, a oddzielny dla oddziałów pozostałych w garnizonie.

Jeśli w poszczególnych pododdziałach tego samego oddziału gospodarczego stosuje się odmienne należności żywnościowe, należy stosownie do każdej z nich opracować oddzielny jadłospis.

W wypadkach dozwolonych przepisami, gdy mimo obowiązywania odmiennych należności żywnościowych przyrządza się strawę według jednej należności (np. z powodu niemożności prowadzenia osobnej kuchni dla zbyt małej ilości osób uprawnionych do innej należności), należy sporządzać tylko jeden jadłospis, wyszczególniając w nim dodatkowe potrawy i środki spożywcze, które ma się wydać osobom uprawnionym, jako uzupełnienie do przysługującej im należności.

W zakładach leczniczych należy sporządzać oddzielny jadłospis na każdą dietę.

§ 18. Zmiana jadłospisu

Zmiana jadłospisu jest w zasadzie niedopuszczalna. Jadłospis należy opracowywać z taką dokładnością oraz z takim przewidywaniem i wyliczeniem, aby uniknąć zmian w okresie, na który go sporządzono.

Odstępstwa od zatwierdzonego jadłospisu są dopuszczalne tylko w razie nieprzewidzianej zmiany warunków służbowych (np. w czasie ćwiczeń itp.), które wymagają odpowiedniego dostosowania posiłków do nowych potrzeb lub też wyjątkowo w razie niedostarczenia na czas odpowiednich środków spożywczych, przewidzianych w jadłospisie.

Uzasadnioną powyższymi koniecznościami zmianę jadłospisu przeprowadzają te same organa, które ułożyły jadłospis, tj. oficer żywnościowy z lekarzem i kierownikiem kuchni, a zatwierdza ją kwatermistrz.

Zmianę należy przeprowadzić co najmniej o 24 godziny wcześniej, tzn. dziś na jutro.

ROZDZIAŁ IV

POBIERANIE I WYDAWANIE ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH DO KUCHNI ŻOŁNIERSKIEJ

§ 19. Rozdzielnik środków spożywczych

Oficer żywnościowy wydaje należne środki spożywcze każdej kuchni oddzielnie na podstawie rozdzielnika sporządzonego w myśl § 52 „gospodarki żywnościowej". Rozdzielnik ten obejmuje tylko środki spożywcze dla ludzi, bez paszy dla zwierząt, którą należy wydawać według osobnego rozdzielnika.

Jeśli oddział gospodarczy posiada tylko jedną kuchnię, wówczas nie potrzeba sporządzać rozdzielnika, poprzestając na wystawieniu faktury.

Rozdzielnik żywności na kuchnie (wzór nr 10 do „gospodarki żywnościowej") sporządza codziennie na dzień następny oficer żywnościowy na podstawie:

a) jadłospisu, stosując się do wyszczególnionych w nim rodzajów i wymiarów środków spożywczych;

b) ilości żywionych w kuchniach żołnierskich, wykazanej w raporcie porannym;

c) ilości dni, na które ma się wydać środki spożywcze.

Od obliczonej w ten sposób ilości środków spożywczych należy odjąć pozostałości (nadwyżki) żywnościowe w poszczególnych magazynach kuchennych, stosownie do postanowień § 28 niniejszej instrukcji.

Gdyby po wydaniu żywności do kuchni nastąpił wzrost ilości żywionych, oficer żywnościowy musi sporządzić dodatkowy rozdzielnik i uzupełnić brakującą żywność w kuchni. W razie powstania nadwyżek żywnościowych wskutek zmniejszenia się ilości żywionych należy postąpić w myśl postanowień § 28 niniejszej instrukcji.

Rozdzielnik żywności na kuchnie zatwierdza kwatermistrz.

§ 20. Sposób pobierania żywności do kuchni

Określoną w rozdzielniku ilość żywności przypadającą na każdą kuchnię pobiera u oficera żywnościowego organ zarządzający kuchnią przez swego podoficera kuchennego.

Podoficer kuchenny otrzymuje podpisany przez oficera żywnościowego wyciąg z rozdzielnika jako potwierdzenie wydania należnej żywności. Potwierdzenie to służy za podstawę wpisu pobranych środków spożywczych do książki kuchennej (§ 41).

W razie istnienia w oddziale gospodarczym tylko jednej kuchni żołnierskiej (pułkowej, centralnej) lub wydawania żywności na dany dzień tylko na jedną kuchnię należy sporządzić fakturę w dwóch egzemplarzach, z których jeden ma otrzymać podoficer kuchenny jako potwierdzenie wydania żywności.

§ 21. Terminy wydawania żywności do kuchni

Terminy wydawania żywności przez oficera żywnościowego do kuchni określa i ogłasza w rozkazie dziennym dowódca oddziału gospodarczego, stosując się do następujących zasad:

a) wydawanie chleba powinno się odbywać codziennie na dzień następny lub co drugi dzień na dwa dni następne;

b) wydawanie środków spożywczych, potrzebnych do przyrządzenia strawy, z wyjątkiem przypraw, powinno się odbywać w zasadzie codziennie na dzień następny. Jeżeli jednak w dniu następnym przypada niedziela lub święto, wydanie może nastąpić na odpowiednio dłuższy okres czasu, a więc np. w sobotę można wydawać środki spożywcze na dwa dni, tj. na niedzielę i na poniedziałek. Wyjątek stanowią środki spożywcze ulegające szybkiemu psuciu się, jak np. świeże mięso, które należy wydawać codziennie;

c) wydawanie przypraw, jak np. soli, cebuli, włoszczyzny suszonej, korzeni itp., powinno się odbywać raz na tydzień.

Dowódca oddziału gospodarczego może zarządzić wydawanie chleba oraz innych środków spożywczych w krótszych lub dłuższych odstępach czasu, aniżeli podano w punktach a), b), c) niniejszego paragrafu, o ile tego wymagają względy służbowe i warunki miejscowe.

Jeśli magazyn żywnościowy oddziału gospodarczego zaopatruje oddziały lub pododdziały wydzielone i załogujące w innej miejscowości, dowożąc im żywność koleją lub innymi środkami przewozowymi, należy w takich wypadkach środki spożywcze, nadające się do dłuższego przechowywania, wysyłać jednorazowo w większych ilościach w okresach miesięcznych lub dekadowych.

§ 22. Miejsce wydawania żywności do kuchni

Wydawanie żywności przez oficera żywnościowego do kuchni odbywa się zasadniczo w magazynie żywnościowym oddziału gospodarczego.

Przewóz lub przeniesienie wydanych środków spożywczych z miejsca pobrania do kuchni lub do magazynu kuchennego (§ 24) należy do organu pobierającego.

Załadowania do wozu kolejowego, samochodowego lub na statek itp. i nadania środków spożywczych, przeznaczonych dla oddziałów zamiejscowych, dokonuje oficer żywnościowy.

Pobieranie środków spożywczych przez organ zarządzający kuchnią wprost od dostawców, z pominięciem oficera żywnościowego, jest bez wyraźnego rozkazu kwatermistrza niedozwolone.

§ 23. Odpowiedzialność oficera żywnościowego za wydaną żywność

Jakość żywności wydawanej przez oficera żywnościowego do kuchni powinna odpowiadać obowiązującym warunkom technicznym, a ilość jej powinna się zgadzać z rozdzielnikiem.

Organ pobierający (podoficer kuchenny) sprawdza jakość oraz ilość pobieranych środków spożywczych.

Z chwilą wydania żywności podoficerowi kuchennemu oficer żywnościowy nie odpowiada za jej ilość.

Oficer żywnościowy nie ponosi również odpowiedzialności za jakość wydanych środków spożywczych z wyjątkiem wypadku stwierdzenia, że przyczyny, które spowodowały złą jakość danego środka spożywczego, powstały przed wydaniem go z magazynu żywnościowego.

W razie pobrania środków spożywczych nie odpowiadających obowiązującym warunkom technicznym lub nie nadających się do użytku z powodu zepsucia się itp. przyczyn, należy przy udziale oficera żywnościowego, lekarza i organu zarządzającego kuchnią spisać odpowiedni protokół podając w nim:

a) rodzaj, ilość, jakość i cenę tych środków spożywczych;
b) źródło ich nabycia;
c) czas i sposób przechowywania ich do dnia stwierdzenia niezdatności do użytku;
d) stwierdzone lub domniemane przyczyny zepsucia się;
e) wszelkie inne związane z tym okoliczności.

Na podstawie powyższego protokółu dowódca oddziału gospodarczego zarządza przeprowadzenie dochodzeń administracyjnych.

Środki spożywcze nie nadające się do przyrządzania strawy lub spożycia powinien oficer żywnościowy zastąpić odpowiednią ilością środków odpowiadających warunkom technicznym.

§ 24. Magazyn kuchenny

Przy kuchni żołnierskiej powinien być magazyn kuchenny, w którym należy przechowywać pobrane środki spożywcze do czasu użycia ich na przyrządzenie strawy lub też do czasu wydania ich osobom uprawnionym.

Klucze od magazynu kuchennego przechowuje organ zarządzający kuchnią; może on je według swego uznania powierzyć podoficerowi kuchennemu, ponosi jednak odpowiedzialność za ilość i jakość przechowywanych w magazynie kuchennym środków spożywczych.

Pod nadzorem organu zarządzającego kuchnią lub oficera przezeń wyznaczonego podoficer kuchenny wydaje z magazynu kuchennego do kuchni (kucharzom) we właściwym czasie przed każdym posiłkiem środki spożywcze, przewidziane w jadłospisie na dany dzień i posiłek. Ilość tych środków określa podoficer kuchenny według wymiarów podanych w jadłospisie oraz według rzeczywistej ilości żywionych, uprawnionych do otrzymania strawy w myśl § 28 niniejszej instrukcji.

Chleb oraz inne środki spożywcze, nie wymagające przyrządzenia w kuchni, wydaje podoficer kuchenny osobom uprawnionym według zarządzeń kwatermistrza.

W magazynie kuchennym nie należy gromadzić zapasów żywności na większą ilość dni, niż to określono rozkazem dowódcy oddziału gospodarczego.

Poza tym w magazynie kuchennym nie wolno przechowywać odpadków kuchennych i opału do gotowania strawy.

§ 25. Opał do gotowania strawy

Wydawany kuchniom opał do gotowania strawy (węgiel, drzewo) należy wykazywać w rozdzielniku środków spożywczych (§ 19).

Postanowienia dotyczące sposobu pobierania i wydawania żywności kuchniom (§§ 20, 21, 22 i 23) należy stosować w tej samej mierze względem opału do gotowania strawy.

ROZDZIAŁ V

PRZYRZĄDZANIE I WYDAWANIE STRAWY ŻOŁNIERSKIEJ

§ 26. Jakość strawy żołnierskiej

Strawa żołnierska powinna być smaczna, świeża, pożywna, dostatecznie obfita i urozmaicona.

Głównymi warunkami odpowiedniej jakości strawy żołnierskiej są:

a) ilość i jakość środków spożywczych, z których sporządzono strawę;

b) umiejętne i należyte przyrządzanie potraw, przy zachowaniu wszystkich warunków czystości;

c) wydawanie strawy niezwłocznie po ugotowaniu, gdy jest świeża i gorąca.

§ 27. Sprawdzanie jakości środków spożywczych

Jakość środków spożywczych przeznaczonych do przyrządzenia strawy powinna odpowiadać obowiązującym warunkom technicznym. Toteż należy ją sprawdzać zarówno przy pobieraniu żywności od oficera żywnościowego, jak i przed użyciem w kuchni, tj. przed wydaniem tej żywności z magazynu kuchennego. Szczególną uwagę należy zwracać na jakość mięsa i jego wyrobów, ulegających szybkiemu psuciu się podczas przechowywania.

Sprawdzanie jakości środków spożywczych należy do obowiązków:

a) organu zarządzającego kuchnią;

b) miejscowego lekarza wojskowego;

c) organów nadzorczych (tj. dowódcy oddziału gospodarczego i jego organów oraz władz przełożonych) i organów kontrolnych.

Organ zarządzający kuchnią lub wyznaczony przez niego oficer sprawdza codziennie jakość środków spożywczych.

Miejscowy lekarz wojskowy przeprowadza badanie środków spożywczych pod względem zdrowotnym przynajmniej dwa — trzy razy na tydzień w każdej kuchni żołnierskiej przy dokonywaniu przeglądu kuchni i magazynu kuchennego. W oddziałach posiadających lekarza weterynarii badanie mięsa i tłuszczów wchodzi w zakres jego obowiązków służbowych.

Organa nadzorcze i kontrolne sprawdzają jakość środków spożywczych przy dokonywaniu czynności nadzorczych lub kontrolnych.

Organ przeprowadzający badanie jakości środków spożywczych w kuchni zapisuje wyniki tego badania i sprawdzania do książki kuchennej (§ 41).

W razie stwierdzenia nieodpowiedniej jakości środków spożywczych, należy postąpić w myśl postanowień zawartych w § 23 niniejszej instrukcji.

§ 28. Określenie ilości środków spożywczych do przyrządzenia strawy; Ilość żywionych

Ilość środków spożywczych potrzebnych do przyrządzenia strawy powinna odpowiadać rzeczywistej ilości żywionych, pobierających strawę z kuchni.

W celu określenia rzeczywistej ilości żywionych dowódcy pododdziałów gospodarczych przesyłają — niezależnie od raportów porannych — codziennie o godzinie 18 organowi zarządzającemu kuchnią wykaz ilości żywionych na dzień następny. Gdyby po godzinie 18 zaszły jakieś zmiany w ilości żywionych, należy zgłosić je dodatkowo.

Wykazy ilości żywionych przesyłane przez dowódców pododdziałów gospodarczych organowi zarządzającemu kuchnią powinny obejmować wszystkich przewidzianych do wyżywienia z kotła w danej kuchni na dzień następny — i to zarówno uprawnionych do wyżywienia na koszt skarbu państwa, czyli bezpłatnie, jak i za opłatą.

W wykazach tych nie należy umieszczać osób urlopowanych oraz nieobecnych wskutek udzielonych przepustek.

Jeśli w kuchni przyrządza się strawę według różnych należności żywnościowych, należy w wykazie ilości żywionych wymienić oddzielnie ilość osób żywionych według poszczególnej należności (w zakładach leczniczych — według poszczególnych diet czyli stołów).

Po otrzymaniu wykazu ilości żywionych od dowódców pododdziałów gospodarczych organ zarządzający kuchnią określa ogólną ilość żywionych, dla których kuchnia ma przygotować strawę w dniu następnym. Zgodnie z tą ilością i stosownie do wymiarów podanych w jadłospisie podoficer kuchenny oblicza i wydaje z magazynu kuchennego dla kuchni lub bezpośrednio osobom uprawnionym odpowiednie ilości środków spo-

BIBLIOTEKA NAUKOWA
Nr C
Dział Zbiorów Ogólnych

żywczych, wpisując je następnie do książki kuchennej (§ 41).

Pozostałości (nadwyżki), wynikające z różnicy w ilościach żywionych lub z innych powodów, powinien organ zarządzający kuchnią zgłaszać oficerowi żywnościowemu celem uwzględnienia ich w jednym z najbliższych rozdzielników przez odpowiednie zmniejszenie ilości środków spożywczych, przypadających do wydawania.

W razie niemożności potrącenia nadwyżek w rozdzielniku środków spożywczych oficer żywnościowy nakazuje zwrócić je za pokwitowaniem do magazynu żywnościowego.

§ 29. Przyrządzanie strawy żołnierskiej

Strawę żołnierską powinni przyrządzać przygotowani do tego kucharze (§ 11) według jadłospisu zatwierdzonego przez kwatermistrza (§ 14).

Nie wolno przyrządzać potraw nieprzewidzianych w jadłospisie.

W tych wypadkach, gdy opracowanie jadłospisu nie obowiązuje (§ 14), rodzaje potraw oraz wymiary środków spożywczych niezbędnych do ich przyrządzenia określa organ zarządzający kuchnią po pobraniu żywności.

Przy przyrządzaniu strawy należy zwrócić uwagę na przestrzeganie zasad czystości, umiejętne i celowe zużytkowanie środków spożywczych oraz oszczędne użycie opału do gotowania strawy.

§ 30. Czystość i porządek w kuchni żołnierskiej

Kuchnię żołnierską należy stale utrzymywać w należytej czystości i porządku.

Pomieszczenia kuchenne należy codziennie wietrzyć, a podłogi zamiatać lub zmywać po każdym przygotowaniu i wydaniu posiłku. Podłóg nie powinno się zamiatać na sucho, lecz używać w tym celu mokrych trocin, albo szczotki owiniętej mokrą szmatą. Ziemniaki i jarzyny należy obierać w miejscu na to przeznaczonym, znajdującym się poza pomieszczeniem samej kuchni.

W kuchni powinna być umywalnia do mycia rąk dla osób przyrządzających i rozdzielających strawę. Umywalnię należy zaopatrzyć w mydło, szczotkę do rąk i codziennie zmieniane ręczniki, licząc jeden ręcznik na trzy osoby. Należy również zwracać szczególną uwagę na staranne i częste mycie rąk przez wszystkie osoby zatrudnione w kuchni, a przede wszystkim przed rozpoczęciem pracy w kuchni, po przerwie w pracy i za każdym razem po wyjściu poza obręb samej kuchni.

Stoły, na które się wykłada mięso, powinny być obite blachą cynkową lub ze stali nierdzewnej i utrzymywane w należytej czystości. Blacha nie powinna mieć dziur, nacięć, szpar i otworów.

Kotły i wszelkie naczynia kuchenne należy natychmiast po użyciu wymyć gorącą wodą z domieszką sody lub bielidła, następnie starannie wypłukać wrzącą wodą i postawić otwarte do wyschnięcia. Nie wolno ich wycierać ścierkami. Kotły, których przy myciu nie można obracać dnem do góry, powinny mieć odpowiednio urządzone krany spustowe w najniższej części przy dnie tak, aby je można było dokładnie wypłukać.

Okna powinny być zaopatrzone w gęste siatki druciane. Muchy i inne owady należy tępić oraz zabezpieczyć kuchnię i magazyn kuchenny przed gryzoniami.

Przyrządzone potrawy należy trzymać pod nakryciem aż do chwili wydania. Jeśli porcyj mięsa nie wydaje się zaraz po pokrajaniu, należy je przechowywać w odpowiednim przykrytym naczyniu, a nie trzymać na stole bez nakrycia.

W kuchni nie wolno przechowywać środków spożywczych ani też odpadków kuchennych. Niezużyte do przyrządzenia posiłku środki spożywcze należy przenieść do magazynu kuchennego.

Nie wolno również trzymać w kuchni psów i kotów.

Sposób używania, konserwacji i utrzymywania czystości (czyszczenia) kuchen polowych i kociołków do gotowania regulują odrębne przepisy.

§ 31. Sprawdzanie jakości strawy żołnierskiej

Jakość strawy żołnierskiej sprawdza się przez spożywanie (kosztowanie) przyrządzonych potraw przed wydaniem ich do spożycia. Powinno się ją sprawdzać tylko na miejscu w kuchni, a nie wynosić poza kuchnię, do biur, gabinetów itp.

Jakość strawy żołnierskiej sprawdzają:

a) organ zarządzający kuchnią;

b) miejscowy lekarz wojskowy;

c) organa nadzorcze (tj. dowódca oddziału gospodarczego i jego organa oraz władze przełożone) i organa kontrolne.

Organ zarządzający kuchnią lub wyznaczony przez niego oficer sprawdza jakość strawy codziennie przed wydaniem każdego posiłku.

Lekarz sprawdza jakość strawy codziennie w każdej kuchni, pobierając równocześnie jej próbki i wpisując je do książki pobranych prób strawy (wzór nr 23 do przepisów: „gospodarka żywnościowa"). Książka ta musi się znajdować w każdej kuchni, a prowadzi ją lekarz lub jego zastępca.

W wojskowych zakładach leczniczych lekarze wyznaczeni przez komendanta zakładu sprawdzają jakość strawy codziennie przed każdym posiłkiem.

Organa nadzorcze i kontrolne badają jakość strawy przy sposobności dokonywania czynności nadzorczych lub kontrolnych.

Przy badaniu jakości strawy obiadowej należy sprawdzać również ciężar porcji mięsa.

Wyniki sprawdzania jakości strawy oraz ciężaru porcji mięsa wpisuje organ przeprowadzający badanie do książki kuchennej (§ 41).

§ 32. Wydawanie i spożywanie strawy żołnierskiej

Porę wydawania poszczególnych posiłków określa dowódca oddziału gospodarczego zależnie od rozkładu zajęć służbowych, albo — jeśli idzie o zakłady lecznicze — w zależności od potrzeb leczniczych.

W niedziele i święta oraz po dłuższych ćwiczeniach należy wieczerzę wydawać wcześniej niż zwykle, nie wcześniej jednak, niż po upływie 3—4 godzin po wydaniu obiadu. Nie dotyczy to zakładów leczniczych i karnych, w których wieczerzę dla chorych lub odbywających karę należy wydawać w niedziele i święta o zwykłej porze.

Odpowiednio do pory wydawania posiłków należy dostosować czas przyrządzania strawy w kuchni tak, aby strawa była świeża i gorąca. Dla nieobecnych z powodu zajęć służbowych kuchnia jest obowiązana zachować strawę gorącą.

Sposób wydawania strawy reguluje organ zarządzający kuchnią. Należy go tak uregulować, aby stosownie do rodzaju i typu kuchni, miejscowych warunków oraz ilości osób żywionych i rodzaju pożywienia — każdy żołnierz otrzymywał strawę świeżą i gorącą. Wewnętrzne urządzenie kuchni, w której się przyrządza strawę dla większej ilości osób (kuchni pułkowej, centralnej), powinno umożliwiać wydawanie strawy jednocześnie w kilku miejscach.

Podczas wydawania strawy powinien być obecny oficer służbowy jednostki wojskowej, a w razie jego nieobecności — organ zarządzający kuchnią lub wyznaczony przez niego oficer, którego zadaniem jest przestrzeganie ogólnego porządku i należytego rozdziału strawy.

Do przenoszenia strawy nie wolno używać naczyń drewnianych.

Pozostałości strawy należy wydać dodatkowo żołnierzom zaraz po pobraniu przez nich posiłku, a nie pozostawiać ich do następnego posiłku.

Spożywanie strawy przez podoficerów i szeregowców odbywa się w przeznaczonych na to jadalniach lub przy odpowiedniej pogodzie na otwartym powietrzu — w myśl regulaminu służby wewnętrznej, część V, pkt 53 i 54. Jadalnie na otwartym powietrzu należy urządzać w miejscu zacienionym i zdala od dróg, aby kurz do nich nie dochodził; powinno się je również zaopatrzyć w odpowiednie stoły i ławki.

Naczynia (menażki, talerze, miski itp.) oraz przybory do jedzenia należy po spożyciu każdego posiłku umyć gorącą wodą, o ile możności z sodą lub bielidłem, a następnie opłukać i pozostawić do wyschnięcia — bez wycierania ścierkami. Kuchnia powinna przygotować na ten cel odpowiednią ilość gorącej wody podczas gotowania strawy.

ROZDZIAŁ VI

ODPADKI KUCHENNE I MAGAZYNOWE

§ 33. Rodzaje odpadków

Pod pojęciem odpadków kuchennych i magazynowych należy rozumieć odpadki i pozostałości ze środków spożywczych, nie nadające się do wyżywienia ludzi oraz pozostałości z opakowania środków spożywczych, nie nadające się do użytku wojskowego.

Do odpadków kuchennych i magazynowych zalicza się kości, obierzyny z ziemniaków i jarzyn, pomyje, okruchy chleba, zmiotki, próżne puszki po konserwach itp.

Gospodarkę odpadkami kuchennymi i magazynowymi reguluje kwatermistrz, stosując się do postanowień zawartych w niniejszej instrukcji.

§ 34. Zbieranie i przechowywanie odpadków

Odpadki kuchenne i magazynowe należy zbierać i przechowywać do czasu zużytkowania ich lub sprzedaży (wydania odbiorcom), stosując się przy tym do wymagań czystości i zdrowotności (kości wygotować, a puste puszki wypalić, by nie dopuścić do gnicia resztek mięsa).

Zbieranie powinno się odbywać w umyślnie na to przeznaczonych skrzyniach drewnianych lub naczyniach metalowych, umieszczonych poza obrębem kuchni i magazynu kuchennego. Na każdy rodzaj odpadków, jak np. na kości, obierzyny, pomyje itp., należy przeznaczyć osobne skrzynie albo naczynia.

Zarówno skrzynie drewniane, jak i naczynia metalowe muszą mieć nakrywy szczelnie zamykane. Skrzynie należy ustawiać na podmurowaniu, a w celu umożliwienia w nich przewiewu należy je zaopatrzyć w otwory z drobną siatką po stronach przeciwległych.

Miejsca naokoło skrzyń i naczyń z odpadkami należy od czasu do czasu zlewać mlekiem wapiennym. Po każdym wypróżnieniu skrzyń i naczyń należy je dokładnie wyczyścić i wymyć.

Nie wolno przechowywać długo odpadków ulegających szybkiemu psuciu się (obierzyny, pomyje itp.), lecz należy je bezzwłocznie zużytkować lub też wydawać codziennie o wyznaczonej godzinie wprost z kuchni właściwym odbiorcom. Odpadki nadające się do dłuższego przechowywania, jak np. kości, puszki po konserwach itp., które wydaje się (wysyła) odbiorcom zazwyczaj dopiero po zgromadzeniu pewnych określonych ilości, należy zbierać i przechowywać pod nadzorem oficera żywnościowego w jednym przeznaczonym na to miejscu w skrzyniach lub odpowiednich pomieszczeniach. Tego rodzaju odpadki ze wszystkich kuchen i magazynów kuchennych powinni podoficerowie kuchenni oddawać w oznaczonych terminach oficerowi żywnościowemu, który postępuje z nimi w myśl zarządzeń kwatermistrza.

Odpadków kuchennych i magazynowych nie prowadzi się w ewidencji materiałowej. W razie sprzedaży odpadków zapisuje się tylko przybliżoną ich ilość i rodzaj, zaprzychodowując kwoty uzyskane ze sprzedaży.

§ 35. Postępowanie z odpadkami

Odpadki kuchenne i magazynowe można:

a) zużytkować na własne potrzeby w gospodarce wewnętrznej oddziału gospodarczego;

b) sprzedawać osobom cywilnym lub wojskowym;

c) niszczyć.

Sposób postępowania z odpadkami kuchennymi i magazynowymi w oddziałach gospodarczych

reguluje kwatermistrz, mając na względzie przede wszystkim osiągnięcie z nich jak największych korzyści na użytek swego oddziału.

§ 36. Zużytkowanie odpadków na własne potrzeby

Odpadki kuchenne i magazynowe, nadające się do zużytkowania w gospodarce wewnętrznej oddziału gospodarczego, powinno się przede wszystkim na ten cel zużytkować, z wyjątkiem wypadków, kiedy sprzedaż ich opłacałaby się lepiej.

Odpadków kuchennych i magazynowych należy używać w szczególności do hodowli trzody chlewnej oraz wyżywienia psów, którym według zalecenia lekarza weterynarii można z korzyścią dawać niektóre odpadki.

Kości posiadają dużą wartość w karmieniu świń, a szczególniej prosiąt i wypasaniu młodszych sztuk, wymagają jednak dokładnego zmielenia, aby nie zawierały żadnych ostrych cząstek i kawałków mogących skaleczyć przewód pokarmowy. Mączkę kostną daje się trzodzie podobnie, jak mąkę mięsną.

Odpadki kuchenne i magazynowe, których nie można zużytkować na własne potrzeby w gospodarce wewnętrznej oddziału gospodarczego w myśl § 36, należy sprzedawać.

Sprzedaży odpadków ze wszystkich kuchen żołnierskich i magazynów kuchennych oddziału gospodarczego dokonuje kwatermistrz. W oddziałach i pododdziałach wydzielonych, zależnie od wymagania miejscowych warunków, sprzedaży odpadków dokonuje dowódca tegoż oddziału lub pododdziału.

Odpadki należy sprzedawać albo z wolnej ręki, albo w drodze przetargu, zależnie od miejscowych warunków oraz rodzaju odpadków, dążąc do zapewnienia sobie stałych odbiorców przez zawarcie z nimi odpowiednich umów długoterminowych, np. na cały rok.

§ 37. Sprzedaż odpadków

Odpadki kuchenne i magazynowe można na takich samych zasadach sprzedawać także osobom wojskowym. Pierwszeństwo mają ci odbiorcy, którzy płacą wyższą cenę.

W wyjątkowych wypadkach, gdy oddziały gospodarcze nie mogą we własnym zakresie dokonywać sprzedaży odpadków kuchennych i magazynowych, lub gdy warunki miejscowe bądź też inne względy tego wymagają, może szef wydziału intendentury D. O. W. zorganizować zbyt odpadków w sposób centralny, zawierając odpowiednią umowę na cały okręg.

§ 38. Niszczenie odpadków

Jeśli w wyjątkowych wypadkach okaże się niemożliwym odpowiednie zużytkowanie lub sprzedaż pewnych rodzajów odpadków kuchennych i magazynowych z powodu nienadawania się ich do użytku wojskowego, albo z powodu braku odbiorców lub nieopłacalności sprzedaży, dłużej zaś nie można ich przechowywać ze względów zdrowotnych, należy takie odpadki niszczyć przez zakopanie, spalenie itp.

Jeśli względy zdrowotne nie stoją temu na przeszkodzie, można odpadki przeznaczone do zniszczenia odstąpić bezpłatnie osobom, które podejmą się zabrania (wywiezienia) ich z miejsca przechowywania na koszt własny.

Zniszczenie odpadków kuchennych i magazynowych lub bezpłatne odstąpienie ich zarządza kwatermistrz, a w oddziałach i pododdziałach wydzielonych — dowódca.

§ 39. Dochody ze sprzedaży odpadków

Kwoty uzyskane ze sprzedaży odpadków kuchennych i magazynowych są przeznaczone na polepszenie wyżywienia ludzi.

W gospodarce ryczałtowej odpadki kuchenne i magazynowe stanowią dochód funduszu ryczałtowego na wyżywienie ludzi, a przy systemie zaopatrywania w żywność w naturze stanowią oddzielny fundusz na polepszenie wyżywienia ludzi (§ 43).

Środki spożywcze, zakupione z dochodu uzyskanego ze sprzedaży odpadków, rozdziela oficer żywnościowy między poszczególne kuchnie żołnierskie na podstawie rozdzielnika środków spożywczych ponad przysługującą należność żywnościową, uwzględniwszy je przedtem w jadłospisie.

ROZDZIAŁ VII

RACHUNKOWOŚĆ KUCHENNA

§ 40. Rodzaje książek

Rachunkowość związana z gospodarką kuchenną ma na celu wewnętrzne wyliczenie się organu zarządzającego kuchnią wobec organów nadzorczych i kontrolnych z pobranych i wydanych do spożycia środków spożywczych dla ludzi oraz opału do gotowania strawy.

Służy do tego książka kuchenna (§ 41), którą należy prowadzić w każdej kuchni żołnierskiej.

Ponadto przy systemie zaopatrywania w żywność w naturze oddział gospodarczy prowadzi ogólną na wszystkie kuchnie książkę funduszu na polepszenie wyżywienia ludzi (§ 43).

Książki te legalizuje kwatermistrz.

§. 41. Książka kuchenna.

Książka kuchenna służy do zapisywania obrotów materiałowych środkami spożywczymi i opałem kuchennym. Wykazuje się w niej przychód, rozchód oraz ilość powyższych materiałów.

Do książki kuchennej nie należy wpisywać paszy i karmy zwierzęcej.

Poza tym książka kuchenna służy do stwierdzenia w niej wyników badania ilości i jakości środków spożywczych i strawy żołnierskiej oraz ciężaru porcji mięsa przez organa dokonujące badań.

W książce kuchennej należy wykazywać zarówno środki spożywcze wydawane do kuchni w celu przyrządzenia strawy, jak i środki spożywcze wydawane bezpośrednio osobom żywionym.

Książkę kuchenną prowadzi podoficer kuchenny pod nadzorem organu zarządzającego kuchnią, który ponosi odpowiedzialność za prawidłowe i bieżące jej prowadzenie.

Podstawę do prowadzenia książki kuchennej stanowią jadłospisy, wyciągi z rozdzielników środków spożywczych lub ich odpisy oraz wykazy rzeczywistej ilości żywionych. W rozchodzie należy wykazywać łącznie na cały dzień ilość środków spożywczych wydawanych na poszczególne posiłki, zgodnie z jadłospisem i wykazem ilości żywionych.

W okresie gotowania strawy w kuchniach polowych i stosowania pododdziałowej gospodarki kuchennej w wypadkach przewidzianych w § 4 niniejszej instrukcji należy prowadzić oddzielną książkę kuchenną w każdym pododdziale. W razie niewyczerpania jej w ciągu jednego okresu należy ją prowadzić w dalszym ciągu w roku następnym aż do wyczerpania.

Celem sprawdzania książki kuchennej przez organa nadzorcze i kontrolne należy wszystkie jadłospisy, wyciągi z rozdzielników lub ich odpisy oraz wykazy ilości żywionych (§ 28) po wykorzystaniu zbierać w oddzielnej teczce i przechowywać razem z książką kuchenną jako jej załączniki. Książkę kuchenną wraz z tymi załącznikami należy przechowywać w oddziale gospodarczym przez 2 lata po jej zakończeniu, a potem należy ją zniszczyć wraz z załącznikami.

§ 42. Sposób prowadzenia książki kuchennej

Książkę kuchenną prowadzi się według wzoru nr 1 podanego w niniejszej instrukcji.

Poszczególne rubryki wypełnia się według następujących zasad:

a) rubryki 1 i 2 nie wymagają wyjaśnień;

b) w rubryce 3 wpisuje się ilość żywionych korzystających z wyżywienia w danej kuchni żołnierskiej. Ilość tę określa oficer żywnościowy na podstawie raportu porannego przy sporządzaniu rozdzielnika środków

spożywczych (§ 19). Wpisując do książki kuchennej ilość pobranej żywności należy wpisać w rubryce 3 powyższą ilość żywionych.

Przy wpisywaniu rozchodu żywności do książki kuchennej należy w rubryce 3 wpisać taką ilość żywionych, jaką określił organ zarządzający kuchnią w myśl § 28 niniejszej instrukcji.

W rubryce 4 wyszczególnia się, u kogo pobrano oraz na jaki cel lub komu wydano należne środki spożywcze, np. „pobrano u oficera żywnościowego", „wydano do spożycia" itp. W razie zwrotu nadwyżek środków spożywczych do magazynu żywnościowego (§ 28) zaznacza się w tej rubryce: „zwrócono oficerowi żywnościowemu".

Rubryka 5 służy do wykazywania przychodu, rozchodu i pozostałości ilościowej środków spożywczych. Na przychód wpisuje się ilości środków spożywczych pobrane u oficera żywnościowego według rozdzielnika (§ 19). Na rozchód wpisuje się ilości środków spożywczych wydane do kuchni lub do spożycia. Ilości te oblicza podoficer kuchenny według wymiarów podanych w jadłospisie oraz rzeczywistej ilości żywionych (§ 28). Pozostałość ilościową środków spożywczych należy wykazywać przy każdej pozycji przychodowej i rozchodowej tak, aby można było na tej podstawie sprawdzić w każdej chwili zgodność stanu książkowego ze stanem magazynowym (magazynu kuchennego).

Przy założeniu pierwszej książki kuchennej na mocy niniejszej instrukcji należy wpisać jako pierwszą pozycję stanu ilościowego ewentualną pozostałość środków spożywczych w magazynie kuchennym. Przy rozpoczynaniu każdej nowej książki kuchennej należy przenieść do niej stan ilościowy z książki poprzedniej.

Poszczególne środki spożywcze należy wykazywać w kolejności podanej w należnościach żywnościowych, uwzględniając przy tym tylko środki spożywcze podane w jadłospisie (w nagłówkach nie należy wpisywać środków spożywczych, których nie ma w jadłospisie).

W rubryce 6 wpisują organa przeprowadzające badania swoje uwagi co do jakości i ilości środków spożywczych oraz badanej strawy. W rubryce tej należy również wpisywać ciężar porcji mięsa.

Książkę kuchenną prowadzi się aż do wyczerpania.

§ 43. Książka funduszu na polepszenie wyżywienia ludzi

Książkę funduszu na polepszenie wyżywienia ludzi prowadzi oddział gospodarczy tylko przy stałym stosowaniu zaopatrzenia w żywność w naturze (przy stosowaniu gospodarki ryczałtowej nie prowadzi się powyższej książki).

Książka ta służy do ujęcia przychodów i rozchodów sum pieniężnych uzyskanych ze sprzedaży:

a) odpadków kuchennych i magazynowych,

b) innych materiałów, określonych szczególnymi zarządzeniami ministra obrony narodowej.

Książkę funduszu na polepszenie wyżywienia ludzi prowadzi oficer żywnościowy według wzoru nr 2 w jednym egzemplarzu na cały oddział gospodarczy.

Po stronie przychodu wpisuje się ilość i rodzaj materiałów sprzedanych oraz kwotę stąd uzyskaną, a po stronie rozchodu — ilość i rodzaj środków spożywczych zakupionych na polepszenie strawy oraz kwotę w tym celu wydatkowaną.

Wszystkie powyższe wpływy i wydatki oddziału gospodarczego przechodzą przez kasę organu finansowego na zasadach ogólnych. Organ finansowy prowadzi rachunkowość tych obrotów na rachunku sum pozabudżetowych nr 21 pod nazwą: fundusz na polepszenie wyżywienia.

Książkę funduszu na polepszenie wyżywienia ludzi zamyka się z końcem każdego miesiąca oraz przy zmianie oficera żywnościowego.

§ 44.
Tablice w kuchni żołnierskiej

W kuchni należy wywiesić na ścianie w miejscu widocznym:

a) jadłospis — przez okres czasu jego ważności (po tym okresie przechowuje się go łącznie z książką kuchenną w myśl § 41);

b) należności żywnościowe, stosowane w danym oddziale gospodarczym oraz wymiary zastępowania środków spożywczych objętych tymi należnościami;

c) imienny spis obsady kuchennej, tj. podoficera kuchennego, kucharzy i personelu pomocniczego według wzoru nr 3;

d) wykaz inwentarzowy, który powinien obejmować cały materiał (sprzęt) żywnościowy, mundurowy i kwaterunkowy, jaki znajduje się w kuchni.

W spisie obsady kuchennej należy umieścić również nazwiska szeregowców przygotowywanych (szkolonych) do objęcia czynności kucharskich w danej kuchni.

Z pomocniczego personelu kuchennego należy wykazywać tylko personel stale zatrudniony w kuchni.

ROZDZIAŁ VIII

ZESTAWIENIE ZAKRESÓW DZIAŁANIA (OBOWIĄZKÓW) ORGANÓW ODDZIAŁU GOSPODARCZEGO W DZIEDZINIE GOSPODARKI KUCHENNEJ

§ 45.
Zakres działania dowódcy oddziału gospodarczego

Do zakresu działania dowódcy oddziału gospodarczego w dziedzinie gospodarki kuchennej należy:

a) ogólne kierownictwo gospodarką kuchenną za pośrednictwem kwatermistrza;

b) sprawowanie nadzoru nad całokształtem gospodarki kuchennej oraz wykonywaniem obowiązków przez podległy personel;

c) wydawanie zarządzeń o zwinięciu lub utworzeniu kuchni stałej (§ 3);

d) wydawanie zarządzeń o użyciu kuchen polowych (§ 4);

e) wyznaczanie organów zarządzających kuchnią (§ 5), podoficerów kuchennych (§ 8) oraz szeregowców do pełnienia czynności kucharskich (§ 10);

f) wydawanie zarządzeń w sprawie najmu i użycia cywilnej obsługi kuchennej w kuchniach żołnierskich, w których zasadniczo powinno się zatrudniać obsługę wojskową (§§ 9 i 12);

g) określenie ilości (rodzajów) posiłków przy wyżywieniu specjalnym (np. w szkołach wojskowych itp. § 15);

h) określenie terminów wydawania środków spożywczych i opału do gotowania strawy dla kuchen żołnierskich przez oficera żywnościowego (§§ 21 i 25);

i) określenie pory wydawania poszczególnych posiłków (§ 32);

j) częste i w miarę możności niespodziewane sprawdzanie stanu kuchen, jakości i ilości wydawanych posiłków oraz doraźne usuwanie stwierdzonych braków i niedomagań.

Wszystkie sprawy należące do zakresu działania dowódcy oddziału gospodarczego referuje mu kwatermistrz, który opracowuje odpowiednie wnioski do rozkazu dziennego.

§ 46. Zakres działania zastępcy dowódcy do spraw polit.-wych.

Zakres działania zastępcy dowódcy do spraw polityczno-wychowawczych obejmuje w dziedzinie gospodarki kuchennej:

a) ogólne kierownictwo gospodarką kuchenną w imieniu dowódcy oddziału gospodarczego — za pośrednictwem kwatermistrza;

b) nadzorowanie całokształtu gospodarki kuchennej i wykonywania obowiązków przez podległy personel;

c) przedstawianie dowódcy oddziału gospodarczego spostrzeżeń w sprawie konieczności zwinięcia lub utworzenia kuchni stałej;

d) stawianie dowódcy oddziału gospodarczego wniosków w sprawie ilości i rodzajów posiłków przy wyżywieniu według należności szkolnej i należności dla małoletnich;

e) czuwanie nad przestrzeganiem wyznaczonej pory wydawania posiłków i równomiernego podziału sprawy;

f) kontrolowanie w dowolnym czasie kuchen, ilości i jakości wydawanej strawy, toku pracy w kuchni itp. oraz składanie dowódcy oddziału gospodarczego wniosków w sprawie usunięcia zauważonych braków i niedomagań lub sposobu polepszenia sprawności kuchni;

g) przedstawianie dowódcy oddziału gospodarczego wszystkich spraw z dziedziny gospodarki kuchennej, którymi w interesie służby należy się zająć;

h) sprawdzanie jadłospisów i rozdzielników środków spożywczych oraz porównywanie ich z żywnością wydaną do kuchni i stanem książkowym w książce kuchennej;

i) sprawdzanie magazynu kuchennego i wszystkich innych pomieszczeń kuchennych;

j) badanie ogólnego poziomu wyżywienia w oddziale gospodarczym i wynikających stąd nastrojów wśród żołnierzy;

k) przedstawianie dowódcy oddziału gospodarczego wszelkich zgłoszonych skarg i zażaleń, które mają związek z wyżywieniem.

§ 47.
Zakres działania kwatermistrza

Zakres działania kwatermistrza w dziedzinie gospodarki kuchennej obejmuje:

a) ogólne kierownictwo gospodarką kuchenną z ramienia dowódcy oddziału gospodarczego;

b) nadzór nad całością gospodarki kuchennej i wykonywaniem obowiązków przez organa oddziału gospodarczego;

c) referowanie dowódcy oddziału gospodarczego wszystkich spraw z zakresu gospodarki kuchennej wraz ze sprawami należącymi do zakresu działania dowódcy (§ 45) oraz opracowywanie projektów rozkazów dowódcy oddziału gospodarczego w zakresie gospodarki kuchennej;

d) organizowanie szkolenia szeregowców wyznaczonych do pełnienia czynności kucharzy oraz opracowywanie programu szkolenia (§ 11);

e) zawieranie umów o najem pracy z cywilnym personelem kuchennym (§§ 9 i 12);

f) sprawdzanie i zatwierdzanie jadłospisów (§ 14) oraz rozdzielników środków spożywczych (§ 19);

g) regulowanie gospodarki odpadkami kuchennymi i magazynowymi oraz dokonywanie sprzedaży tych odpadków (§§ 33 i 39);

h) uwierzytelnianie książki kuchennej oraz książki funduszów na polepszenie wyżywienia ludzi (§ 40);

i) dokonywanie rewizji bez zapowiedzenia (co najmniej raz na miesiąc w każdej kuchni żołnierskiej) i przeprowadzanie wówczas szczegółowych badań całokształtu gospodarki kuchennej w tejże kuchni, a w szczególności sprawdzanie stanu kuchni i magazynu kuchennego, toku pracy w kuchni, ilości i jakości środków spożywczych, przyrządzonej strawy itp.

§ 48. Zakres działania oficera żywnościowego

Zakres działania oficera żywnościowego w dziedzinie gospodarki kuchennej obejmuje:

a) szkolenie (teoretyczne) szeregowców wyznaczonych do pełnienia czynności kucharzy w kuchniach żołnierskich (§ 11);

b) opracowywanie jadłospisów przy współpracy lekarza oraz przedstawianie ich kwatermistrzowi do zatwierdzenia (§ 14);

c) sporządzanie rozdzielników środków spożywczych na każdą kuchnię żołnierską (z uwzględnieniem pozostałości żywnościowej w magazynach kuchennych) oraz przedstawianie ich kwatermistrzowi do zatwierdzenia (§ 19);

d) wydawanie zgodnie z tymi rozdzielnikami środków spożywczych i opału do gotowania strawy dla kuchen żołnierskich w terminach wyznaczonych przez dowódcę oddziału gospodarczego (§§ 21 i 25);

e) sporządzanie dla każdej kuchni żołnierskiej wyciągów z rozdzielników (lub odpisów) na wydane środki spożywcze i opał do gotowania strawy (§ 20);

f) wysyłanie środków spożywczych i opału do gotowania strawy dla oddziałów zamiejscowych (§§ 22 i 25);

g) zarządzanie i dopilnowanie zwrotu nadwyżek środków spożywczych do magazynu żywnościowego w razie niemożności potrącenia ich w rozdzielnikach (§ 28);

h) badanie co najmniej dwa—trzy razy na tydzień jakości strawy w kuchniach żołnierskich (§ 31);

i) przechowywanie odpadków kuchennych i magazynowych oraz postępowanie z nimi w myśl zarządzeń kwatermistrza (§ 34);

j) sprawdzanie raz w dekadzie książek kuchennych oraz stanu materiałowego magazynów kuchennych (§ 41);

k) prowadzenie książki funduszu na polepszenie wyżywienia ludzi (§ 43).

§ 49. Zakres działania lekarza

Zakres działania lekarza oddziału gospodarczego w dziedzinie gospodarki kuchennej obejmuje:

a) czuwanie nad przestrzeganiem wymagań i warunków higieny i fizjologii przy żywieniu żołnierza;

b) badanie przynajmniej raz w dekadzie stanu zdrowia personelu kuchennego (§ 7);

c) współpraca z oficerem żywnościowym przy układaniu jadłospisu (§ 14);

d) dokonywanie co najmniej dwa — trzy razy na tydzień przeglądu każdej kuchni żołnierskiej i magazynu kuchennego, przy równoczesnym sprawdzaniu czystości i higieny (§ 30) oraz jakości środków spożywczych przed użyciem ich do przyrządzenia strawy (§ 27);

e) codzienne sprawdzanie jakości przyrządzonej strawy, pobieranie jej próbek i wpisywanie ich do książki pobranych prób strawy (§ 31).

Dowódca oddziału gospodarczego może w miarę potrzeby, np. w razie chorób epidemicznych itp., zarządzić ściślejszy nadzór lekarski nad gospodarką kuchenną, a zwłaszcza codzienne badanie środków spożywczych bezpośrednio przed użyciem ich do przyrządzonej strawy, poza tym — stosowanie niezbędnych środków odkażających itp.

§ 50. Zakres działania organu zarządzającego kuchnią

Zakres działania organu zarządzającego kuchnią obejmuje:

a) kierownictwo gospodarką kuchenną w podległej mu kuchni żołnierskiej (§ 5);

b) wydawanie zarządzeń i wskazówek podległemu personelowi kuchennemu oraz dopilnowanie należytego wykonywania obowiązków przez ten personel (§ 7);

c) dopilnowanie odpowiedniego wyszkolenia praktycznego szeregowców wyznaczonych do pełnienia czynności kucharzy (§ 11);

d) codzienne określanie rzeczywistej ilości żywionych, dla których ma się przyrządzić strawę (§ 28);

e) sprawdzanie ilości i jakości środków spożywczych przed użyciem ich do przyrządzenia strawy (§§ 27 i 28);

f) zgłaszanie oficerowi żywnościowemu nadwyżki środków spożywczych oraz ewentualny zwrot ich do magazynu żywnościowego (§ 28);

g) czuwanie nad czystością i higieną kuchni i personelu kuchennego oraz nad należytym utrzymaniem urządzeń kuchennych i sprzętu kuchennego (§ 30);

h) dopilnowanie należytego przyrządzania strawy zgodnie z jadłospisem, sprawdzanie jej jakości oraz przestrzeganie równomiernego podziału strawy między osoby uprawnione (§§ 29, 31 i 32);

i) codzienne sprawdzanie książki kuchennej oraz ilości zapasów (materiałów) żywnościowych w magazynie kuchennym (§ 41);

j) protokólarne obejmowanie i oddawanie czynności organu zarządzającego kuchnią.

§ 51. Zakres działania oficera służbowego w oddziale gospodarczym

Zakres działania oficera służbowego w dziedzinie gospodarki kuchennej obejmuje:

a) sprawdzanie czystości i porządku w każdej kuchni żołnierskiej (§ 30);

b) sprawdzanie ciężaru (wagi) mięsa surowego przed włożeniem do kotła;

c) sprawdzanie jakości strawy (§ 31) i nadzorowanie jej wydawania (§ 32).

Jeśli oddział gospodarczy posiada dwie lub więcej kuchen żołnierskich, oficer służbowy wykonuje czynności wskazane w punkcie b) i c) codziennie w innej kuchni, zaznaczając w swym raporcie, w której kuchni je wykonał.

§ 52. Obowiązki podoficera kuchennego

Podoficer kuchenny podlega bezpośrednio organowi zarządzającemu kuchnią i wykonuje powierzone sobie czynności według zarządzeń i wskazówek tegoż organu.

Do obowiązków podoficera kuchennego należy w szczególności:

a) pobieranie od oficera żywnościowego w oznaczonych terminach środków spożywczych do przyrządzania strawy lub bezpośredniego wydawania osobom żywionym w danej kuchni (§ 20);

b) przechowywanie pobieranych środków spożywczych w magazynie kuchennym do czasu wydania ich (§ 24);

c) wydawanie do kuchni we właściwym czasie przed każdym posiłkiem albo wydawanie bezpośrednio osobom żywionym należnej ilości środków spożywczych, obliczonej według rzeczywistej ilości żywionych i zgodnie z wymiarami określonymi w jadłospisie (§§ 24 i 28);

d) pobieranie i wydawanie do kuchni opału do gotowania (§ 25);

e) dbałość i troska o odpowiednie przyrządzenie strawy na oznaczoną godzinę oraz należyte zużytkowanie wydanych do kuchni środków spożywczych i opału do gotowania strawy (§ 29);

f) stały nadzór nad kuchnią, urządzeniami kuchennymi i sprzętem kuchennym oraz kierowanie pracą w kuchni i dopilnowanie należytego wykonywania obowiązków przez personel kuchenny (§§ 30, 53 i 54);

g) dopilnowanie, aby dla nieobecnych z powodu zajęć służbowych zachowano gorącą strawę oraz zapewnienie gorącej wody do mycia menażek, talerzy i przyborów do jedzenia dla wszystkich osób korzystających z wyżywienia w danej kuchni (§ 32);

h) gromadzenie, przechowywanie i wydawanie odpadków kuchennych i magazynowych według zarządzeń kwatermistrza (§ 34);

i) dopilnowanie zgaszenia ogniska po zakończonej pracy w kuchni oraz oddawanie klu-

czy oficerowi służbowemu oddziału po zamknięciu kuchni;

j) prowadzenie książki kuchennej (§ 41).

§ 53. Obowiązki kucharzy

Kucharze podlegają bezpośrednio podoficerowi kuchennemu i wykonują powierzone sobie czynności według zarządzeń i wskazówek tegoż podoficera.

Do obowiązków kucharzy należy:

a) praktyczne szkolenie i przygotowywanie szeregowców wyznaczonych na kucharzy (§ 11);

b) pobieranie od podoficera kuchennego (z magazynu kuchennego) we właściwym czasie przed każdym posiłkiem środków spożywczych, potrzebnych do przyrządzenia strawy (§ 24);

c) przyrządzanie (gotowanie) na oznaczoną godzinę strawy według obowiązującego jadłospisu przy należytym użyciu i wyzyskaniu otrzymanych środków spożywczych (§ 29);

d) przestrzeganie zasad higieny, czystości kuchni, urządzeń kuchennych i sprzętu kuchennego oraz czystości osobistej (§ 30);

e) równomierny podział i wydawanie strawy w oznaczonej porze osobom uprawnionym (§ 32).

W czasie gotowania i wydawania strawy kucharze powinni być ubrani w białe, czyste fartuchy i czapki. W tym celu należy zaopatrzyć każdego kucharza co najmniej w dwa białe fartuchy i dwie białe czapki kucharskie.

Kucharze muszą obowiązkowo kąpać się przynajmniej raz na tydzień oraz zmieniać bieliznę osobistą, fartuchy i czapki kucharskie przynajmniej dwa razy w ciągu tygodnia.

§ 54.
Obowiązki pomocniczego personelu kuchennego

Pomocniczy personel kuchenny podlega bezpośrednio podoficerowi kuchennemu i wykonuje powierzone sobie czynności według zarządzeń i wskazówek tegoż podoficera.

Obsługa zatrudniona przy przyrządzaniu, gotowaniu i wydawaniu strawy powinna nosić białe, czyste fartuchy i czapki podobnie jak kucharze. W tym celu każdą z tych osób należy zaopatrzyć przynajmniej w dwa białe fartuchy i dwie czapki kucharskie narówni z kucharzami.

Pomocniczy personel kuchenny stale zatrudniony w kuchni podlega pod względem obowiązku kąpieli, zmiany bielizny i stosowania się do innych wymagań czystości i zdrowotności tym samym przepisom, co i kucharze (§ 53).

Załącznik nr 1

do przepisów „Gospodarka kuchenna".

PRZYGOTOWANIE POTRAW ŻOŁNIERSKICH

ROZDZIAŁ I

WIADOMOŚCI OGÓLNE

1. Znaczenie pożywienia

Najważniejszym czynnikiem, koniecznym do utrzymania organizmu ludzkiego w równowadze sił, jest pożywienie.

Pożywienie musi być przez organizm przyswojone, gdyż tylko pod tym warunkiem będzie nań działało tak jak powinno, tj. będzie źródłem odnowienia sił.

Ażeby wprowadzone do organizmu pożywienie było przezeń przyswojone, musi być łatwo strawne, tj. rozpuszczalne w sokach narządów trawienia.

Doprowadzenie artykułów spożywczych do stanu, w którym stają się one łatwiej strawnymi, odbywa się przez przygotowanie z nich potraw stanowiących pożywienie.

Zdrowie oraz zdolność fizyczna żołnierza zależna jest przede wszystkim od jakości otrzymywanego pożywienia.

Dlatego też należy zwrócić baczną uwagę na przygotowanie pożywienia, tj. poszczególnych potraw.

2. Jakość potraw

Potrawa dawana żołnierzowi powinna być prosta, a mimo to pożywna i smaczna. Pożywność potrawy zależy od tego, ile ona może dostarczyć żołnierzowi substancyj chemicznych (ciał białkowych, węglowodanów i tłuszczów), które w różnych ilościach znajdują się w różnych produktach.

Prócz powyższych substancyj ważną rolę odgrywają tzw. witaminy; działanie ich polega na dostarczaniu organizmowi ludzkiemu substancyj, chroniących go od pewnych stanów chorobowych (np. od gnilca, krzywicy). Witaminy te znajdują

się przeważnie w pokarmach surowych niegotowanych i dlatego od kuchni żołnierskiej wymaga się również przyrządzania potraw zawierających witaminy. Do potraw takich należą sałaty z kapusty kiszonej, pomidorów i ogórków, sałata głowiasta, ogórki i rzepa — zarówno kiszone jak i surowe, barszcz, żurek, ćwikła, jaja, marchew, kapusta kiszona i świeża itd. Konserwy mięsne, jarzynowo-mięsne i jarzynowe nie posiadają witamin. Wartość odżywcza pożywienia żołnierza w ciągu doby powinna wynosić około 3600 kaloryj.

Lekarz wojskowy powinien przed ułożeniem jadłospisu przekonać się o racjonalności podziału oraz posilności składników odżywczych, zawartych w potrawach ustalonych w jadłospisie.

Również smak potraw odgrywa ważną rolę w procesie trawienia i przyswajania. Potrawa powinna żołnierzowi przypadać do smaku. Im potrawa jest dla żołnierza smaczniejsza, tym więcej korzyści przynosi jego organizmowi, bo z większą łatwością będzie przezeń przyswojona.

Przy wyznaczaniu potraw w jadłospisach należy, o ile możności, uwzględniać upodobania żołnierzy do poszczególnych potraw.

3. Podział i skład posiłków

Ciężka służba żołnierza wymaga, by otrzymywał on strawę ciepłą 3 razy dziennie: na śniadanie, obiad i wieczerzę.

Na śniadanie nadaje się zupa lub kawa. O ile warunki na to pozwalają, należy starać się, by żołnierz otrzymywał kawę z mlekiem.

Obiad powinien składać się z zupy, mięsa i jarzyny.

Przy sporządzaniu obiadu należy starać się o jak największe urozmaicenie podawanych potraw. Mięso, które żołnierz otrzymuje codziennie, podawać nie tylko gotowane, ale również siekane, smażone, pieczone i duszone.

Wieczerzę powinna stanowić gorąca potrawa gotowana oraz kawa. Podawanie żołnierzowi na wieczerzę gorącej potrawy jest konieczne, gdyż jednorazowe podanie mu w ciągu doby posilniejszej strawy, choćby najobfitszej, jest niewystarczające. Dlatego też należy dołożyć wszelkich starań, by we wszystkich bez wyjątku oddziałach wojskowych powyższa zasada miała zastosowanie, co da się z łatwością osiągnąć przy

uwzględnieniu tych ilości jarzyn i tłuszczu, jakie przypadają obecnie na poszczególne tabele wyżywienia oraz przy odpowiednim rozdziale środków spożywczych.

4. Ilość pożywienia na miarę

Na miarę powinien szeregowy otrzymać około 3200 cm^3 pożywienia. Pożywienie należy rozłożyć w następujący sposób:

śniadanie .	500 cm^3	(½ litra kawy),
obiad . .	1200 cm^3	(½ litra zupy, resztę stanowią mięso i jarzyna),
wieczerza .	550 cm^3	(zupy lub jarzyny i kawy),
chleb . .	900 cm^3	(na cały dzień),
czyli razem	3150 cm^3	zależnie od rodzaju tabeli i zastosowania sposobu zamiany.

5. Przyrządzanie środków spożywczych do jedzenia

Ze środków spożywczych przyrządza się poszczególne potrawy za pomocą gotowania, pieczenia, smażenia i duszenia.

a) Gotowanie

Ogólnie pod pojęciem gotowania rozumiemy rozgrzewanie środka spożywczego w gorącej (wrzącej) wodzie celem przystosowania go do spożycia. Gotowanie więc służy do rozmiękczania środków spożywczych, podniesienia ich strawności i nadawania im przez to łatwiejszej przyswajalności.

Mięso przez gotowanie rozmiękcza się w swym składzie i staje się łatwo strawne oraz smaczniejsze. Równocześnie dostają się pewne jego składniki do rosołu, przez co również rosół staje się pożywniejszy.

W mięsie włożonym do wrzącej wody ciała białkowe krzepną i sok mięsny nie wydostaje się na zewnątrz. W ten sposób ugotowane mięso jest pełnowartościowe, rosół natomiast mało pożywny. Jeżeli zaś włoży się mięso do zimnej wody i razem z nią gotuje, wtedy następuje silniejsze wydzielenie jego pożywnych części, które dostają się do rosołu; tak ugotowane mięso jest mniej pożywne, rosół jednak silniejszy i smaczniejszy.

Posilna zupa, która działa orzeźwiająco na system nerwowy, nadaje się do użytku po trudach fizycznych.

Czas gotowania mięsa wołowego wynosi od 2,5 do 3 godzin, mięsa baraniego około 3 godzin, mięsa cielęcego i wieprzowego — od 1,5 do 2 godzin.

Roślinne środki spożywcze stają się przez gotowanie łatwiej strawne, gdyż ściany komórek pękają, a zawartość ich pęcznieje, wskutek czego łatwiej poddają się działaniu soków trawiennych.

Ryż, kasze, ciasto, szpinak, zieloną fasolę nastawia się do gotowania w gorącej wodzie, inne zaś jarzyny w zimnej wodzie.

Czas gotowania zależy przede wszystkim od wody: w miękkiej wodzie kasza i ciasto już po 10—15 minutach są ugotowane, ryż natomiast, szpinak, zielona fasola, ziemniaki — dopiero po godzinie, jarzyny zaś strączkowe — po dwóch godzinach; w twardej wodzie gotowanie trwa prawie dwa razy dłużej, przy czym przy jarzynach strączkowych trzeba często dodawać sody w celu zmiękczenia wody.

b) Pieczenie

Pod pojęciem pieczenia rozumiemy ogrzewanie środka spożywczego w gorącym tłuszczu w celu odpowiedniego rozmiękczenia go i przystosowania do łatwego spożycia.

Piec można w rynkach, na patelniach albo na rożnie. Pieczenie większych kawałków mięsa trwa 1—2 godzin, małych kawałków 15—30 minut.

c) Smażenie

Przez smażenie rozumiemy poddanie mięsa lub innych pokarmów działaniu wolnego ognia w płaskich naczyniach z dodaniem tłuszczu. Smażenie jest najracjonalniejszym sposobem przygotowywania potraw mięsnych, ponieważ przeprowadza się je w tłuszczu, który w swej istocie jest bardzo pożywny, a poza tym przyczynia się do skorupienia powierzchni mięsa, uniemożliwiającego wydzielanie się białka i soku mięsnego zawartego w mięsie.

Prócz powyższych zalet w czasie smażenia zachodzą zmiany zarówno mechaniczne jak i chemiczne, które podwyższają wartość mięsa pod względem smaku. Zależnie od sposobu przyrządzania mięsa, jak i jego rodzaju, rozróżnia się: kotlety bite lub siekane, pieczeń, mięso gotowane, podsmażane itp. Smażenie mięsa trwa 15—20 minut.

Smażyć można również mączne środki żywności, do tego jednak potrzeba stosunkowo dużo tłuszczu.

d) Duszenie

Duszenie jest to ogrzewanie środków spożywczych we własnej parze wodnej w zamkniętym naczyniu. Szczególnie znaną powszechnie potrawą duszoną jest gulasz. Mięso można dusić również z dodaniem tłuszczu w przykrytym naczyniu. Duszenie trwa około 2 godzin.

Z innych środków spożywczych dusi się ryż, kaszę, krupy itd., ale dopiero po ugotowaniu. Potrzeba na to około godziny.

Zasmażka jest to zaprawa do niektórych gotowanych potraw. Przyrządza się ją przez sprażanie mąki w gorącym tłuszczu. Jakość zasmażki jest zależna od ilości użytego tłuszczu. Im więcej tłuszczu zawiera zasmażka, tym jest pożywniejsza, a strawa smaczniejsza.

Przy przyrządzaniu sosu przygotowuje się naprzód zasmażkę, do której dolewa się nieco rosołu i odnośnego środka spożywczego, a następnie gotuje razem przez 15 minut.

Środki spożywcze przeznaczone do gotowania należy przedtem odpowiednio oczyścić, a mianowicie: mięso zmyć, ryż i kaszę przebrać oraz przemyć, szpinak i sałatę przebrać i umyć, kapustę, bób, fasolę w strączkach oczyścić, ziemniaki poobierać z łupin i następnie umyć, buraki, marchew umyć, a inne jarzyny oczyścić ze zwiędłych liści, potem dobrze wymyć; jarzyny strączkowe dobrze przebrane należy namoczyć w świeżej wodzie, mąkę należy przesiać.

ROZDZIAŁ II

PRZYGOTOWANIE POSZCZEGÓLNYCH POTRAW

Potrawy żołnierskie dzielą się na:

a) rosoły i zupy,
b) mięsa,
c) jarzyny,
d) sosy,
e) sałaty,

f) potrawy mączne,
g) konserwy,
h) gorące napoje.

A. ROSOŁY I ZUPY

I. Rosoły i zupy gotowane na mięsie

1. Rosół z mięsa wołowego

Gotowaniu mięsa i rosołu należy poświęcić baczną uwagę, ponieważ pożywny rosół wygotowany z mięsa, ma bardzo duże znaczenie w wyżywieniu żołnierza; rosoły i zupy otrzymuje się z gotowania mięsa w odpowiedniej ilości wody, dodając jarzyn i korzeni. Rosół o największej pożywności otrzymuje się z mięsa wołowego, nie mniej jednak smaczny i pożywny jest także rosół z innych rodzajów mięsa.

Mięso przeznaczone do gotowania kraje się po oddzieleniu od kości na kawałki wagi jednego do dwóch kilogramów. Mięso pokrajane należy szybko wypłukać (nie moczyć długo w wodzie, gdyż przez to traci swoją soczystość), następnie posolić i włożyć do kotła wraz z kośćmi porąbanymi na niewielkie kawałki, ale bez drobnych odłamków, odpryskujących przy rąbaniu kości. Gdy chodzi o bardzo pożywny rosół, mięso zalewa się zimną wodą w takiej ilości, by na jeden kilogram przypadało 3 litry wody.

Podczas gotowania wyparowuje tyle wody, że ostateczna ilość rosołu po zupełnym ugotowaniu mięsa będzie cokolwiek większa, aniżeli potrzeba do rozdziału.

Jako przyprawy do rosołu używa się jarzyn świeżych, należycie oczyszczonych (pietruszki, selerów, cebuli, marchwi, kalarepy, główki kapusty itp.) w ilości 10—15 gramów na jednego żołnierza. Cebulę lub marchew (całą, a nie pokrajaną) można wpierw przypiec (przyrumienić) na płycie kuchennej, aby nabrała lekko brunatnego zabarwienia, wpływa to bowiem dodatnio na smak i zapach oraz barwę rosołu.

Połowę tych jarzyn wkłada się równocześnie z mięsem do kotła celem zagotowania, resztę zaś dorzuca się po jednogodzinnym gotowaniu, gdy mięso jest na wpół ugotowane, a zupa zaczyna kipieć.

Wodę doprowadza się do wrzenia przez nastawienie kotła na małym ogniu, który jednak trzeba stale utrzymywać i podsycać aż do zakipienia. Od tej chwili ogień należy utrzymywać w jednakowej sile.

Pianę wytwarzającą się przed zagotowaniem należy zbierać, z chwilą jednak, gdy mięso zacznie się już gotować, zbierać jej nie należy, bo wówczas przenikają do niej z mięsa bardzo pożywne składniki.

Jeżeli jest dostateczna ilość kotłów do gotowania, wówczas można również gotować mięso w mniejszej ilości wody, aniżeli wyżej podano, a mianowicie wlewa się początkowo do kotła z mięsem tylko tyle wody zimnej, ile potrzeba do gotowania zupy, następnie w czasie gotowania dolewa się czystej gorącej wody, którą należy w tym celu zagotować w osobnym naczyniu.

Na krótko przed ugotowaniem trzeba rosół odpowiednio posolić.

Nadmierny tłuszcz uzyskany przy gotowaniu tłustego mięsa można zebrać i użyć jeszcze tego samego dnia, a najpóźniej następnego dnia celem poprawienia smaku innych potraw (jarzyny), przy robieniu zasmażki itp.

Jeżeli zupę ma się wydać jako rosół, to rozdziela się ją na gorąco bezpośrednio z kotła do menażek, do których wkłada się przypadającą na każdego żołnierza porcję osobno ugotowanych jarzyn, jak ryż, krupy, kaszę itp.

Jeśli jednak zupę ma się przyprawiać, to po ugotowaniu mięsa należy ilość rosołu przeznaczoną do przyprawienia przelać przez sito z jednego kotła do drugiego i dalej gotować celem dodania do niej przyprawy.

Część ugotowanego rosołu należy przelać do osobnego naczynia celem przyrządzenia sosu lub zasmażki.

Mięso gotowe do rozdziału na porcje umieszcza się na stole i to, o ile możności w kotle, by nie wystygło. Celem równomiernego rozdziału ugotowanego mięsa pomiędzy szeregowych należy je po oddzieleniu od kości zważyć, a od ogólnej wagi odjąć stratę, powstającą zazwyczaj przy rozdziale mięsa; przeciętnie na 100 ludzi przypada 500 g straty. Uzyskaną w ten sposób ilość mięsa dzieli się równomiernie między żołnierzy.

2. Rosół z wieprzowiny lub baraniny

Sposób gotowania mięsa wieprzowego lub baraniego jest podobny do gotowania mięsa wołowego.

Rosół gotowany na mięsie wieprzowym można przyprawić krupami, gotowany zaś na mięsie baranim — ryżem lub świeżą kapustą.

Rosołu lub zupy gotowanej na wędzonym mięsie wieprzowym nie należy zupełnie solić, albo też solić bardzo nieznacznie; w mięsie tym znajduje się zazwyczaj wystarczająca ilość soli, tak że często nawet trzeba je przed gotowaniem dobrze wypłukać.

3. Rosół z mięsa peklowanego

Mięso peklowane należy moczyć kilka godzin w świeżej wodzie, następnie dobrze wypłukać, by zatraciło posmak saletry i nadmiar soli.

Sposób gotowania jest podobny jak przy mięsie wołowym.

Do zagotowania w rosole nadają się najbardziej: ryż, pęczak, kasza gryczana lub jęczmienna, kluski albo łazanki, wreszcie ziemniaki.

Papryki, pieprzu i ewentualnie innych korzeni należy używać w miarę, szczególnie zaś należy stosować się przy tym do upodobań żołnierzy.

4. Rosół z tartym ciastem

Tarte ciasto należy przygotować do ugotowania o jeden dzień wcześniej, aby się nie kleiło oraz posiadało odpowiednią spoistość.

Do przyrządzenia ciasta bierze się na jedną porcję około 35 gr mąki oraz na każde 10 porcyj jedno jajko.

Dla dobrego wyrobienia ciasta należy do mąki oprócz jaj (jaja zastąpić można dwoma lub trzema ziemniakami surowo tartymi) dodać wody lub ewentualnie mleka.

W mące wysypanej na stolnicę robi się zagłębienie, w które następnie wbija się jaja.

Jaja rozbija się pojedynczo w osobnym naczyniu uważając, by między nimi nie było zepsutych; następnie po zmieszaniu białka z żółtkiem zlewa się je do mąki, dodaje potrzebną ilość wody i soli, po czym wyrabia się ciasto ręcznie.

Wody należy dolewać tylko tyle, ile potrzeba do wytworzenia z ciasta jednolitej masy o małym stężeniu.

Dobrze wyrobione i spoiste ciasto dzieli się na mniejsze części, które muszą się odleżeć przez pewien czas.

Następnie trze się ciasto na tarce o większych otworach, rozkłada na stolnicy w warstwie wysokości jednego cm i przechowuje przez noc w suchym, przewiewnym miejscu.

Tak przygotowane tarte ciasto wsypuje się do ugotowanego rosołu i gotuje się w nim przez 20 minut.

5. *Rosół z kluskami*

Kluski gotuje się najpierw w wodzie, następnie płucze się je na sicie zimną wodą, w końcu zaś wydaje razem z rosołem.

Podobnie jak i tarte ciasto należy je przyrządzić dnia poprzedniego, ażeby należycie stężały, a przy sporządzaniu ciasta należy postępować w sposób podany przy tartym cieście.

Ciasto wyrobione rozwałkowuje się wałkiem do grubości zwykłego noża i kraje się na paski szerokości 4 cm; paski te kładzie się następnie jeden na drugim i kraje się w kluski długości 3—4 cm albo też w łazanki o powierzchni 1—2 cm^2.

6. *Zupa z ryżem*

Ryż w ilości 50 gramów na porcję należy przebrać, dobrze przepłukać w ciepłej wodzie i wsypać do odpowiedniej ilości wrzącego rosołu. Zupę tę gotuje się do 2 godzin, przy czym należy ją często mieszać. Po ugotowaniu usuwa się kocioł z paleniska (przy kotłach wmurowanych należy zgasić ogień) i pozostawia się go pod przykryciem na miejscu ogrzanym jeszcze pół godziny przed wydaniem.

7. *Zupa z kaszą lub krupami jęczmiennymi*

Kaszę względnie krupy powinno się dobrze przebrać (przesiać przez sito), ale nie płukać.

Po jednogodzinnym gotowaniu mięsa odlewa się część zupy i wsypuje się do niej krupy lub kaszę w tych samych porcjach i ilościach jak to określono przy gotowaniu ryżu.

Krupy lub kaszę jęczmienną wsypuje się powoli do zupy z naczynia, które należy trzymać wysoko w tym celu, aby krupy nie zlepiały się w grudy.

Następnie gotuje się przez 1,5—2 godzin, mieszając od czasu do czasu zupę w tym celu, ażeby zapobiec przypaleniu się krup.

Pozostałą ilość rosołu wlewa się po zupełnym ugotowaniu mięsa do ugotowanych oddzielnie krup, po czym zupa ma się jeszcze raz zagotować.

Po ugotowaniu usuwa się przykryty kocioł ze środka paleniska, stawia się na uboczu, mniej więcej na 15 minut przed wydawaniem, by rosół się odstał.

8. Zupa z grysikiem pszennym (kaszą manną)

Na porcję potrzeba 50 gramów grysiku.

Do rosołu wsypuje się powoli grysik z naczynia, które podobnie jak przy wsypywaniu kaszy jęczmiennej, należy trzymać wysoko, przy czym rosół powinno się ustawicznie mieszać.

Grysik należy wsypywać z małymi przerwami.

Następnie gotuje się zupę, mieszając ją ciągle jeszcze przez przeciąg 15 minut.

9. Zupa ziemniaczana

Na jedną porcję potrzeba 200—250 g ziemniaków oraz

1/2 grama kminku,
1/2 „ majeranku,
1/2 „ czosnku lub cebuli,

wreszcie celem przyrządzenia zasmażki, na porcję:

20 gramów tłuszczu,
5 „ mąki;

soli i pieprzu dodaje się stosownie do smaku.

Ziemniaki obrane i dobrze opłukane kraje się w małe kostki i nastawia do gotowania w zimnej wodzie, dodając nieco soli i kminku.

Podczas gdy ziemniaki gotują się należy przygotowac jasną zasmażkę, którą robi się w następujący sposób:

Słoninę kraje się w drobne kostki i topi w osobnym naczyniu; po stopieniu słoniny wsypuje się do gorącego tłuszczu drobno pokrajaną (nie posiekaną) cebulę, którą należy przyrumienić. Gdy cebula się zrumieni należy wsypać do roztopionego tłuszczu przeznaczoną na zasmażkę mąkę i mieszać zasmażkę tak długo, aż mąka zabarwi się na jasno-brunatno.

Do tej zasmażki dodaje się zgniecionego czosnku i majeranku.

Ugotowane i odcedzone ziemniaki wsypuje się do gotującego się rosołu, do którego należy dodać przyrządzoną zasmażkę. Uważać przy tym należy, by zasmażka nie zbiła się w grudki.

Zupę tę poddaje się jeszcze raz wrzeniu wraz z zasmażką.

10. Zupa grochowa

Na jedną porcję potrzeba:

75 gramów grochu,
20 „ tłuszczu,
5 „ cebuli,
5 „ mąki na zasmażkę.

Soli i pieprzu dodaje się stosownie do smaku.

Po ugotowaniu rosołu wlewa się odpowiednią jego ilość do innego kotła, do którego wsypuje się namoczony groch; o ile zaś mamy wsypać groch do zimnej wody, należy ją wpierw zagotować i dodać do niej włoszczyzny i pieprzu. Solić powinno się pod sam koniec gotowania.

Dobrze rozgotowany groch należy przetrzeć przez sito.

Zupę tę zaprawia się następnie zasmażką przyrządzoną w sposób podany przy zupie ziemniaczanej. Po zaprawieniu należy zupę grochową jeszcze raz zagotować.

11. Zupa fasolowa

Przyprawy i dodatki te same i w tych samych ilościach jak do zupy grochowej.

Zupę fasolową gotuje się w ten sam sposób jak zupę grochową.

12. Żurek

Na jedną porcję potrzeba:

50 gramów mąki żytniej,
350 „ ziemniaków,
20 „ tłuszczu,
5 „ cebuli,
0,5 „ włoszczyzny suszonej.

Soli i pieprzu (liści bobkowych) — stosownie do smaku.

Do zupy tej musi być najpierw przygotowany kwas. Sporządzenie kwasu polega na tym, że do czystego naczynia wlewa się letniej wody, po czym wsypuje się żytnią lub owsianą razową mąkę, którą w wodzie tej należy dobrze wymieszać.

Tak przygotowany rozczyn należy pozostawić przez kilka dni, póki nie skwaśnieje. Przed użyciem kwasu do gotowania należy do niego dodać trochę wody i płyn ten dobrze rozbić, tak by nie zawierał grudek.

Do czystego gotowego rosołu należy wsypać dobrze obranych ziemniaków, opłukanych i pokrajanych w kostki lub plasterki. Gdy ziemniaki się ugotują, zaprawia się zupę kwasem z mąki żytniej przygotowanym w wyżej podany sposób.

Po wlaniu tego kwasu do zupy żurek należy jeszcze raz zagotować, po zagotowaniu zaś okrasić świeżą cebulą zasmażoną w tłuszczu.

13. Krupnik

Na jedną porcję potrzeba:

75 gramów kaszy jęczmiennej.

Najlepszy krupnik otrzymuje się na rosole gotowanym z wędzonego mięsa wieprzowego.

Kaszę jęczmienną gotuje się w osobnym kotle na rosole, wlewając do niej tylko tyle rosołu, aby kaszę można było rozbić.

Gdy kasza się ugotuje, należy ją rozbić warząchwią, aby była bardziej kleista, a następnie rozrzedzić ją rosołem.

Po rozrzedzeniu wlewa się ją do ogólnego kotła z rosołem i jeszcze raz zagotowuje.

14. Kapuśniak

Na jedną porcję potrzeba:

200 gramów kapusty kiszonej,
150 „ ziemniaków,
25 „ tłuszczu,
5 „ cebuli,
5 „ mąki

oraz soli i pieprzu (liści bobkowych) — stosownie do smaku.

Rosół z mięsa wołowego gotuje się w zwykły sposób. Na rosole tym gotuje się najpierw zupę ziemniaczaną. Osobno zaś gotuje się kapustę kiszoną, którą po ugotowaniu zaprawia się zasmażką i wsypuje do ugotowanej zupy ziemniaczanej. Zupę należy następnie dobrze wymieszać.

O ile robi się kapuśniak na świeżej kapuście, należy pokrajaną kapustę sparzyć najpierw gorącą wodą, aby odciągnąć z niej gorycz, a przed zagotowaniem zaprawić ją octem lub winnym kwaskiem celem dodania jej smaku kwaskowatego.

15. Barszcz buraczany

Na jedną porcję potrzeba:

100 gramów buraków czerwonych (ćwikłowych),
350 „ ziemniaków,
20 „ tłuszczu,
5 „ cebuli świeżej,
5 „ mąki

oraz soli, włoszczyzny suszonej i octu — stosownie do smaku.

Do ugotowanego czystego rosołu wsypuje się ziemniaki dobrze obrane, opłukane i pokrajane w plasterki.

Obrane buraki kraje się drobno w plasterki (jak kluseczki z ciasta), wkłada się je do osobnego kotła i podlewa rosołem, by mogły się w kotle dusić. Dodać również należy soli oraz octu, by buraki były kwaskowate i nie straciły koloru.

Po zagotowaniu ziemniaków w rosole dodaje się do nich uduszonych buraków i zaprawia wreszcie taką samą zasmażką jak zupę ziemniaczaną. Dla utrzymania naturalnej barwy czerwonej barszczu można po zaprawieniu dodać do niego świeżego kiszonego barszczu w ilości 1/20 zawartości kotła. Barszczu tego nie można dalej gotować.

16. Zupa grzybowa

Na jedną porcję potrzeba:

7—8 gramów grzybów suszonych,
50 „ kaszy
20 „ tłuszczu,
5 „ cebuli,
5 „ mąki

oraz soli — stosownie do smaku.

Grzyby płucze się starannie w zimnej wodzie, a następnie gotuje się w osobnym naczyniu. Grzyby po ugotowaniu należy drobno posiekać i posiekane wsypać do ugotowanego rosołu, do którego wlewa się również smak grzybowy (wodę, w której gotowały się grzyby). Zupę tę należy zaprawić zasmażką przyrządzoną tak samo jak do zupy ziemniaczanej.

Kaszę należy dobrze wypłukać, następnie wrzucić do zupy grzybowej, w której ma się ona ugotować.

17. Zupa szczawiowa

Na jedną porcję potrzeba:

170—180 gramów szczawiu,
150 „ ziemniaków,
20 „ słoniny,
5 „ cebuli świeżej,
5 „ mąki,
soli — stosownie do smaku.

Do ugotowanego rosołu wsypuje się szczawiu dobrze oczyszczonego z trawy, wypłukanego i drobno posiekanego. W ciągu tego czasu należy ugotować oddzielnie ziemniaki dobrze opłukane i pokrajane w plasterki; gdy szczaw się zagotuje, wsypuje się do zupy ugotowane ziemniaki.

Zupę szczawiową zaprawia się następnie zasmażką przyrządzoną tak samo jak do zupy ziemniaczanej. Po zaprawieniu zupę tę należy jeszcze raz zagotować.

18. Zupa pomidorowa

Na jedną porcję potrzeba:

70 gramów świeżych pomidorów,
50 „ ryżu lub kaszy,
20 „ tłuszczu,
5 „ cebuli świeżej,
5 „ mąki,
oraz soli — stosownie do smaku.

Pomidory dobrze oczyszczone należy dusić w naczyniu, dodając do nich kilka cebul. Po uduszeniu przetrzeć je przez sito wprost do kotła zawierającego przygotowany, już odcedzony, czysty rosół.

Zupę należy jeszcze raz zagotować.

Dobrze wypłukany ryż należy ugotować na wpół miękko w osobnym naczyniu, po czym wrzucić do gotującej się zupy pomidorowej, w której ryż ma się dogotować.

Zupę pomidorową należy zaprawić zasmażką zrobioną w sposób podany w zupie ziemniaczanej.

19. Zupa ogórkowa

Na jedną porcję potrzeba:

50 gramów ogórków kiszonych,
300 „ ziemniaków,
20 „ tłuszczu,
5 „ mąki

oraz soli i włoszczyzny — stosownie do smaku.

W przygotowanym rosole należy najpierw ugotować ziemniaki pokrajane w plasterki, a następnie wsypuje się drobno pokrajane ogórki kiszone.

Zupę należy zaprawić zasmażką jak przy zupie ziemniaczanej, po czym jeszcze raz zagotować.

II ZUPY GOTOWANE BEZ MIĘSA

1. Zupa zasmażkowa

Na jedną porcję potrzeba:

20 gramów mąki pszennej,
20 „ tłuszczu,
2 „ kminku

oraz soli — stosownie do smaku.

Dobroć tej zupy zależna jest przede wszystkim od ilości tłuszczu oraz jakości zasmażki, toteż gotowaniu jej należy poświęcić więcej uwagi. Dobra zasmażka powinna być brunatno-żółta, odpowiednio spoista i tłusta oraz mieć dobry smak. Im bardziej zasmażka jest zbliżona do spoistej masy, tym jest lepsza. Zasmażkę tę przyrządza się w następujący sposób: na żelazną patelnię (lub do naczynia) wsypuje się trochę suchej mąki, którą należy bez przerwy mieszać nad ogniem, tak aby się nigdzie nie przylepiła do dna i to tak długo, aż się przyrumieni i przybierze barwę żółto-brunatną. Do tak przyrumienionej mąki dodaje się następnie tłuszczu

powoli w małych ilościach. Tłuszcz topi się w gorącej mące, którą należy dopóty bezustannie mieszać, dopóki nie wciągnie w siebie całego tłuszczu. Od ilości dodanego tłuszczu zależna jest jakość zasmażki.

Mąkę zrumienioną w powyższy sposób należy wysypać na stolnicę celem ochłodzenia, a następnie całą masę mączną przetrzeć przez tarkę używaną do potraw mącznych, dobrze przy tym rozgniatając i rozdrabniając wszystkie grudki. Tak przygotowaną zasmażkę należy rozłożyć cienko na stolnicy i przechować do następnego dnia do gotowania.

Przy gotowaniu zupy zasmażkowej należy wlać do kotła na każdą porcję około 60 ctl wody, gdyż podczas gotowania wyparuje wiele wody.

Na wrzącą wodę należy wsypać najpierw tylko kminku, który ma się gotować przez 15 minut. Równocześnie do przygotowanej zasmażki należy wlać nieco wrzącej wody i dobrze wymieszać, tak by utworzyła się gęsta, jednolita, kleista masa wolna od grudek.

Masę tę należy wlać do kotła z wodą i kminkiem oraz gotować zupę nieustannie ją mieszając.

Jeśli podczas gotowania zupa zaczyna się w kotle podnosić, trzeba dolać do niej zimnej wody. Piany nie wolno wyrzucać, gdyż zawiera ona tłuszcz z zasmażki, który stopniowo łączy się z wodą i dodaje zupie dobrego smaku.

O ugotowaniu zupy świadczy tworzenie się piany na powierzchni. Jeśli zupa po ugotowaniu okazałaby się za gęsta lub za rzadka, to należy zaradzić temu w pierwszym wypadku przez dolanie gorącej wody gotowanej, w drugim zaś przez dłuższe gotowanie.

Gdy zupa ugotowała się w zupełności, należy ją posolić.

2. *Zupy z grysikiem, kaszą, krupami i ryżem*

Na jedną porcję potrzeba:

35 gramów grysiku, kaszki, krup lub ryżu,
20 „ tłuszczu,
5 „ cebuli
oraz soli — stosownie do smaku.

W oddzielnym naczyniu należy rozpuścić tłuszcz, następnie w tymże gorącym tłuszczu przyrumienić na żółto cebulę drobno pokrajaną.

Tak przygotowaną cebulę wraz z tłuszczem należy wlać do kotła, w którym gotuje się (wrze) woda na zupę, po czym to wszystko ma się gotować przez dalsze pół godziny.

Następnie należy wsypać do kotła z zupą grysiku (kaszki, krup lub ryżu), dobrze przy tym mieszając zupę; zupa ma się jeszcze raz zagotować, po czym należy ją posolić.

Szczególną uwagę trzeba zwracać na to, by w chwili wlewania gorącego smalcu z przyrumienioną cebulą woda dobrze wrzała, gdyż w ten sposób smalec będzie mógł się rozpłynąć. Zupę tę należy dobrze mieszać, piany zaś nie wyrzucać lecz pozostawić w kotle, by się wygotowała.

3. Zupa ziemniaczana

Na jedną porcję potrzeba:

450 gramów ziemniaków,
10 „ mąki,
20 „ tłuszczu,
1 „ kminku,
1 „ majeranku i czosnku,
5 „ cebuli
oraz soli i pieprzu — stosownie do smaku.

Ze smalcu i mąki należy zrobić jasną zasmażkę w sposób podany przy zupie ziemniaczanej na rosole. Do zasmażki tej dodaje się potłuczonego czosnku, majeranku i kminku. Tak przyrządzoną i zaprawioną zasmażkę wlewa się do kotła, w którym gotuje się woda na zupę. Zupa ma się zagotować razem z zasmażką.

W ciągu tego czasu, nim się woda zagotuje, należy obrane i wymyte ziemniaki pokrajać w kostki lub plasterki. Gdy woda z zasmażką zacznie wrzeć, wtedy wsypuje się do niej ziemniaki i gotuje przez godzinę mieszając ją często. Jeśliby zupa była za gęsta, należy ją wówczas odpowiednio rozcieńczyć gorącą wodą, a przed wydaniem jeszcze raz zagotować. Zupę tę soli się podczas gotowania ziemniaków. Celem polepszenia smaku można do gotującej się zupy ziemniaczanej dodać nieco więcej tłuszczu, o ile naturalnie jego zapas i wymiar należnościowy pozwala, ziemniaki bowiem odznaczają się właściwością pochłaniania tłuszczu.

4. *Zupa gulaszowa*

Na jedną porcję potrzeba:

30 gramów tłuszczu,
10—18 „ cebuli,
1 ctl octu,
10 gramów mąki do zaprawy
oraz soli i kminku — stosownie do smaku.

Potrawę tę przyrządza się z odpadków mięsnych podobnie jak gulasz.

Najpierw należy roztopić tłuszcz w odpowiednim naczyniu, następnie wrzucić do niego pokrajanej cebuli w ilości odpowiedniej do smaku. Cebula nie powinna się zrumienić.

Następnie wrzuca się kawałki mięsa, przykrywa się, wsypuje nieco pieprzu i soli oraz wszystko razem dusi się przez krótki czas (10—15 minut).

Po uduszeniu wlewa się odpowiednią ilość wody i octu oraz dodaje się kminku i gotuje razem. Po zagotowaniu zaprawia się zupę mąką rozrobioną z wodą.

5. *Zupa śledziowa*

Na jedną porcję potrzeba:

125—150 gramów śledzi,
350 „ ziemniaków,
20 „ tłuszczu,
5 „ cebuli,
5 „ mąki
oraz soli, pieprzu i włoszczyzny — stosownie do smaku.

Śledzie należy przynajmniej na 24 godziny przed gotowaniem wypatroszyć, oczyścić i wymoczyć. Przy moczeniu śledzi trzeba zmieniać wodę.

Tak przygotowane śledzie należy oczyścić z ości i gotować je w płaskim naczyniu zbierając dalej ości. Równocześnie zaś należy w innym kotle gotować obrane i opłukane ziemniaki. Zupę tę należy odpowiednio osolić i zaprawić włoszczyzną i pieprzem.

Rozgotowane śledzie przeciera się nad kotłem z zupą przez sito tak, by do kotła nie dostały się ości. Gotową zupę śledziową należy zaprawić jasną zasmażką i jeszcze raz zagotować.

6. *Zupa owocowa*

Na jedną porcję potrzeba:

35 gramów mąki na kluski,
80 „ owoców suszonych,
lub 320 „ owoców świeżych,
10 „ cukru

oraz cynamonu i goździków — stosownie do smaku.

W osobnym naczyniu gotuje się dobrze oczyszczone owoce suszone (owoce świeże obiera się z łupin). Do owoców dodaje się cynamonu i goździków.

Ugotowane owoce przeciera się przez sito do kotła z wodą i wlewa się również smak, w którym gotowały się owoce. Następnie zaprawia się zupę cukrem, a jeśli to możliwe, również i kwaśną śmietaną. Śmietany bierze się dwa litry na 100 porcyj zupy.

Ciasto na kluski robi się tak samo jak tarte ciasto, kluski zaś robi się w sposób podany przy rosole z kluseczkami lub łazankami. Kluski wrzuca się do gotującej zupy i gotuje się je przez 20 minut.

7. *Zupy grochowe, fasolowe i grzybowe*

Zupy te przyrządza się podobnie jak zupy na rosole z tą jednak różnicą, że wodę należy najpierw zagotować, posolić oraz odpowiednio przyprawić przez dodanie włoszczyzny i pieprzu.

Ponieważ zupy te są gotowane bez mięsa na wodzie, dobroć ich zależna jest od ilości używanego tłuszczu.

B. POTRAWY MIĘSNE

1. *Sztuka mięsa*

Sztukę mięsa gotuje się razem z rosołem. Dobroć jej zależy od rodzaju mięsa i ugotowania. Przez włożenie mięsa do wody gorącej otrzymuje się po ugotowaniu pełnowartościową sztukę mięsa, ale rosół mniej silny, przez włożenie zaś mięsa do wody zimnej otrzymuje się po ugotowaniu pełnowartościowy rosół, a mięso mniej soczyste.

Sposób gotowania sztuki mięsa (mięsa wołowego, wieprzowego, baraniny oraz mięsa peklowanego) podany jest obszernie w rozdziale o gotowaniu rosołu.

2. *Gulasz wołowy*

Na jedną porcję potrzeba:

150—250 gramów mięsa,
20— 30 „ tłuszczu,
10 „ cebuli,
2 „ mąki

oraz soli, pieprzu i papryki (pieprzu tureckiego) — stosownie do smaku.

Na gulasz nadają się tzw. kęsy odpadkowe, tj. małe kawałki mięsa wagi od 20 do 30 gramów. Oprócz mięsa można również użyć serca i wątroby.

Mięso należy po dokładnym umyciu pokrajać na małe kawałki tzw. kostki.

W kotle rozpuszcza się najpierw tłuszcz.

Na gorący tłuszcz rzuca się drobno pokrajaną cebulę, by się zrumieniła, następnie rzuca się do kotła pokrajane mięso i wsypuje według doświadczenia, stosownie do smaku i upodobań żołnierzy potrzebne ilości papryki lub pieprzu oraz wlewa nieco rosołu lub gorącej wody.

Następnie kocioł należy nakryć, by mięso się dusiło, przy czym potrzebny sos wytwarza się sam przez duszenie się mięsa i topienie tłuszczu.

Po jednogodzinnym duszeniu należy gulasz osolić i obsypać mąką, potem można dolać do kotła rosołu (z dnia poprzedniego) albo gorącej wody, tak by sos nie był za gęsty ani za rzadki. Gulasz gotuje się jeszcze godzinę.

3. *Gulasz wołowy z ziemniakami*

Gulasz przygotowuje się w sposób niżej podany.

Surowe ziemniaki obrane i opłukane kraje się, zależnie od ich wielkości, na ćwierci lub połówki, a następnie wsypuje się do gulaszu, gdy ten już się przez godzinę dusił.

Gulasz należy osolić i posypać mąką i wraz z ziemniakami dusić przez dalszą godzinę, dolewając przy tym do niego albo rosołu, albo gorącej wody i zważając, by potrawa nie była za gęsta oraz by pozostała odpowiednia ilość sosu.

4. *Gulasz mieszany*

Gulasz mieszany z mięsa wołowego, wieprzowego, cielęcego i baraniego przyprawia się podobnie jak gulasz wołowy z tą różnicą, że najpierw zaczyna się dusić mięso wołowe (lub baranie), po kwadransie wrzuca się mięso wieprzowe, a po dalszych 15 minutach dodaje się cielęciny, ponieważ dwa ostatnie rodzaje wymagają krótszego duszenia.

5. *Bigos*

Na jedną porcję potrzeba:

150—250 gramów mięsa,
300 „ kapusty kiszonej,
20— 30 „ tłuszczu,
5 „ cebuli,
2 „ mąki
oraz soli i pieprzu — stosownie do smaku.

Ugotowane mięso wołowe kraje się na drobne kawałki (kostki).

Kapustę kiszoną gotuje się w odpowiedniej ilości wody, po czym zaprawia się ją zasmażką z mąki i cebuli zrumienionej, zrobioną w sposób opisany przy zupie ziemniaczanej.

Pokrajane mięso wrzuca się do kotła z zaprawioną już kapustą, dodając do niej, o ile możności, tłustego, wędzonego mięsa wieprzowego.

Bigos musi się następnie zagotować.

6. *Mięso na kwaśno*

Na jedną porcję potrzeba:

150—250 gramów mięsa,
10— 15 „ mąki,
20— 30 „ tłuszczu,
5 „ cebuli,
0,5 „ włoszczyzny suszonej,
3 ctl octu
oraz soli — stosownie do smaku.

Mięso gotuje się tylko w takiej ilości wody, jaka potrzebna jest do ugotowania go i przyrządzenia odpowiedniej ilości sosu.

Mięso ugotowane dzieli się na porcje oddzielając kości.

Równocześnie sporządza się brunatną zasmażkę z gorącego tłuszczu, przyrumienionej na nim cebuli (którą poprzed-

nio posiekało się drobno) oraz z mąki, w sposób opisany przy zupie ziemniaczanej.

Zasmażkę tę wlewa się do pozostawionego w kotle sosu, do którego wsypuje się suszonej włoszczyzny. Włoszczyznę jednak należy przed tym rozmiękczyć w osobnym naczyniu i ugotować. Mięso podzielone na porcje należy teraz włożyć z powrotem do kotła z sosem i całą tę potrawę jeszcze raz dobrze zagotować.

Jako dodatek do mięsa na kwaśno nadają się najlepiej knedle z bułek, kluski lub łazanki. Można jednak dodać również ugotowanych i następnie potłuczonych ziemniaków.

7. Mięso duszone z majerankiem

Na jedną porcję potrzeba:

150—250 gramów mięsa wołowego,
20— 30 „ tłuszczu,
10 „ cebuli,
10 „ mąki,
1 „ kminku,
¼ „ majeranku
oraz soli i octu — stosownie do smaku.

Mięso surowe kraje się na kawałki jak na gulasz.

Pokrajaną cebulę zrumienia się w gorącym tłuszczu, do którego następnie wrzuca się mięso, kminek i majeranek, polewając dużą ilością wody lub rosołu.

Gdy mięso zmięknie, posypuje się je mąką, następnie wlewa się do kotła octu (stosownie do smaku) a po osoleniu dusi się je dalej, dopóki zupełnie nie zmięknie. Jeśli sos okaże się za gęsty lub jego ilość nie będzie wystarczająca, można mięso podlać gorącą wodą lub rosołem, po czym jednak potrawa musi się jeszcze raz zagotować.

Do potrawy tej dodaje się knedle z bułek, kluski względnie łazanki lub duszone ziemniaki.

8. Mięso z cebulą

Na jedną porcję potrzeba:

150—250 gramów mięsa,
12,5 „ cebuli,
5 „ mąki,
30 „ tłuszczu
oraz soli i pieprzu — stosownie do smaku.

Po ugotowaniu mięsa w takiej ilości wody, jaka jest potrzebna do ugotowania, dzieli się je na porcje (podobnie jak mięso na kwaśno); równocześnie przysmaża się pokrajaną cebulę na gorącym tłuszczu w głębokiej patelni. Skoro cebula się zrumieniła, wrzuca się na patelnię pokrajane porcje mięsa, zalewa się je częścią rosołu otrzymanego poprzednio przy gotowaniu mięsa, soli się i przysypuje niewielką ilością mąki.

Następnie poddaje się całą potrawę duszeniu, w końcu wlewa się do uduszonego mięsa jeszcze pozostałą ilość rosołu i dusi się potrawę przez krótki czas.

Mięso to można podawać z ziemniakami lub kluskami.

9. Kotlety siekane

Na jedną porcję potrzeba:

150—250 gramów mięsa,
20— 30 „ tłuszczu,
10 „ cebuli,
50 „ suchej bułki lub chleba pszennego
oraz soli i pieprzu — stosownie do smaku.

Surowe mięso obrane z kości sieka się drobno siekaczami lub miele maszynką do mięsa.

Do posiekanego mięsa dodaje się rozmoczonej bułki lub chleba, cebuli oraz soli i pieprzu stosownie do upodobania.

Szpitale mogą dodawać do kotletów jaja (licząc jedno jajo na 5 porcyj). Powstałą masę należy dobrze wymieszać, dodając w razie potrzeby cokolwiek letniej wody.

Z masy tej robi się następnie kotlety płaskie, które obsypuje się suchą, mieloną bułką, przesianą przez drobne sito.

Kotlety smaży się na gorącym tłuszczu.

Potrawę tę podaje się z sałatą głowiastą, z sałatą z fasoli lub z ziemniaków, wreszcie z gniecionymi ziemniakami.

10. Baranina lub młoda wieprzowina duszona z brukwią

Na jedną porcję potrzeba:

150—250 gramów mięsa,
400—600 „ brukwi,
20— 30 „ tłuszczu,
15 „ mąki
oraz soli i pieprzu — stosownie do smaku.

Baraninę gotuje się w takiej ilości wody jak mięso wołowe na rosół, wieprzowinę zaś tylko w takiej ilości wody, jaka jest koniecznie potrzebna do ugotowania jej i do podlania uduszonej brukwi.

Wieprzowina młoda ugotuje się w przeciągu około 1,5 godziny, podczas gdy baranina wymaga 2—2,5 godzin gotowania.

Brukiew należy ostrugać i pokrajać na drobne kostki, następnie wypłukać w czystej wodzie i odcedzić.

W przygotowanej już jasnej zasmażce z tłuszczu i mąki (licząc 10 gramów tłuszczu i 15 gramów mąki na porcję) należy dusić brukiew, mieszając ją ustawicznie i posypując solą i pieprzem; można dodać także trochę kminku.

Uduszoną brukiew zalewa się rosołem z mięsa. Duszenie brukwi wymaga dłuższego czasu, dlatego rozpocząć je należy na godzinę przed ukończeniem gotowania mięsa.

Ugotowane mięso po wyjęciu z kotła kraje się na porcje (nie na gulasz) i dorzuca się do brukwi.

Rosół z mięsa należy teraz odcedzić i użyć go albo jako rosołu, albo do ugotowania ryżu, albo też można całą jego ilością zalać brukiew.

Mięso wraz z brukwią i dolanym rosołem trzeba jeszcze raz zagotować, by potrawa była odpowiednio gęsta.

11. Baranina z ziemniakami w sosie majerankowym

Baraninę gotuje się w wyżej podany sposób.

Równocześnie przygotowuje się ziemniaki w sposób następujący: surowe ziemniaki obrane i opłukane należy pokrajać w plasterki, a następnie wsypać do kotła i zalać rosołem z baraniny lub czystą zimną wodą, tak aby były dokładnie pokryte.

Podczas gotowania kocioł musi być przykryty, albowiem para wodna przyśpiesza ugotowanie.

Zasmażkę robi się z $^3/_4$ wyznaczonej ilości tłuszczu, $^1/_4$ zaś tuszczu pozostawia się do oddzielnego przysmażenia cebuli.

Gdy ziemniaki są ugotowane, wlewa się do nich zrobioną poprzednio zasmażkę, soli się i wsypuje majeranek.

W ten sposób zaprawione ziemniaki gotuje się przez $^1/_2$ godziny, po czym wlewa się do nich smalcu z przysmażoną cebulą i dodaje octu stosownie do smaku.

Ziemniaki należy dogotować, trzymając je jeszcze przez ½ godziny na ogniu i równocześnie stale je mieszając.

Do ziemniaków tych można dodać dla smaku trochę zgniecionego czosnku.

Mięso, które równocześnie się ugotowało, należy po wyjęciu z kotła podzielić na porcje, powtórnie włożyć do kotła z ziemniakami i jeszcze raz zagotować.

12. Mięso pieczone

a) Pieczeń cielęca

Cielęcinę po umyciu w zimnej wodzie i odpowiednim posoleniu kraje się na duże kawałki i kładzie na patelnię, zalewając nieco rosołem lub też smarując masłem w kilku miejscach i następnie wsuwa się ją do piecyka.

Pod piecykiem należy utrzymywać mierny ogień, aby mięso nie przypaliło się z wierzchu pozostając wewnątrz surowe.

Podczas pieczenia mięso należy często obracać i polewać tworzącym się przy tym sosem. Zanim się mięso całkowicie upiecze, nacina się je wzdłuż kości żebrowej, przygotowując je w ten sposób do podziału na porcje.

Na każdą porcję wydaje się co najmniej 1 łyżkę sosu. Rozdziału na porcje dokonuje się po zupełnym upieczeniu.

Cielęcinę z łopatek lub z ud można również piec po naszpikowaniu jej słoniną krajaną w paseczki.

Pieczeń cielęcą podaje się z ziemniakami, ryżem lub sałatami.

b) Pieczeń wieprzowa

Pieczeń wieprzową przyrządza się podobnie jak cielęcą.

Przy soleniu natychmiast posypuje się ją nieco kminkiem, a zamiast masła używa się smalcu i nie szpikuje się słoniną, chociażby mięso było z łopatek lub szynki.

Młodą wieprzowinę można piec ze skórą; w tym wypadku należy ją, skoro się na wpół upiecze, naciąć wzdłuż i w poprzek na skórze, aby przy dalszym pieczeniu powstały paski upieczonej skórki wielkości około 1 cm^2.

Do pieczeni wieprzowej nadaje się kwaśna sałata z ziemniaków, kapusta kiszona i ziemniaki.

c) Pieczeń barania

Mięso baranie szpikuje się najpierw obranym z łupiny czosnkiem (w ilości zależnej od upodobań szeregowych), soli się odpowiednio oraz dodaje się marchwi i selerów 8—10 g na porcję, wreszcie wkłada na patelnię ze smalcem lub zalewa się rosołem.

Pieczenie baraniny odbywa się podobnie jak cielęciny. Jako dodatek do pieczeni baraniej nadaje się fasola na kwaśno.

Do pieczeni baraniej oblicza się następującą ilość przypraw na jedną porcję:

15—20 gramów tłuszczu,
1 „ czosnku,
½ „ kminku.

Przy cielęcinie należy użyć 20—30 g tłuszczu albo zamiast tłuszczu użyć do całej pieczeni odpowiednią ilość rosołu celem zapobieżenia przypaleniu.

d) Pieczeń wołowa

Ilość mięsa i przypraw jak przy pieczeni baraniej.

Na pieczeń wołową nadaję się najlepiej mięso z tylnych ćwiartek, łopatek oraz polędwica.

Z mięsa przeznaczonego na pieczeń należy usunąć kości, następnie naszpikować je jak cielęcinę lub przyrządzić jak baraninę.

Jako przyprawa do pieczeni wołowej najbardziej nadają się ziemniaki, ponieważ przy gotowaniu jej wytwarza się wielka ilość sosu.

13. Marynowanie śledzi

Celem urozmaicenia spożycia śledzi solonych należy je marynować według następujących wskazówek:

Do 100 kg śledzi dodaje się:

a) 50 l octu (50 g 80% esencji octowej na 1 l octu),
8 kg cebuli,
120 gramów liści bobkowych,
30 „ ziela angielskiego,
100—150 „ saletry.
100 „ pieprzu,

b) Nadto w miarę posiadanych zapasów można dodać do marynaty przygotowanej na 100 kg śledzi:

50 g czosnku,
2 kg ogórków,
1 kg marchwi,
½ kg selerów.

Sposób marynowania śledzi

Przed zamarynowaniem należy ze śledzi wyjąć wnętrzności wraz z mleczkiem; wyczyszczone w ten sposób śledzie moczy się następnie przez 24 godziny w wodzie, którą należy jak najczęściej (najmniej 5 razy) zmieniać.

Po dokładnym wymoczeniu układa się śledzie w beczkach warstwami, przesypując je cebulą, czosnkiem, ogórkami i selerami. Po ułożeniu dwu do trzech warstw zalewa się śledzie przegotowanym i dobrze ostudzonym octem (wraz z dodanym poprzednio do niego zielem angielskim, pieprzem i liśćmi bobkowymi); przed wlaniem do beczki powinno się ocet zaprawić dokładnie roztartym mleczkiem ze śledzi. Przy zapełnianiu w powyższy sposób całej beczki należy uważać, by marynata pokryła całkowicie warstwę śledzi, po czym beczkę zabija się szczelnie, pozostawiając je co najmniej na 10 dni bez poruszania celem dokonania się procesu zamarynowania.

Ikry do marynowania nie należy używać, gdyż psuje smak.

14. Smażenie śledzi

Śledzie należy oczyścić i wymoczyć na 24 godziny przed użyciem jak przy marynowaniu.

W 2 litrach wody rozbija się dobrze 2 kg mąki i w razie posiadania jaj dodaje się 1—2 jaj na 1 kg mąki.

Każdego śledzia wymoczonego i wypatroszonego (oczyszczonego z wnętrzności) obsypuje się dokładnie suchą mąką i następnie zanurza się go szybko w mącznej cieczy. Mąka rozbita w wodzie przylega do śledzia jak rzadkie ciasto; tak przygotowane śledzie kładzie się na patelnię, na której znajduje się gorący tłuszcz i smaży aż do przyrumienienia się.

C. JARZYNY

OGÓLNE ZASADY GOTOWANIA JARZYN

Smaczne przyrządzanie jarzyn i ziemniaków zależy od dwóch zasadniczych czynników:

1. trzeba je tak ugotować, aby były dostatecznie miękkie w chwili, gdy się do nich dodaje zasmażkę;

2. po dodaniu zasmażki trzeba je tak długo gotować, aby całość tej potrawy uzyskała odpowiedni smak, tzn. aby w jedzeniu smak zasmażki nie przeważał nad smakiem jarzyny lub odwrotnie.

Czasu potrzebnego do ugotowania jarzyny zielonej lub ziemniaków nie da się dokładnie określić, zależy to bowiem od stopnia twardości wody oraz rodzaju jarzyn.

Gotowanie w wodzie miękkiej (np. w deszczowej lub w wodzie rzecznej) trwa prawie jedną godzinę, w twardej zaś (jak woda źródlana lub ze studni) — od 1,5 do 2 godzin. Tylko kasza, wrzucona do miękkiej wody, jest już po 10—20 minutach ugotowana.

Wskazane jest, aby kucharz, pociskając jarzynę łyżką lub próbując jej miękkości w ustach, oznaczył na zasadzie własnego doświadczenia chwilę, kiedy jarzyna jest już całkowicie ugotowana, bo wtedy dopiero będzie można dodać do niej zasmażki.

Gotowanie z zasmażką wymaga ponadto pewnego czasu, by wszystkie części składowe mogły się zespolić i utworzyć smaczną i pożywną strawę.
Jarzynę soli się pod koniec gotowania.

Celem uniknięcia przypalenia potrawy należy utrzymywać tylko mierny ogień pod kuchnią, potrawę zaś należy ustawicznie mieszać.

Ryż, kaszę, szpinak, sałatę i fasolę zieloną zalewa się gorącą wodą do gotowania, natomiast inne jarzyny zielone i ziemniaki zaczyna się gotować w zimnej wodzie.

Na jedną porcję przyjmuje się następujące ilości środków spożywczych:

300 gramów jarzyny zielonej lub 500 gramów ziemniaków,
8 „ cebuli świeżej,

a w miarę posiadanych zapasów także:

1,5 gramów kminku,
0,5 „ czosnku,
0,5 „ majeranku

nadto 2 ctl octu, zależnie od upodobań żołnierzy i wreszcie
25 gramów mąki do gotowania,
oraz 15—20 „ tłuszczu.

Do przyrządzenia zasmażki służy mąka i tłuszcz (do szpinaku, kapusty włoskiej, marchwi, kalarepy i brukwi można użyć łoju nerkowego, natomiast do innych jarzyn zielonych — wyłącznie innego tłuszczu).

Zasmażkę sporządza się w ten sposób, że najpierw przygrzewa się tłuszcz wraz z tłustością zebraną z rosołu, następnie dodaje się do tego cienko krajanej cebuli lub potłuczonego czosnku i zależnie od jakości jarzyny — także i innych dodatków, o których była mowa wyżej, po czym wszystko to smaży się przez chwilę, po podsmażeniu zaś dodaje się mąki i znów podsmaża mieszając, aby przyrumienić całą tę masę na żółtawo lub jasno brunatno.

Jarzyna gotowana z zasmażką na rosole jest najsmaczniejsza i najlepiej nadaje się do jedzenia.

1. Ziemniaki gotowane

Ziemniaki należy na krótko przed gotowaniem opłukać oraz obrać cienko z łupiny uważając, aby były równej wielkości i tego samego rodzaju; większe należy przekrajać.

Po obraniu z łupin płucze się je ponownie i wkłada do zimnej wody, którą stawia się (w naczyniu) odrazu na silny ogień.

Wodę należy posolić.

Czasu gotowania ziemniaków nie da się określić dokładnie, gdyż zależny jest od ich rodzaju, pory roku oraz rodzaju wody, w jakiej się gotują; podczas gotowania więc należy próbować za pomocą nakłuwania widelcem czy ziemniaki są już ugotowane.

Wodę po ugotowaniu należy odlać, a kocioł z ziemniakami wstrząsnąć i pozostawić na blasze na kilka minut, aby ziemniaki odparowały i nabrały sypkości.

2. *Ziemniaki w łupinach*

Ziemniaki w łupinach trzeba starannie wypłukać oraz pozostawić, by obeschły.

Wybierać należy koniecznie ziemniaki równej wielkości.

Ziemniaki oczyszczone należy sparzyć wodą, po odlaniu jej zalać je ukropem i postawić na silnym ogniu, aby się szybko gotowały.

Soli się je w czasie gotowania. Gdy ziemniaki są miękkie, wodę należy odlać, ziemniaki pozostawić na ciepłej blasze na 3—5 minut.

3. *Ziemniaki tarte*

Po zwyczajnym ugotowaniu ziemniaków (pkt 1) należy je czystą łyżką lub tłuczkiem dobrze rozgnieść na miazgę, dolać nieco wody (lepiej rosołu lub mleka), zalać tłuszczem i przez krótki czas pozostawić na ciepłej blasze.

Do ziemniaków tych dodaje się przysmażonej słoniny z cebulą.

4. *Ziemniaki na kwaśno*

Ziemniaki należy obrać z łupiny, wypłukać i pokrajać w kostki lub płatki.

W ten sposób przygotowane stawia się na kuchni w czystej, zimnej wodzie, tak aby woda w kotle dochodziła tylko do poziomu ziemniaków, których wierzchnie części mają wystawać z wody.

Podczas gotowania należy kocioł przykryć szczelnie pokrywą, by para wodna przyśpieszyła kipienie.

Tłuszczu przeznaczonego do tej potrawy używa się w ¾ częściach na zasmażkę, ¼ zaś części użyje się do przyrumienienia cebuli.

Skoro ziemniaki prawie się ugotowały, dodać należy zasmażkę, posolić i gotować przez ¼ godziny, ciągle je mieszając, a następnie dodać przyrumienionej cebuli.

Na zakwaszenie należy dodać octu, wszystko razem wymieszać i gotować jeszcze przez ¼ godziny.

5. *Ziemniaki z majerankiem*

Ziemniaki z majerankiem przyrządza się tak samo jak ziemniaki na kwaśno, dodając majeranku zamiast octu i gotując jeszcze niespełna ½ godziny, przy czym należy je ciągle mieszać.

Obie powyższe potrawy z ziemniaków zyskują znacznie na smaku wówczas, gdy zamiast na wodzie, gotuje się je na rosole oraz gdy do zasmażki dodaje się nieco tłuczonego czosnku.

6. *Ziemniaki z kapustą słodką, kwaszoną albo włoską*

Ziemniaki należy obrać z łupiny, wypłukać pokrajać i włożyć do kotła z posiekaną kapustą słodką, włoską lub kwaszoną w takiej ilości wody, by były zupełnie zalane płynem.

Przyrządzanie zasmażki i zrumienianie cebuli odbywa się podobnie jak przy ziemniakach przyrządzanych na kwaśno.

Po dostatecznym ugotowaniu ziemniaków należy dodać do nich zasmażki, posolić i gotować około ¼ godziny, następnie podczas tego gotowania dodać zrumienionej cebuli i odpowiednią ilość kminku, po czym gotować jeszcze ¼ godziny.

7. *Ziemniaki kłócone*

Potrawa ta nie wymaga ani zasmażki, ani mąki. Surowe ziemniaki obiera się z łupiny i płucze starannie w wodzie zimnej, następnie kraje się je na kawałki. Tak przygotowane ziemniaki wkłada się do kotła i zalewa taką ilością rosołu lub wody, by nie wystawały z płynu.

Skoro ziemniaki zaczną kipieć, dodaje się do nich nieco kminku i miesza się je tak długo podczas gotowania, aż się z nich utworzy miękka masa bez żadnych twardych resztek.

Następnie należy zrumienić na smalcu z dodaniem nieco mleka cienko pokrajaną cebulę, którą po odpowiednim posoleniu dodaje się do ziemniaków. Wszystko razem należy przez chwilę mieszać i gotować jeszcze raz przez pół godziny.

W razie gdyby potrawa była za gęsta, należy dodać odpowiednią ilość tego samego płynu, w którym się gotowały ziemniaki.

8. *Szpinak*

Szpinak należy czysto obrać, wypłukać, zalać gorącą wodą i gotować przez pół godziny, po czym wprost z wrzącej wody włożyć do sita i polać zimną wodą; w ten sposób oczyszcza się go z wszelkich zanieczyszczeń.

Z sita daje się szpinak na stolnicę i sieka na miazgę.

Po ugotowaniu szpinaku wylewa się wodę, szpinak zagotowuje się znowu na rosole lub w braku tego na gorącej

wodzie. Następnie dodaje się zasmażki przyrządzonej na rosole lub na smalcu z niewielką ilością czosnku, soli się odpowiednio i gotuje przez 1,5 godziny. Jeśliby szpinak był za gęsty, należy go rozcieńczyć gorącym rosołem lub gorącą wodą, ale tylko do tego stopnia, aby łyżka włożona pionowo mogła się w nim jeszcze pionowo utrzymać.

9. Kapusta włoska

Kapustę włoską należy oczyścić z liści zewnętrznych i zanieczyszczeń, pokrajać na małe części i wypłukać dobrze w czystej, zimnej wodzie.

Następnie gotuje się ją w odpowiedniej ilości wody, potem cedzi się i podobnie jak szpinak zagotowuje się ją w gorącym rosole lub w wodzie z dodatkiem zasmażki oraz odpowiedniej ilości czosnku i soli.

10. Kapusta słodka

Główki kapusty należy oczyścić z nadpsutych, zwiędłych i nieczystych liści, kaczany odciąć i pozostałe czyste liście posiekać podłużnie.

Kapustę słodką przyrządza się podobnie jak włoską z tą tylko zmianą, że do kapusty słodkiej zamiast czosnku dodaje się kminku (na jedną porcję 1,5—2 g) i zagotowuje się ponownie.

11. Marchew, kalarepa, brukiew

Jarzyny te należy odpowiednio oczyścić; marchew oskrobać, kalarepę zaś i brukiew obrać i pokrajać na cienkie płatki albo małe i podłużne kostki.

Marchew nastawia się na rosole, kalarepę i brukiew — na zimnej wodzie w ten sposób, aby były miernie zalane rosołem względnie wodą.

Kalarepę i brukiew odcedza się po ugotowaniu, marchew natomiast pozostawia się w tym płynie, w którym się gotowała; w ten sposób zatrzymuje się cukier, który przy odcedzaniu marchwi byłby dla potrawy stracony.

Równocześnie daje się zasmażkę do odpowiedniej ilości wody lub rosołu, miesza się należycie i wlewa do kalarepy lub brukwi, które należy zagotować na rosole lub w gorącej wodzie, marchew natomiast z zasmażką po osoleniu zagotowuje się w pierwotnym płynie.

Jeśli tak przygotowana jarzyna ugotowała się na rzadko, należy ją jeszcze dalej gotować, by płyn wyparował, natomiast przy zbytnim zgęszczeniu należy przez dolanie odpowiedniej ilości wody gorącej lub rosołu doprowadzić gotującą się strawę do właściwego skupienia.

Do kalarepy dodaje się kminku jak do słodkiej kapusty.

12. Kapusta kwaszona

Kapustę kwaszoną trzeba wpierw przepłukać lub wycisnąć z kwasu, następnie wrzucić do kotła, zalać zimną wodą, wkroić cebulę (do smaku) i gotować jak kapustę świeżą. Odcedza się ją po ugotowaniu, gdy już jest miękka. Jeżeli jednak surowa kapusta kwaszona jest zbyt kwaśna lub też posiada za mało kwasu, należy ją w pierwszym wypadku odgotować w kilku wodach po 10—15 minut w każdej, w drugim zaś wypadku — uzupełnić kwaśny smak przez dolanie potrzebnej ilości octu.

Po ugotowaniu kapusty dodaje się do niej zasmażkę, miesza się należycie, soli i znowu zagotowuje się na rosole (może być rosół z wieprzowiny) lub też na gorącej wodzie.

Do kapusty kwaszonej można, podobnie jak do kapusty słodkiej, dodać nieco kminku.

W razie zbyt rzadkiego lub gęstego ugotowania należy postąpić w sposób przepisany w poprzednim ustępie.

Należy również uważać, aby zasmażka nie uwydatniała się zanadto w smaku oraz by się kapusta zbytnio nie przegotowała.

13. Fasola zielona

Z fasoli należy przede wszystkim usunąć łyko, które znajduje się na jej krawędziach. W tym celu odłamuje się koniec strączka fasoli i pociągając zań w bok, odrywa się z łyczkiem łykowatą nitkę; to samo robi się z drugim końcem strączka. Po starannym usunięciu wszystkich ogonków należy zbyt długie strączki przekroić skośnie, następnie dobrze opłukać, wrzucić do kotła, zalać zimną wodą i gotować na ostrym ogniu. Po 20 minutach należy ją posolić, a gdy już będzie miękka, odcedzić i zalać tłuszczem (o ile możności masłem), następnie zaś posypać tartą bułką. Jarzynę tę można także zakwasić przez dolanie 1 ctl octu na porcję przed posoleniem.

Fasolę zieloną powinno się gotować przed samym wydawaniem, aby nie stała po ugotowaniu, bo wówczas traci smak i twardnieje.

14. Fasola, groch lub soczewica

Ilość powyższych jarzyn regulują należności żywnościowe.

Jarzyny strączkowe wymagają na ogół dłuższego gotowania, co szczególniej uwydatnia się przy jarzynach gorszej jakości lub zbyt starych i przy gotowaniu w wodzie twardej. Toteż dobrze jest przed gotowaniem namoczyć je w zimnej wodzie przez 12—24 godzin.

Najpierw trzeba jarzynę wypłukać w zimnej wodzie, następnie do moczenia zalać ją czystą, zimną wodą; do gotowania będzie się ona nadawała dopiero wtedy, gdy łuska przy lekkim nacisku da się usunąć z ziarna. Powinno się ją gotować w tej samej wodzie, w której się moczyła, a to z tego względu, że podczas moczenia następuje wydzielenie wielu cennych cząsteczek odżywczych, których szkoda tracić przy zmianie wody.

Do gotowania powinno się użyć tyle wody, aby przykryła powierzchnię gotowanej jarzyny. Podczas gotowania należy usuwać łuski, unoszące się na powierzchni wody, a wygotowaną (wyparowaną) wodę uzupełniać przez dolewanie świeżej.

W celu łatwiejszego ugotowania zbyt twardej jarzyny można dodać do niej nieco sody oczyszczonej.

Gotuje się tak długo, dopóki jarzyna zupełnie nie zmięknie.

Solić należy dopiero przy końcu gotowania, potem odcedzić i polać tłuszczem z tartą bułką albo z przesmażoną świeżą słoniną.

Zamiast polewania tłuszczem można użyć zasmażki, którą sporządza się w takiej ilości, jak przy ziemniakach i jarzynach świeżych. Do zasmażki bierze się ¾ przepisanej ilości smalcu, a pozostałą ¼ część zużywa się do zrumienienia cebuli.

Przyrządzoną zasmażkę wlewa się do ugotowanej jarzyny i po zagotowaniu dodaje się zrumienionej cebuli, następnie odstawia się z ognia jako potrawę gotową do spożycia.

Do fasoli lub soczewicy można także dodać tłuczonego czosnku, gdy zaś chce się je przyrządzić na kwaśno, wówczas dolewa się do nich odpowiednią ilość octu i gotuje przez pół godziny, mieszając często i w końcu soląc.

15. Fasola lub groch — z krupami albo z ryżem

Fasolę lub groch należy przede wszystkim przebrać i opłukać, następnie gotować oddzielnie w osobnych naczyniach, o ile możności w wodzie miękkiej. Przy użyciu wody twardej należy dodać niewielką ilość sody oczyszczonej celem szybkiego ugotowania. Łuski z grochu lub fasoli, wypływające podczas gotowania na powierzchnię wody, należy zebrać.

Po ugotowaniu odcedza się groch względnie fasolę i wsypuje do ugotowanego osobno ryżu albo krup, a następnie dodaje się zasmażkę przyrządzoną tak samo jak przy grochu zielonym lub fasoli i odstawia się zaraz po zagotowaniu.

16. Groch łupany

Na jedną porcję potrzeba:

150 gramów grochu łupanego,
20 „ tłuszczu,
1 „ cebuli świeżej
oraz soli — do smaku.

Groch łupany gotuje się podobnie jak groch cały, ale znacznie krócej i nie dodaje się żadnej zasmażki.

Po ugotowaniu zalewa się go wprost gorącym roztopionym tłuszczem z przyrumienioną cebulą i soli odpowiednio, następnie dobrze miesza, a wreszcie polewa się resztą pozostałego tłuszczu. Gotowanie trwa najwyżej 1,5 — 2 godzin.

17. Groch przecierany lub fasola przecierana

Na jedną porcję potrzeba:

100—110 gramów grochu lub fasoli,
25 „ tłuszczu,
1 „ cebuli świeżej
oraz soli — do smaku.

Sposób płukania, moczenia i gotowania jest taki sam jak w punkcie 14.

Pękanie grochu lub fasoli świadczy, że już są ugotowane; wówczas należy odlać wodę niewygotowaną, groch zaś i fasolę przetrzeć przez sito, następnie zaprawić tak samo jak groch łupany.

18. Grysik (kasza manna) lub ryż na mleku

Na jedną porcję potrzeba:

100 gramów grysiku lub ryżu,
15 „ mleka
oraz soli i cynamonu — stosownie do smaku.

Do odpowiedniej ilości wrzącej wody wsypuje się powoli niepłukany grysik lub ryż i gotuje się przez 15 minut ustawicznie mieszając, aby uniknąć grudek.

Podczas ciągłego wrzenia dodaje się zagotowanego mleka, soli się i wreszcie zdejmuje z ognia.

Tłuczonym cukrem zmieszanym z cynamonem posypuje się dopiero wtedy, gdy wydaje się potrawę w porcjach. Zamiast cukru i cynamonu można okrasić tłuszczem i dla zapachu posypać drobno posiekanym koperkiem.

19. Kotlety (placki) z ziemniaków

a) z g o t o w a n y c h

Ziemniaki gotuje się w łupinach. Po ugotowaniu obiera się je z łupin, przeciera przez tarkę lub przepuszcza przez maszynkę i do otrzymanej w ten sposób miazgi dodaje się pszennej mąki w stosunku 1 kg mąki na 3 kg ziemniaków oraz odpowiednią ilość drobno pokrajanej cebuli a także pieprzu i soli — stosownie do smaku. Dodawanie jaj nie jest konieczne, jeśli jednak warunki na to pozwalają, można je dodać, aby potrawa zyskała na smaku.

Mąkę należy dobrze wgnieść w miazgę ziemniaczaną i dokładnie wymieszać, aby razem utworzyły jednolitą masę. Gdy masa jest gotowa, wyrabia się z niej kotlety (placki), które następnie smaży się na roztopionym smalcu aż do wyraźnego przyrumienienia.

Zamiast ziemniaków w łupinach można również gotować ziemniaki obrane z łupin.

b) z surowych

Ziemniaki surowe należy obrać z łupin, wypłukać dobrze w zimnej wodzie, przetrzeć przez tarkę i wygnieść otrzymaną masę, ale nie za mocno, aby wchłonęła mąkę. Dalsze czynności (dodatki smakowe, wyrabianie i smażenie) odbywają się tak samo jak przy ziemniakach gotowanych.

Placki z surowych ziemniaków można również zrobić w ten sposób, że przetartej masy nie wygniata się, tylko po osoleniu wrzuca się ją przy pomocy łyżki na patelnię z roztopionym tłuszczem i smaży. Jedna łyżka masy daje jeden placek. Dodawanie mąki nie jest konieczne.

Usmażone placki posypuje się cukrem. Należy je spożywać na gorąco, bo wtedy są najsmaczniejsze.

D. SOSY

1. Sos cebulowy

Na jedną porcję potrzeba:

15 gramów mąki,
10 „ tłuszczu,
12 „ cebuli,
1 ctl. octu
oraz soli — stosownie do smaku.

Połowę tłuszczu należy użyć do zrumienienia mąki, a resztę do zasmażenia cienko pokrajanej cebuli. Zasmażkę z mąki zalewa się odpowiednią ilością rosołu lub gorącej wody i zagotowuje mieszając bez przerwy, aby się nie zbijała w grudki.

Gdy zasmażka zacznie wrzeć, dodaje się do niej octu, soli i zrumienionej cebuli, gotując to wszystko przez 15 minut, po czym podaje się gotowy sos bez odcedzania.

Można również zasmażkę z mąki robić odrazu na przysmażonej cebuli, dolewając następnie octu i rosołu, soląc i gotując przez 15 minut.

2. Sos czosnkowy

Na jedną porcję potrzeba:

15 gramów mąki,
10 „ tłuszczu,

1—1,5 „ czosnku,
1 ctl octu
oraz soli — stosownie do smaku.

Z mąki i tłuszczu należy przygotować zasmażkę, następnie dodać do niej potłuczonego czosnku i soli i wszystko razem gotować przez 15 minut często mieszając, aby się nie potworzyły grudki.

3. Sos koperkowy, krwawnikowy, szczypiorkowy i szczawiowy

Na jedną porcję potrzeba:

15 gramów mąki,
10 „ tłuszczu,
15 „ kopru, krwawniku, szczypiorku lub szczawiu,
3 ctl. kwaśnej śmietany — w miarę posiadania
oraz soli — stosownie do smaku.

Koper, krwawnik, szczypiorek lub szczaw sieka się drobno, następnie dodaje się do zrumienionej na smalcu jasno brunatnej zasmażki.

Zasmażkę tę zalewa się odpowiednią ilością wody lub rosołu, soli się i zagotowuje, a dodawszy po zagotowaniu oznaczoną ilość kwaśnej śmietany, gotuje się wszystko razem jeszcze przez 15 minut.

Do sosu krwawnikowego, o ile jest to możliwe, wskazane jest użycie krwawnikowego octu, który można sporządzić we właściwym gospodarstwie z soli i krwawniku.

Sos szczypiorkowy można zakwasić octem lub sokiem z cytryny i następnie gotować przez 15 minut. Dodawanie śmietany nie jest wówczas konieczne.

4. Sos pomidorowy

Na jedną porcję potrzeba:

15 gramów mąki,
10 „ tłuszczu,
5 „ cebuli świeżej,
5 „ cukru,

5—10 „ pomidorów,
3 ctl. śmietany
oraz soli — stosownie do smaku — i rosołu lub przyprawy maggi.

Pomidory opłukane i pokrajane gotuje się z posiekaną cebulą w takiej ilości rosołu, jakiej potrzeba do zakipienia. Zamiast gotowania można je również dusić w tłuszczu.

Równocześnie przyrządza się z mąki i tłuszczu jasną zasmażkę, którą zalewa się odpowiednią ilością gorącego rosołu.

Zagotowane pomidory i cebulę przeciera się przez gęste sitko, otrzymaną masę miesza się z zasmażką na rosole, zaprawia śmietaną i osoliwszy gotuje się je razem około 15 minut.

Podczas wrzenia należy dodać przeznaczoną ilość miałkiego cukru.

Po zagotowaniu dobrze jest wszystko jeszcze raz przetrzeć.

Sos pomidorowy można również przyrządzać bez śmietany, a zamiast rosołu użyć wody z przyprawką maggi.

Drugi sposób przyrządzania sosu pomidorowego polega na tym, że zamiast robić oddzielnie zasmażkę, wsypuje się mąkę do przetartych pomidorów, miesza, rozcieńcza rosołem i zaprawia śmietaną, a dodawszy soli i cukru, gotuje się wszystko przez 15 minut i wreszcie jeszcze raz przeciera. Przy tym sposobie powinno się pomidory przed pierwszym przetarciem dusić w tłuszczu.

5. *Sos śledziowy*

Na jedną porcję potrzeba:
15 gramów mąki,
10 „ tłuszczu,
5 „ śledzi,
5 „ cebuli
oraz soli — stosownie do smaku.

Śledzie należy najpierw dokładnie oczyścić z wnętrzności, usunąć ości i posiekać drobno wraz z cebulą. Otrzymaną masę zrumienia się następnie na tłuszczu i dodawszy mąki przyrządza się jasno-brunatną zasmażkę, którą zalewa się gorącym rosołem i miesza.

Mieszaninę tę przepuszcza się przez sitko do odpowiedniej ilości rosołu i soli według smaku, następnie raz jeszcze gotuje.

6. Sos chrzanowy

Na jedną porcję potrzeba:

2 ctl kwaśnej śmietany,
około 20 gramów mąki
oraz chrzanu, cukru, octu i soli — zależnie od smaku.

Po oddzieleniu odpowiedniej ilości rosołu lub wody na sos i na odparowanie postępuje się w następujący sposób: do śmietany kwaśnej dodaje się mąki, nieco octu oraz — zależnie od smaku — soli i cukru, wszystko to rozbija się i następnie wlewa do odpowiedniej ilości rosołu lub wody. Po dokładnym wymieszaniu i zagotowaniu na wolnym ogniu, tak by sos się nie przypalił, wsypuje się tartego chrzanu, po czym jeszcze raz zagotowuje.

Chrzan należy oskrobać, opłukać i utrzeć na tarce (trzeć nad ogniem, żeby nie płakać).

Zamiast powyższego sposobu można utarty chrzan wrzucić odrazu do roztopionego tłuszczu (najlepiej nadaje się masło), wlać rosół i dokładnie rozmieszać, osobno zaś do śmietany wsypać mąkę, sól i cukier, wymieszać, żeby nie było grudek mąki i tą mieszaniną zaprawić chrzan. Potem wszystko raz zagotować i odstawić na wolny ogień.

E. SAŁATY

1. Sałata głowiasta ze słoniną

Na jedną porcję potrzeba:

2 główki zielonej sałaty,
15—20 gramów słoniny
oraz soli i octu — stosownie do smaku.

Sałatę należy dokładnie oczyścić, odrzucając tylko pierwsze, zewnętrzne liście i odcinając części zeschnięte lub nadpsute, następnie pokrajać każdą główkę na 4 części, wypłukać w zimnej wodzie oraz wygnieść i posolić.

Słoninę pokrajaną na drobne kostki przysmaża się oddzielnie na patelni aż do zrumienienia skwarek, po czym wlewa się do niej octu i zagotowuje.

Przygotowaną poprzednio sałatę polewa się gorącym tłuszczem, który jest zmieszany z octem i miesza się ją tak długo, aż wszystkie części odpowiednio nasiąkną tłuszczem i octem. Można ją również posypać drobno siekanym szczypiorkiem.

Należy przy tym pamiętać, że im słonina jest bardziej nasolona, tym mniej się soli samą sałatę.

2. Sałata głowiasta z oliwą

Na jedną porcję potrzeba:

1—2 główki sałaty,
10 gramów oliwy jadalnej
oraz octu i soli — stosownie do smaku.

Główki sałaty oczyszczone z nadpsutych i zwiędłych liści, podobnie jak poprzednio, tnie się na 4 części, dobrze płucze, wyciska, soli i polawszy jadalną oliwą oraz octem miesza się dobrze, aby oliwa i ocet rozpłynęły się równomiernie po wszystkich częściach sałaty.

Jeśli posiada się szczypiorek, można go drobno posiekać i posypać nim sałatę w celu polepszenia jej smaku.

3. Sałata głowiasta ze śmietaną

Na jedną porcję potrzeba:

1—2 główki sałaty,
3—5 gramów cukru miałkiego (mączki),
2—3 ctl śmietany
oraz octu i soli — stosownie do smaku.

Ocet można zastąpić kwaskiem cytrynowym.

Oczyszczanie główek z zewnętrznych liści odbywa się tak samo jak poprzednio.

Po zewnętrznym oczyszczeniu należy poodrywać kolejno listek po listku, zostawiając tylko sam środek główki, następnie wszystko dokładnie opłukać i nieco posolić i w 15 minut potem odlać słoną wodę.

Gdy sałata jest już przygotowana w powyższy sposób, ubija się śmietanę z cukrem i kwaskiem cytrynowym lub octem i polewa tym sałatę.

4. Kwaśna sałata ziemniaczano-fasolowa

Na jedną porcję potrzeba:

250 gramów ziemniaków,
70 „ fasoli,
20 „ tłuszczu lub oliwy jadalnej,
8 „ cebuli

oraz pieprzu, soli i octu — stosownie do smaku.

Ziemniaki gotuje się w łupinach (można również gotować obierane); po odcedzeniu obiera się je z łupin i kraje na płatki.

Fasolę należy ugotować oddzielnie i również odcedzić.

Gdy jedna i druga jarzyna nieco ostygnie (nie powinno się ich zupełnie wyziębiać), miesza się je razem oraz soli i polewa tłuszczem lub oliwą, następnie wsypuje się drobno pokrajanej cebuli, po wymieszaniu dodaje się pieprzu i octu — stosownie do smaku i znowu miesza się aż do uzyskania jednolitej masy.

W powyższy sposób można również przyrządzać sałatę z samych ziemniaków lub z samej fasoli, używając poza tym tych samych dodatków.

5. Sałata z ziemniaków, fasoli i zielonego groszku

Przyrządza się ją tak samo jak poprzednią, dodając zielonego groszku, który gotuje się oddzielnie.

Na jedną porcję wystarczy wziąć po 50 gramów fasoli i groszku; ilość ziemniaków i innych dodatków pozostaje bez zmiany.

6. Sałata z kapusty kiszonej

Na jedną porcję potrzeba:

300—450 gramów kiszonej kapusty,
12— 15 „ cebuli,
10 „ oliwy,
5 „ cukru

oraz soli i pieprzu — stosownie do smaku.

Dobrą, białą kapustę kiszoną należy posypać cukrem i drobno posiekaną cebulą, osolić, popieprzyć, polać równomiernie oliwą i lekko wymieszać.

Sałatę tę podaje się na surowo jako dodatek do potraw mięsnych.

Kapusty nie potrzeba płukać. Dodawanie cukru nie jest wprawdzie konieczne, ale wpływa na polepszenie smaku.

7. *Sałata ze świeżej (białej lub czerwonej) kapusty*

Na jedną porcję potrzeba:

około 400 gramów kapusty świeżej,
10 „ oliwy,
5 „ cukru
oraz soli, octu i pieprzu — stosownie do smaku.
Zamiast octu można użyć kwasku cytrynowego.

Główkę kapusty należy dokładnie oczyścić z niezdrowych wierzchnich liści, następnie rozkroić na dwie części wzdłuż głąba i poszatkować w cienkie, dość długie paski a głąb odrzucić. Poszatkowaną kapustę wrzucić potem na dobrze osoloną wrzącą wodę, zagotować, odcedzić i natychmiast pokropić octem lub kwaskiem cytrynowym, aby wróciła pierwotna barwa (szczególnie dotyczy to kapusty czerwonej), a wreszcie popieprzyć, posypać cukrem i pokropić oliwą.

8. *Sałata z pomidorów*

Na jedną porcję potrzeba:

kilka pomidorów (zależnie od wielkości),
jedną cebulę (lub dwie mniejsze),
oraz soli, pieprzu tłuczonego i octu — stosownie do smaku.

Dobrze jest również dodać około 5 gramów oliwy jadalnej.

Świeże, twarde i ładne pomidory należy starannie oczyścić i obmyć w wodzie przegotowanej, potem pokrajać na plasterki, ułożyć na salaterce lub misce, posypać drobno siekaną cebulą lub poprzekładać cebulą pokrajaną również w plasterki (cebuli powinno być dużo), odpowiednio posolić, popieprzyć i pokropić octem lub kwaskiem cytrynowym a wreszcie polać oliwą.

Dla nabrania soczystości i właściwego smaku sałata z pomidorów musi się odstać, dlatego też należy ją przyrządzać co najmniej na pół godziny przed wydawaniem.

a) Mieszanka z ogórków i pomidorów

Na jedną porcję potrzeba:

jeden duży lub dwa małe ogórki kiszone,
jeden lub dwa pomidory,
10—20 gramów śmietany,
jedno jajko
oraz soli i pieprzu — stosownie do smaku.

Do tej sałatki należy ugotować jajka na twardo (około 10 minut we wrzącej wodzie). Ugotowane jajka wkłada się na 10 minut do zimnej wody a potem się je obiera.

Oprócz jaj należy obrać ogórki, wymyć pomidory i wszystko to (wraz z jajkami) pokrajać w dość grubą kostkę, następnie wymieszać, dodając nieco soli i pieprzu — stosownie do smaku i w końcu zalać śmietaną.

b) Mieszanka z ziemniaków, fasoli, groszku zielonego, ogórków i pomidorów

Na jedną porcję potrzeba:

około 250 gramów ziemniaków,
50 „ fasoli,
50 „ groszku zielonego,
10—20 „ śmietany lub oliwy jadalnej,
jeden średni ogórek,
jeden lub dwa pomidory,
jedno jajko
oraz soli, pieprzu i cebuli — stosownie do smaku.

Ogórki, pomidory i jajka przyrządza się — jak wyżej, ziemniaki zaś, fasolę i groszek zielony — według przepisu podanego w punkcie 4 i 5.

Pokroiwszy to wszystko w niezbyt grubą kostkę i zmieszawszy razem dodaje się nieco soli i pieprzu — stosownie do smaku, potem zalewa się śmietaną lub oliwą.

Należy zaznaczyć, że ilość i rodzaj poszczególnych składników sałaty — mieszanki może się wahać w różnych granicach. Podane tutaj wymiary i rodzaje służą raczej tylko do ogólnej orientacji kucharza, który zależnie od swej umiejętności i posiadanych zapasów ma w tej dziedzinie szerokie pole do popisu.

10. Sałata — surówka

Przyrządza się ją tak samo jak sałatę z kapusty kiszonej, dodając do niej marchwi w stosunku 1 kg marchwi na 2 kg kapusty.

Marchew należy oskrobać, dobrze opłukać w zimnej wodzie i pokrajać w drobną kostkę.

11. Mizeria ze świeżych ogórków

Na jedną porcję potrzeba:

1—2 ogórki,

15 gramów śmietany

oraz soli, pieprzu, cukru miałkiego i octu lub kwasku cytrynowego — stosownie do smaku.

Długie, białawe, młode i słodkie ogórki o ścisłym miąższu należy obrać i pokrajać w bardzo cienkie plasterki, następnie posolić, a po 20 minutach odlać wydzielony sok, przy czym można nawet ogórki lekko wycisnąć, posypać — stosownie do smaku — tłuczonym pieprzem i zalać śmietaną (ubitą z cukrem) oraz octem lub kwaskiem cytrynowym.

Od powyższego sposobu można zrobić pewne odchylenia a mianowicie:

a) przy użyciu śmietany nie dodawać ani cukru, ani octu, ani pieprzu,

b) zamiast śmietany użyć tylko octu łącznie z cukrem i pieprzem (cukier powinno się rozpuścić w occie).

12. Ćwikła

Nieduże buraki ćwikłowe należy dobrze opłukać i po ugotowaniu obrać z łupiny.

Gdy ostygną, pokrajać je w cienkie plasterki lub przetrzeć na grubszej tarce (niezbyt drobno), przesypać nieco tartym chrzanem, kminkiem i cukrem oraz zalać letnim octem przegotowanym z solą.

Ćwikłę powinno się przyrządzać na jeden lub na dwa dni naprzód.

13. Kisiel z żurawin

Na jedną porcję potrzeba:

15—20 gramów żurawin,

około pół szklanki wody,

około pół łyżki (12 gramów) mąki ziemniaczanej i około 40 gramów cukru.

Żurawiny należy dobrze przebrać, opłukać, wysypać do odpowiedniego naczynia, zalać wodą, zagotować (około 15 minut) i przetrzeć przez dość gęste sito (aby się nie przedostawały pestki i łupinki) do drugiego naczynia. Do przecierania zlewa się żurawiny razem z wodą, w której się gotowały.

Część tego gęstego płynu, który uzyskało się z przetarcia, należy odlać i ostudzić, do pozostałej zaś reszty wsypać cukier i gotować.

W ostudzonej części płynu rozpuścić mąkę ziemniaczaną i wlewać ją powoli, ciągle mieszając, do gotującego się soku i najwyżej po pięciu minutach gotowania odstawić naczynie z ognia.

Gdyby pozostawionego płynu nie wystarczyło do rozpuszczenia mąki ziemniaczanej, uzupełnia się go zimną wodą.

14. Kisiel cytrynowy

Na jedną porcję potrzeba:

pół cytryny (jedną całą na 2 porcje),
pół szklanki wody,
pół łyżki mąki ziemniaczanej
i około 40 gramów cukru.

Cytryny należy dokładnie opłukać, następnie zetrzeć na tarce żółtą warstewkę skórki i wrzucić ją do wrzącej wody, same zaś cytryny przekroić, wycisnąć z nich sok i wlać go do naczynia przez sitko, żeby się pestki nie przedostały, wsypać do tego cukier i gotować.

Rozpuszczanie mąki ziemniaczanej i dalsze czynności wykonuje się tak samo jak przy kisielu żurawinowym.

F. POTRAWY MĄCZNE

1. Kluski lub łazanki

Na jedną porcję potrzeba:

130—150 gramów mąki,
20 „ tłuszczu,
1 jajko na 3—5 porcyj (w miarę posiadania)
oraz soli — stosownie do smaku.

Ciasto na kluski lub łazanki należy wyrabiać tak samo jak ciasto na kluski do rosołu, a mianowicie:

w mące wysypanej na stolnicę zrobić zagłębienie, do którego następnie wbijać jaja.

Jaja rozbijać pojedynczo, w osobnym naczyniu, uważając, by między nimi nie było zepsutych. Po rozbiciu jaj i zmieszaniu białka z żółtkiem zlać je do mąki, dodać potrzebną ilość wody oraz soli i ręcznie wyrobić ciasto.

Praktyczniej jest jednak każde jajko rozbijać z boku (nie nad stolnicą) i stwierdziwszy, że nie jest zepsute, wrzucać od razu jego zawartość (tj. białko z żółtkiem) do zagłębienia w mące.

Wody dolewać tylko tyle, ile potrzeba do wytworzenia jednolitej masy z ciasta, przy małym natężeniu.

Gdy już ciasto jest przygotowane, należy je podzielić na części i każdą z nich rozwałkować przy pomocy wałka do grubości dwa razy większej od grubości noża z tępej strony.

Rozwałkowane ciasto pociąć na paski szerokości 10 cm, gdy chodzi o kluski lub 4 cm, gdy chodzi o łazanki.

Paski te następnie ułożyć jeden na drugim w kilka warstw i pociąć na kluski szerokości 1 cm lub na łazanki szerokości 3 cm. Przy układaniu warstw można w razie potrzeby przesypać je mąką, żeby się nie zlepiały.

Gotowe kluski lub łazanki wrzucić do wrzącej wody, posolić, zagotować (wypłynięcie na wierzch świadczy o ich zagotowaniu), potem odcedzić i przepłukać zimną wodą.

Po ugotowaniu można je wydawać od razu do spożycia, krasząc tłuszczem każdą porcję oddzielnie lub też podsmażyć jeszcze na płytkiej patelni w roztopionym tłuszczu i dopiero potem spożywać.

Przed smażeniem można do tłuszczu dodać tartej bułki (około 5 gramów na jedną porcję) w celu uzyskania lepszego smaku.

2. Łazanki z serem

Na jedną porcję potrzeba:

mąki i jaj — jak na zwykłe kluski,
20 gramów smalcu,

10 „ słoniny,
50—70 „ sera
oraz soli — stosownie do smaku.

Łazanki te przyrządza się tak samo jak poprzednie.

Smalec i słoninę pokrajaną w kostki należy stopić aż do przyrumienienia się skwarek.

Przyrumienione skwarki wybiera się i przekłada do osobnego, ciepłego naczynia ustawionego w pobliżu ognia na kuchni.

Po ugotowaniu, odcedzeniu i przepłukaniu łazanek można postąpić w dwojaki sposób:

a) albo wydać je od razu do spożycia, krasząc i posypując tartym serem oraz skwarkami każdą porcję oddzielnie,

b) albo też najpierw przysmażyć je w gorącym, roztopionym smalcu (często mieszając podczas smażenia), a następnie ułożyć warstwami w osobnym naczyniu, przesypując lekko każdą warstwę tartym serem ze skwarkami i dopiero potem wydać je do spożycia.

3. Kluski lub łazanki z makiem

Na jedną porcję potrzeba:
130—150 gramów mąki,
20 „ tłuszczu,
20 „ maku,
20 „ cukru miałkiego,
1 jajko na 3—5 porcyj (w miarę posiadania)
oraz soli — stosownie do smaku.

Sposób przyrządzania jest taki sam jak podano poprzednio.

Mak z cukrem należy utrzeć w odpowiednim naczyniu (np. w glinianej niepolewanej misce) lub przepuścić przez maszynkę, posypać nim kluski lub łazanki i wymieszać.

Jeśli się klusek lub łazanek nie przysmaża, lecz od razu miesza z makiem i cukrem po odcedzeniu i przepłukaniu, wówczas nie potrzeba dodawać do nich tłuszczu dla okrasy.

4. Kluski lub łazanki z ziemniakami lub kapustą

Na jedną porcję potrzeba:

130—150 gramów mąki,
140—150 „ kapusty świeżej lub kiszonej,
albo 140—150 „ ziemniaków,
10— 20 „ tłuszczu,
1 „ kminku,
0,5 „ pieprzu
oraz soli — stosownie do smaku.

W miarę posiadania można również użyć jaj w stosunku: jedno jajko na 3—5 porcyj.

Jeśli się chce kapustę podczas smażenia posypać mąką, trzeba jeszcze dodać po 10—15 gramów mąki na jedną porcję.

Potrawę tę sporządza się przez mieszanie natłuszczonych klusek lub łazanek z przysmażonymi ziemniakami lub z przysmażoną na tłuszczu i posypaną pieprzem kapustą.

Sposób przyrządzania klusek lub łazanek i przysmażania ziemniaków podano już w poprzednich ustępach.

Kapustę świeżą, odpowiednio posiekaną, należy wpierw odgotować przez 15—30 minut, przy czym po pierwszym zagotowaniu odcedzić wodę i ponownie zalać do dalszego gotowania. Robi się to w tym celu, aby straciła gorzkawy posmak.

Kapustę kiszoną powinno się dusić w ciągu godziny na wolnym ogniu.

Po odgotowaniu (uduszeniu) kapusty przysmaża się ją w roztopionym tłuszczu. Podczas przysmażania należy ją często mieszać oraz odpowiednio posolić, dodać nieco kminku i posypać mąką i pieprzem.

Używanie kminku nie jest konieczne i zależy tylko od upodobań spożywców. Również nie jest konieczne posypywanie kapusty mąką podczas smażenia, jakkolwiek dodaje jej ona lepszego smaku.

5. Kluski kładzione

Na jedną porcję potrzeba:

150 gramów mąki,
20 „ tłuszczu
oraz soli — stosownie do smaku.

Jaj można dodać w takim samym stosunku jak poprzednio, gdyż wpływają na polepszenie smaku, ale i bez nich kluski się też udadzą.

Sposób przyrządzania jest następujący:

mąkę wsypać do naczynia (np. do dużej misy), wbić do niej jajka, o ile są na ten cel, zalać wodą i dobrze rozetrzeć, aby nie było grudek mącznych.

Do wyrabiania ciasta używa się drewnianej łyżki.

Ciasto powinno tworzyć dość wolną (ale nie za rzadką) jednolitą masę.

Zagotować wodę z solą (do smaku) i na wrzątek kłaść kluski (tj. kęsy ciasta) za pomocą łyżki metalowej. Łyżkę przed kładzeniem klusek dobrze ogrzać w gorącej wodzie i taką dopiero nabierać ciasto po jeden brzeg (łyżki), a z ciastem zanurzać ją natychmiast w gotującej się wodzie. Kluska powinna sama oderwać się od łyżki, w przeciwnym razie wystarczy uderzyć trzonkiem łyżki o brzeg kotła.

Po włożeniu klusek poczekać, aż wszystkie wypłyną na wierzch, po czym wyjąć je z wody przy pomocy dziurkowanego czerpaka i okrasić roztopionym tłuszczem. Zamiast wyjmowania można je poprostu odcedzić i potem okrasić.

Jeśli to jest możliwe, dodać około 20 gramów skwarek na jedną porcję topionego tłuszczu.

Kluski po ugotowaniu można również podsmażyć w tłuszczu, jeśli się go posiada w dostatecznej ilości.

Przy użyciu jaj można — zamiast bezpośredniego wbijania ich w mąkę — zmieszać najpierw żółtka z mąką i wodą a z białka ubić pianę i stopniowo dodawać ją do ciasta, mieszając je bardzo dokładnie.

6. Kluski francuskie

Na jedną porcję potrzeba:

60 gramów mąki,
10 „ tłuszczu (masła),
pół jajka,
nać pietruszki (świeża) — na kilka porcyj

oraz soli — stosownie do smaku.

Sposób przyrządzania:

rozbić jajka oddzielając żółtko od białka; żółtka razem z masłem utrzeć dobrze łyżką w większym naczyniu (w misce) i wsypać do nich stopniowo, powoli mąkę ustawicznie mieszając aż do wytworzenia ciasta.

Z białek ubić widelcem pianę i dodawać ją po łyżce do przygotowanego ciasta, które ostatecznie powinno uzyskać taką samą gęstość jak ciasto na kluski kładzione.

W czasie wyrabiania ciasta dodać do niego drobno posiekaną nać pietruszki i dobrze razem wymieszać.

Gotowe ciasto kłaść łyżką metalową na odcedzony (bez mięsa, włoszczyzny i kości), gotujący się rosół (tak samo jak kluski kładzione).

Wielkość klusek francuskich nie odgrywa roli; mogą być takie jak kluski kładzione lub mniejsze.

Ciasto można posolić przy wyrabianiu lub też poprzestać na dostatecznie słonym rosole.

Kluski francuskie podaje się razem z rosołem.

7. Lane kluseczki

Na jedną porcję potrzeba:

około 50 gramów mąki,
pół jajka
oraz soli — stosownie do smaku.

Po dokładnym rozbełtaniu jajek za pomocą widelca należy wsypać do nich powoli mąkę, rozcierając ją bardzo dokładnie o brzegi naczynia łyżką stołową, aby się nie potworzyły grudki mączne. W miarę potrzeby dolewać wody, aby otrzymać rzadkie, lejące się ciasto.

Przygotowane w powyższy sposób ciasto lać na gotujący się czysty rosół (powinno się go przedtem odcedzić, aby nie zawierał mięsa lub kości i żadnych przypraw).

Solić należy tak samo jak kluski francuskie.

8. Zacierki

Na jedną porcję potrzeba:

75 gramów mąki,
10 „ tłuszczu
oraz soli i koperku lub cebuli — stosownie do smaku.

Sposób przyrządzania:

nasypać mąki na stolnicę, tak aby utworzyła stożek, w szczycie jego zrobić dołek, wlać do niego odpowiednią ilość wody i rozmieszawszy ją z mąką, wyrobić je dobrze ręką na plastyczną jednolitą masę.

Z ciasta tego odrywać małe kawałki i palcami robić z nich małe kluseczki, składając je do naczynia z odrobiną mąki, aby się nie pokleiły.

Gotowe zacierki wsypać razem na wrzącą, osoloną wodę, a gdy wypłyną na wierzch odstawić je z ognia.

Zacierki stanowią rodzaj zupy. Można je okrasić:

a) słoniną przetopioną razem z cebulą,

b) tylko samą słoniną,

c) masłem z cebulą,

d) samym masłem, posypując je ponadto drobno posiekanym koperkiem.

9. Kluski z mąki i ziemniaków

Na jedną porcję potrzeba:

100 gramów mąki,
450 „ ziemniaków,
20 „ tłuszczu,
20 „ suchej bułki lub suchego (białego) chleba pszennego

oraz soli — stosownie do smaku.

Ziemniaki należy starannie wypłukać i ugotować w łupinach, a po ugotowaniu obrać je z łupin. Można również gotować ziemniaki już obrane.

Ugotowane ziemniaki dobrze rozgnieść na miazgę lub przepuścić przez maszynkę, wsypać do nich mąkę i mieszając dokładnie wyrobić ciasto.

Z wyrobionego ciasta odrywać małe kawałki o wyglądzie okrągłych bułeczek i rozwałkować je po kolei do grubości jednego centymetra, a po rozwałkowaniu pociąć na paski 4 cm szerokości, następnie ułożyć te paski jeden na drugim w sześć warstw i pociąć na kluski szerokości jednego centymetra. W razie potrzeby przesypać warstwy pasków mąką, żeby się nie sklejały.

Zamiast tego sposobu można odrywane kawałki ciasta roztoczyć rękami na podłużne wałeczki o średnicy 2—4 cm i bądź od razu, bądź też po spłaszczeniu ich lekko nożem, pociąć je skośnie na kluski dowolnej wielkości.

Przygotowane kluski wrzucić do odpowiednio posolonej, wrzącej wody i po zagotowaniu, gdy już wszystkie wypłyną na wierzch, odcedzić lub wyjąć dziurkowanym czerpakiem, przepłukać zimną wodą i wydać do spożycia krasząc każdą porcję lub zamiast kraszenia przysmażyć na gorącym tłuszczu z tartą bułką, zwracając uwagę, by się nie przypaliły.

Jeśli zamiast klusek krajanych mają być kluski okrągłe, należy roztoczone wałeczki ciasta pociąć na dowolną wielkość i każdy kawałeczek zaokrąglić rękami nadając mu wygląd kulki. Takich okrągłych klusek nie potrzeba spłukiwać zimną wodą ani podsmażać, gdyż najsmaczniejsze są bezpośrednio po ugotowaniu. Krasi się je gorącym tłuszczem z przyrumienioną tartą bułką.

Dodanie jaj do ciasta wpływa zawsze na polepszenie jego smaku.

10. Makaron

Wszystkie makarony suche gotuje się jednakowo w posolonym wrzątku.

Zbyt długie laseczki makaronu należy połamać przed wrzuceniem do kotła.

Makaron trzeba gotować tak długo, dopóki nie będzie miękki (suszony nie wypływa na powierzchnię wody), zwracając przy tym uwagę na ilość wody, którą należy uzupełniać w miarę wyparowywania. Uzupełnia się zawsze wodą gotowaną.

Ugotowany makaron należy odcedzić, przelać czystą, ciepłą wodą i okrasić tłuszczem, bądź też sosem mięsnym lub pomidorowym.

Makaron przeznaczony do zupy wystarczy tylko przelać ciepłą wodą po ugotowaniu; nie potrzeba go krasić tłuszczem.

11. Knedle z bułek

Na jedną porcję potrzeba:

100—150 gramów mąki,

150—160 „ suchych bułek,

15— 20 „ tłuszczu,
1 jajo na 6—10 porcyj (w miarę posiadania)
oraz soli — stosownie do smaku.

Sposób przyrządzenia:

Mąkę wsypać do odpowiednio głębokiego naczynia.

Żółtka i białka zmieszać oddzielnie w zimnej wodzie, następnie wlać do mąki i dobrze z nią wymieszać. Można też od razu wbić je do mąki.

Zamiast jaj można użyć odpowiedniej ilości mleka.

Ciasto tak wyrobić, aby nie było za gęste i mogło wchłonąć bułki; powinno ono być raczej rzadkie. Bańki tworzące się na wyrabianym cieście świadczą właśnie o jego dobroci.

Po przyrządzeniu ciasta pokrajać bułki na małe kostki, przyrumienić je na tłuszczu, następnie ostudzić i dodać do ciasta, zwracając baczną uwagę na równomierne rozmieszanie kostek bułki po całym cieście. Im więcej bułki a mniej ciasta, tym knedle są pulchniejsze i smaczniejsze.

Wyrobione ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, roztoczyć na długie wałki i rękami utoczyć knedle, nadając im wygląd niezbyt małych kul.

Mniej więcej na godzinę przed wydawaniem obiadu włożyć knedle do gorącej wody i gotować niezbyt ostro prawie do samego wydania, gdyż knedle stojące zbyt długo po ugotowaniu twardnieją.

Solić można ciasto podczas wyrabiania lub też wodę przeznaczoną do gotowania.

Wydawane porcje krasić roztopionym tłuszczem.

12. Knedle z wątrobą, skwarkami lub słoniną

Oprócz artykułów podanych poprzednio do knedli z bułek, potrzeba na jedną porcję:

10—15 gramów wątroby wołowej,
lub 20 „ skwarek,
lub 25 „ bardzo tłustej, młodej wieprzowiny
oraz pieprzu, majeranku, cebuli i czosnku — stosownie do smaku.

Ciasto przyrządza się tak samo jak na knedle z bułek.

Surową wątrobę wołową oczyszcza się z żyłek i sieka, potem dodaje się do niej nieco pieprzu, majeranku, drobno posiekanej cebuli i tłuczonego czosnku, miesza się to wszystko razem i dodaje do ciasta.

Skwarki przysmaża się z bułką na tłuszczu i dodaje do ciasta albo do knedli po kilka do wnętrza każdej sztuki przy wyrabianiu.

W ten sam sposób dodaje się do knedli cienko pokrajanego, gotowanego mięsa wieprzowego.

Knedle te gotuje się, krasi i wydaje tak samo jak poprzednie.

13. Knedle z grysiku (kaszy manny)

Na jedną porcję potrzeba:

30—50 gramów grysiku pszennego (manny),
150—160 „ suchej bułki lub białego chleba pszennego,
20 „ tłuszczu
oraz liści pietruszki i soli — stosownie do smaku.

Sposób przygotowania:

Grysik ugotować, odcedzić i wysypać na stolnicę lub dużą misę.

Bułki namoczyć w ciepłej wodzie, potem wycisnąć z wody, dobrze rozgnieść i wsypać do misy z grysikiem, następnie wymieszać dokładnie z grysikiem na ciasto.

Ciasto to osolić, posypać cienko pokrajaną zieleniną pietruszki, ponownie wymieszać i po zupełnym ochłodzeniu wyrobić z niego knedle w taki sam sposób jak to podano w punkcie 11.

Wyrobione knedle wrzucić na kilka minut do wrzącej wody, a po ugotowaniu i wyjęciu z wody okrasić gorącym tłuszczem z tartą bułką.

14. Knedle ze śliwkami

Wymagają one nieco delikatniejszego ciasta, aniżeli opisane poprzednio knedle lub łazanki.

Na jedną porcję potrzeba:

130—150 gramów mąki,
15— 20 śliwek świeżych lub suszonych,

1 jajo na 10 porcyj,
15— 20 gramów tłuszczu,
10— 20 „ roztartej suchej bułki
oraz soli — stosownie do smaku.

W celu uzyskania pulchniejszych i smaczniejszych knedli można do wyrobionego ciasta dodać na każde 10 porcyj podwie suche bułki należycie wymoczone w wodzie następnie wyciśnięte z wody i rozgniecione, lub po parę ugotowanych i roztartych ziemniaków.

Ciasto należy wyrabiać w taki sam sposób jak na kluski lub łazanki, dodając tylko nieco więcej wody, aby nie było zbyt gęste. Po wyrobieniu ciasta należy je podzielić na tyle części, ile jest porcyj, następnie każdą część roztoczyć rękami na długi wałek i pokrajać go na 15—20 kawałków (tyle, ile jest śliwek).

Każdy taki kawałek spłaszcza się w rękach, potem wkłada się do niego jedną śliwkę i zalepia dobrze ze wszystkich stron nadając mu wygląd kulisty.

Po zrobieniu w ten sposób wszystkich knedli wrzuca się je na kilka minut do wrzącej wody, następnie odcedza lub wyjmuje i spłukuje zimną wodą, potem zaś dzieli na porcje, krasząc je gorącym tłuszczem z tartą bułką.

Zamiast toczenia wałków i krajania ich można ciasto rozwałkować do grubości noża od strony tępej, a następnie przy pomocy zwykłej szklanki powycinać z niego krążki lub pociąć je na kwadraty odpowiedniej wielkości i do każdego z tych krążków lub kwadratów wkładać po jednej śliwce, zalepiając dokładnie ze wszystkich stron, potem zaś gotować.

Wyjmowanie pestek ze śliwek nie jest konieczne.

Śliwki suszone należy przed użyciem wymoczyć przez kilka godzin w ciepłej wodzie.

15. Pierogi

Bardzo smaczna i rozpowszechniona potrawa ta nie wymaga specjalnych wysiłków przy sporządzaniu; można ją robić z serem, mięsem, powidłami, marmoladą, jagodami itp.

Na jedną porcję potrzeba:
150 gramów mąki,
100—150 „ mięsa lub
100—150 „ sera lub

BIBLIOTEKA NAUKOWA WP
Nr 1021
Dział Zbiorów Ogólnych

100—150 „ powideł albo marmolady
lub odpowiednią ilość jagód czy też innych owoców,
15— 20 gramów tłuszczu,
10— 20 „ roztartej suchej bułki
oraz soli — stosownie do smaku.

Poza tym potrzeba:

a) do pierogów z mięsem:
pół cebuli średniej wielkości
oraz pieprzu i czosnku — stosownie do smaku,

b) do pierogów z serem:
10—15 gramów cukru,
łyżkę śmietany w tym wypadku, gdy ser jest zbyt suchy
oraz cynamonu i wanilii — stosownie do smaku;

c) do pierogów z owocami można użyć cukru, zwłaszcza jeśli owoce mają smak kwaskowaty.

Tam, gdzie warunki na to pozwalają, można również dodać po jednym jajku na 10 porcyj.

Dodanie rozmoczonych bułek lub gotowanych ziemniaków, jak przy knedlach ze śliwkami, wpływa na lepszy smak ciasta.

Ciasto należy sporządzić tak samo jak na knedle ze śliwkami, potem rozwałkować je cienko, powycinać szklanką lub nożem krążki lub kwadraty, na każdym z nich położyć łyżeczkę nadzienia, tj. mięsa, sera, powideł lub owoców, potem krążek lub kwadrat zgiąć na połowę i przystające do siebie brzegi mocno zakleić przy pomocy naciskania palcami.

Gotowanie i kraszenie odbywa się tak samo jak poprzednio, trzeba jednak pamiętać, że pierożki z serem, powidłami, marmoladą i w ogóle owocami należy krasić masłem lub margaryną albo też śmietaną z cukrem, gdyż ze słoniną są mniej smaczne.

Mięso do pierogów może być surowe lub gotowane, ale w obydwu wypadkach należy je przepuścić przez maszynkę, a następnie zaprawić drobno posiekaną cebulą, którą dla smaku można przed tym przyrumienić w tłuszczu, dodać nieco pieprzu i czosnku — do smaku, osolić i dokładnie wszystko wymieszać.

Ser należy przepuścić przez maszynkę lub rozetrzeć na tarce i dokładnie wymieszać z dodatkami wskazanymi w punkcie b).

Kapusta jako nadzienie do pierogów wymaga tych samych dodatków, co mięso. Po ugotowaniu kapusty należy ją dobrze wycisnąć z wody, następnie drobniutko posiekać i wymieszać z dodatkami.

16. Potrawy z mąki sojowej

Istnieją dwa rodzaje mąki sojowej:

a) mąka grubo zmielona w rodzaju kaszy manny;

b) mąka zwykła (miałka).

Mąka grubo zmielona nadaje się jedynie jako kasza do zupy, ale dopiero po przesianiu, które stosuje się w celu oddzielenia drobniejszej (miałkiej) mąki, ponieważ zupa z mąki nieprzesianej jest mętna i niesmaczna.

Mąkę zwykłą (miałką) można użyć na zasmażkę do zup i sosów lub na makaron, zacierkę itp., w stosunku:

50% mąki sojowej i 50% mąki pszennej

lub 50% mąki sojowej, 40% mąki pszennej i 10% mąki ziemniaczanej.

Z powyższej mieszanki otrzymuje się ciasto żółtawe, jakby z jajkiem, ścisłe i smaczne, ale ciężko strawne (nie nadaje się dla chorych). Ciasto to trzeba wyrabiać dłużej niż ciasto z mąki pszennej lub żytniej, gdyż mąka sojowa posiada prawdopodobnie mniej glutenu. Nadaje się ono do wyrobu tych wszystkich potraw, co i zwykłe ciasto i wymaga takich samych dodatków.

G. KOMPOTY

1. Kompoty z owoców świeżych i suszonych

Na jedną porcję potrzeba:

15 gramów cukru,
300 „ owoców świeżych lub
100 „ owoców suszonych
oraz cynamonu lub goździków — stosownie do smaku.

Zarówno świeże jak i suszone owoce należy wpierw opłukać w zimnej wodzie, następnie owoce świeże obrać z łupin, pokrajać na plasterki, kostki lub ćwiartki, zalać zimną wodą i zagotować.

Owoce suszone należy po opłukaniu namoczyć w zimnej wodzie przez 2—3 godziny, potem w tej samej wodzie gotować.

Wiśnie i czereśnie gotuje się od razu po wypłukaniu — bez wyjmowania pestek.

Śliwki świeże można po wypłukaniu rozkrajać (rozłupać) w celu zbadania czy nie ma robaczywych; wyjmowanie pestek nie jest konieczne.

Czas gotowania wynosi od 5 do 15 minut — zależnie od twardości owocu. Miękkie odmiany owoców wystarczy tylko zagotować i zaraz odstawić z ognia.

Do wody, w której gotuje się owoce, należy wrzucić dla smaku odpowiednią ilość cukru, cynamonu albo goździków, a tam gdzie to jest możliwe, kilka skórek pomarańczowych.

Po ugotowaniu kompot powinien się odstać w ciągu 2—6 godzin; może stać nawet przez cały dzień. Spożywa się go na zimno.

2. Kompot z rabarbaru

Na jedną porcję potrzeba tej samej ilości rabarbaru i dodatków jak przy kompotach owocowych z wyjątkiem cukru, który należy zwiększyć o 5—10 gramów.

Rabarbar po obłupaniu z zewnętrznej błonki i wypłukaniu w zimnej wodzie wymaga 5—10 minut gotowania. Dalsze postępowanie jest takie samo jak poprzednio.

3. Kompoty surówkowe

Na kompoty surówkowe potrzeba tej samej ilości owoców lub rabarbaru, co i na kompoty zwykłe oraz tej samej ilości dodatków, z wyjątkiem cukru, którego należy dodać co najmniej drugie tyle.

Różnica w przygotowaniu kompotów polega jedynie na tym, że owoce (z wyjątkiem jagód) lub rabarbar należy znacznie drobniej pokrajać, następnie posypać cukrem oraz dodatkami jak poprzednio i pozostawić do odstania się w ciągu kilku godzin, po upływie których kompot (bez gotowania) jest już gotów.

Gdyby owoce puściły za mało soku pod wpływem cukru, można dodać nieco przegotowanej i wystudzonej wody.

4. Kompoty zimowe

Kompoty stanowią zimą doskonały przysmak i nieocenione źródło witamin, a przy tym nie są ani zbyt drogie ani trudne do przyrządzenia. Należy je tylko przyrządzać tak umiejętnie, by nie zmarnować owoców, cukru ani pracy.

Odpowiednio przygotowane kompoty ze świeżych owoców mogą przetrwać w świeżości od 2 do 3 lat nie zatracając zapachu ani smaku.

a) Kompoty z cukrem

Przede wszystkim owoców nie powinno się płukać. Śliwki lub morele wystarczy obetrzeć na sucho, jabłka zaś i gruszki obrać, a większe owoce pokrajać.

Na 1 kg owocu potrzeba zwykle ¼ kg cukru lub więcej — do smaku.

Owoce należy wrzucić na syrop i zagotować, potem ułożyć w wysokich, wąskich słoikach łatwych do uszczelnienia, gdyż najważniejszym warunkiem przechowywania kompotów jest zabezpieczenie ich od dopływu powietrza.

Najlepszym materiałem uszczelniającym jest pęcherz, ale wystarczy też pergamin, byle go przed tym zwilżyć, a następnie obciągnąć dokładnie na szyjce słoika i mocno zawiązać.

Po napełnieniu i uszczelnieniu słoików umieszcza się je w kociołku z sianem i gotuje: śliwki 25 minut, morele 30 minut, jabłka i gruszki 40 minut.

Kompoty te należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

b) Kompot ze śliwek bez cukru

Nasypać drobnych śliwek do wysokich słoików lub butelek i obwiązawszy je pęcherzem zagotować jak zwykłe kompoty w kociołku z sianem, a potem przechować w suchym, chłodnym miejscu.

Chcąc użyć tych śliwek w zimie na zupę lub kompot należy je wrzucić na 5 minut do dowolnie słodkiego syropu.

H. GRZYBY

Przystępując do przyrządzania potraw ze świeżych grzybów należy sobie uprzytomnić, że przy smażeniu lub duszeniu objętość grzybów dwukrotnie, a nawet czterokrotnie zmniejsza się, toteż na każdą porcję potrzeba co najmniej około 10 grzybów średniej wielkości.

Grzyby trzeba dobrze oczyścić, a mianowicie poobcinać korzonki i oskrobać je ze skórki, obrać również ze skórki kapelusze takich grzybów jak maślaki, surojadki lub pieczarki, potem je pokrajać i tylko części zdrowe opłukać i sparzyć.

1. Grzyby duszone

Po oczyszczeniu i opłukaniu grzybów zalać je wrzątkiem, potem odcedzić, wrzucić do odpowiedniego naczynia, wsypać drobno pokrajaną cebulę (im więcej, tym lepiej), trochę pieprzu, posolić, dodać tłuszczu (najlepiej masła lub margaryny) i dusić pod pokrywką na małym ogniu, aż będą zupełnie miękkie.

Borowiki wymagają około dwóch godzin duszenia na bardzo wolnym ogniu, żeby nie przywarły do naczynia. Czas duszenia można skrócić, gdy się je drobno pokraje.

Do podpieńków dobrze jest dodać trochę siekanej pietruszki.

Przed podaniem do spożycia należy je zaprawić śmietaną i zagotować. Do podpieńków lepiej się nadaje śmietana dość kwaśna.

Wszystkie grzyby duszone zyskują znacznie na smaku po dodaniu odrobiny maggi.

Grzyby można podawać do mięsa albo spożywać z kaszą, z ziemniakami lub same.

2. Grzyby smażone

Grzyby (zwykle tylko same kapelusze) oczyszczone, sparzone, posolone i umaczane w mące smaży się na patelni pod przykrywką w maśle lub margarynie z przesmażoną i pokrajaną cebulką.

3. Sos grzybowy

Grzyby przeznaczone na sos należy przyrządzić tak samo jak grzyby duszone, ale znacznie mniej dusić. Po uduszeniu

dodać do nich tyle wody i śmietany, aby otrzymać sos dość rzadki i zagotować.

Jeśli śmietana nie jest pierwszej jakości, wówczas dodaje się do niej trochę mąki, którą należy dokładnie rozetrzeć, aby nie było grudek.

4. Kotlety ze świeżych grzybów

Grzyby należy dobrze oczyścić, opłukać i po sparzeniu gotować przez pół godziny.

Wygotowany smak można użyć na zupę lub sos, grzyby zaś trzeba przepuścić przez maszynkę, dodać cebuli posiekanej i zasmażonej oraz jajko i namoczoną bułkę, osolić, opieprzyć i wyrabiając dodawać tyle bułki tartej, by masa była dostatecznie zwarta.

Z uzyskanej masy wyrabia się niewielkie kotlety, które następnie otacza się w rozbitym jajku i tartej bułeczce i smaży.

Gotowe kotlety spożywa się z ziemniakami lub z jakąkolwiek kaszą (najodpowiedniejsza jest kasza krakowska lub gryczana).

I. NAPOJE GORĄCE

Do napojów gorących należy kawa, herbata, kakao, czekolada i mleko.

Kawa i herbata są używkami, zawierają bowiem znikomą wartość odżywczą, toteż używanie ich jako napojów służy nie tyle do odżywienia organizmu, ile raczej do orzeźwienia go przez lekkie pobudzenie systemu nerwowego. Wartość odżywczą posiada jedynie cukier dodawany do tych napojów.

1. Kawa

Ilość kawy, cykorii i cukru określają należności żywnościowe.

Paloną kawę ziarnistą miele się na krótko przed użyciem, następnie wsypuje do kociołka z wrzącą wodą (najlepiej do garnka glinianego), miesza i kilkakrotnie zagotowuje. Po ugotowaniu skrapia się ją nieco zimną wodą i, przykrywszy kocioł, odstawia od ognia, żeby się ustała.

Słodzić najlepiej każdą porcję oddzielnie lub też pozostawić to uznaniu spożywców wydając im cukier.

Białą kawę sporządza się przez wlanie do czarnej kawy odpowiedniej ilości przegotowanego mleka.

Zbożową kawę wsypuje się po zmieleniu do zimnej wody i gotuje około 5 minut, po czym odstawia się naczynie z ognia celem ustania się kawy. Naczynie musi być przykryte.

Cykorii dodaje się niewielką ilość przed zagotowaniem kawy.

Konserwy kawowe nie wymagają dodawania cykorii ani cukru, gdyż zwykle są sporządzane z cukrem.

2. Herbata

Na jedną porcję, zawierającą około 40 centylitrów, wystarcza:

1 gram herbaty
i 10 gramów cukru.

Do wrzącej wody wsypuje się herbaty, przykrywa i odstawia z ognia. Esencja naciąga dostatecznie po 5—10 minutach.

Słodzić można tak samo jak kawę.

Drugi sposób przyrządzania herbaty polega na zalaniu odpowiedniej ilości herbaty wrzątkiem w osobnym niedużym naczyniu i po naciągnięciu esencji — dodawaniu jej do takiej ilości wrzącej wody jaka jest potrzebna na jedną porcję.

3. Kakao

Kakao przyrządza się podobnie jak kawę.

Na jedną porcję, wynoszącą około 40 centylitrów wrzącej wody lub mleka, wsypuje się 4,5 g kakao w proszku, miesza się, zagotowuje i po dodaniu odpowiedniej ilości cukru (15 g na jedną porcję) odstawia z ognia.

Wprawdzie dobre i prawdziwe kakao powinno się zupełnie rozpuścić we wrzątku, nie pozostawiając żadnego osadu, ten sposób jednak nigdy nie jest pewny. Toteż najlepiej kakao rozrobić najpierw w oddzielnym naczyniu w małej ilości wody i po dokładnym rozrobieniu wlewać dopiero do wrzątku, a po zagotowaniu natychmiast odstawić z ognia. Gdyby mimo to pozostał osad na dnie naczynia, wówczas należy napój po

ustaniu się odlać do innego naczynia, a pozostały osad dokładnie jeszcze raz wymieszać i rozrobić.

W celu polepszenia smaku można do kakao dodać również rozbite i roztarte żółtko lub też całe jajko (tj. żółtko z białkiem) należycie roztarte i ubite. Dodaje się je dopiero po ugotowaniu, aby się jajko nie ścięło.

Kakao przed wydaniem do spożycia należy dobrze pomieszać.

4. Czekolada

Czekoladę należy rozetrzeć na proszek na tarce i wsypać do naczynia z taką ilością wrzącej wody lub wrzącego mleka, aby ją ten płyn całkowicie zalał. Po wykonaniu tego odsunąć naczynie od ognia na brzeg kuchni i mieszać przez kilka minut, aby ułatwić rozpuszczenie się czekolady.

Gdy czekolada zupełnie się rozpuści, należy dodać do niej tyle wody lub mleka, ile potrzeba na wszystkie porcje, a następnie zagotować ją ponownie.

Smak czekolady można również poprawić przez dodanie do niej (po ugotowaniu) bądź to samego bitego żółtka, bądź też żółtka ubitego z białkiem.

5. Mleko

Naczynie, w którym ma się gotować mleko, należy lekko zwilżyć wodą, aby się mleko nie przypaliło; po zagotowaniu odstawić je natychmiast z ognia (nie trzymać na gorącym piecu).

Mleko powinno się spożywać tylko po przegotowaniu.

J. KONSERWY

Do konserw zalicza się: suchary, konserwy mięsne, jarzynowo-mięsne lub jarzynowe, zupy konserwowe i konserwy kawowe.

1. Suchary

a) Suchary gotowane

Na jedną porcję potrzeba:

125 gramów sucharów,
30—40 „ tłuszczu,

30 „ cebuli,
10 „ soli

oraz nieco tłustości pozostałej z rosołu z dnia poprzedniego.

Suchary należy połamać na drobne kawałki wielkości orzechów laskowych i wsypać do kotła z taką ilością wody, jakiej potrzeba do zagotowania, następnie należy je osolić.

Cebulę cienko pokrajaną przysmaża się na jasno na połowie tłuszczu przeznaczonego do sucharów. Drugą połowę tłuszczu daje się do ogrzanych tymczasem sucharów, miesza się razem, zagotowuje, a w miarę potrzeby soli się powtórnie i przyrządza się je z cebulą przysmażoną na tłuszczu.

Smak tej potrawy można znacznie polepszyć przez dodanie większej ilości tłuszczu z rosołu lub przetopionej słoniny i nieco papryki (pieprzu tureckiego).

b) Suchary tarte

Na jedną porcję potrzeba:
125 gramów sucharów,
0,1 l mleka.

Suchary roztarte na mączkę zalewa się przegotowanym gorącym mlekiem, miesza się i odpowiednio soli.

c) Knedle z sucharów

Na jedną porcję potrzeba:
125 gramów sucharów,
20—25 „ słoniny lub skwarek,
50 „ mąki —
oraz soli — stosownie do smaku.

Sposób przyrządzania:

Suchary potłuc lub grubo rozetrzeć, dodać do nich mąki i wody lub też rosołu zamiast wody i wymieszać je na ciasto nadające się do wyrobienia knedli.

Jeśli brak zapasów lub też nie wystarczający wymiar należności żywnościowej nie pozwala na użycie mąki, należy suchary potłuc drobniej i namoczyć przez pewien czas w wodzie lub rosole, aby się jak najlepiej nadawały do wyrobu ciasta.

Słoninę kraje się w kostki i dodaje do ciasta; zamiast świeżej słoniny można użyć skwarek. Można również słoninę, podobnie jak skwarki dawać do środka poszczególnych knedli, co zwłaszcza wtedy jest wskazane, gdy ciasto było zarobione mąką.

W ten sposób przyrządzone knedle gotuje się w rosole lub w wodzie z pewną ilością rosołu, a po ugotowaniu wydaje się je z zupą albo z odpowiednio przyrządzonym sosem.

d) Suchary przysmażone

Na jedną porcję potrzeba:

125 gramów sucharów,
0,1 l mleka,
30—40 gramów tłuszczu
oraz soli — stosownie do smaku.

Suchary należy potłuc na drobne kawałeczki wielkości orzechów laskowych i nasycić je nieco mlekiem. Równocześnie roztopić na patelni słoninę pokrajaną w cienkie płatki, nakłaść na nią sucharów nasyconych mlekiem, posolić i mieszając często smażyć je tak długo, dopóki wszystkie ich części nie nasycą się równomiernie tłuszczem.

2. Konserwy mięsne

Można je przyrządzić w trojaki sposób:

1. zamknięte puszki ogrzać we wrzącej wodzie lub otwarte puszki z mięsem ogrzewać przez 15 minut na rozżarzonych węglach, dopóki się nie stopi cały tłuszcz w nich zawarty;

2. zawartość puszek ogrzać na patelni lub w innym odpowiednim naczyniu na otwartym ogniu, dodając nieco wody, cebuli, korzeni oraz ziemniaków;

3. rozdrobić mięso z konserw i wrzucić je do ugotowanej już zupy lub jarzyny.

3. Konserwy jarzynowo-mięsne i jarzynowe

Konserwy jarzynowo-mięsne i jarzynowe należy wyłożyć z puszki, rozetrzeć drobno (najdrobniej na kawałeczki wielkości grochu) i włożywszy do odpowiedniego naczynia postawić na ogniu dolewając na każde 100 g konserw po pół litra wody.

Wymagają one gotowania w ciągu 5 minut po zawrzeniu wody przy nieustannym mieszaniu.

4. Konserwy kawowe

Konserwy kawowe należy dobrze rozdrobnić, wsypać do wody i gotować w ciągu 2—3 minut.

Na jedną porcję bierze się zwykle około 60 centylitrów wody.

Po zagotowaniu skropić je nieco zimną wodą.

ROZDZIAŁ III

SPOSOBY SUSZENIA, KWASZENIA (KISZENIA) I MARYNOWANIA

1. Kapusta

a) Kwaszenie (kiszenie) kapusty w beczkach

Do kwaszenia wybiera się kapustę bezwarunkowo dobrą pod każdym względem. Pojedyncze główki kapusty oczyszcza się starannie z zewnętrznych odstających lub nadgniłych liści, kaczany obcina się przy samej główce, główkę rozkrawa się — zależnie od wielkości — na dwie lub trzy części i sieka drobno na szatkownicy.

Przy kwaszeniu kapusty o wyższej jakości nie sieka się wewnętrznej części głąba.

Posiekaną kapustę zsypuje się do czystych, pozbawionych wszelkiego zapachu i zupełnie szczelnych beczek z drzewa niesmolistego, warstwami grubości około 20 cm, przesypując każdą warstwę solą w stosunku około 5 kg soli na 100 kg kapusty oraz dodając niewielką ilość przypraw, przede wszystkim kminku lub nasienia kopru. Można także dodawać nieco liści bobkowych, pieprzu, pokrajanych kwaśnych jabłek i marchwi. Każdą warstwę ubija się silnie za pomocą drewnianego tłuczka dopóty, dopóki nie wystąpi sok.

Po napełnieniu beczki przykrywa się górną warstwę kapusty całymi, czystymi liśćmi kapusty lub czystym płótnem oraz drewnianym krążkiem (denkiem), przyciskając go dużym, ciężkim i zupełnie czystym kamieniem.

Po upływie dwóch — trzech dni, gdy kapusta już osiądzie, zdejmuje się kamień i przykrywkę (tj. krążek i płótno) i przebija się kapustę w dwóch lub trzech miejscach aż do samego dna drewnianym, ostro zakończonym kijem, pozostawiając następnie beczkę z kapustą na przeciąg jednej doby zupełnie bez nakrycia, aby gazy wytwarzające się przy fermentacji miały swobodne ujście na zewnątrz.

Zanieczyszczenia i brud, które z jakichkolwiek przyczyn ukazałyby się na powierzchni soku w beczce, należy zebrać drewnianą łyżką i usunąć.

Po upływie doby, w której beczka była odkryta, przykrywa się ją ponownie krążkiem i przyciska kamieniem, pozostawiając jeszcze na kilka dni w dość ciepłym miejscu celem fermentacji.

Fermentację w kapuście wywołują pewne bakterie zbliżone do bakteryj fermentacji mlekowej oraz drożdży. W czasie fermentacji wytwarzają się oprócz kwasów (przeważnie kwasu mlekowego) również gazy, jak dwutlenek węgla, wodór, metan i alkohol, który w połączeniu z kwasami daje estry. Kapusta przy tym znacznie osiada, wydziela znaczną ilość soku, traci swoistą gorycz kapusty surowej i nabiera właściwego smaku i zapachu.

Jeśliby ilość soku wytworzonego w beczce okazała się nie wystarczająca, tj. sok nie zalewałby całkowicie kapusty, wówczas należy dolać potrzebną ilość wody przegotowanej z solą (6% rozczyn wody i soli).

Ilość soku w kapuście kwaszonej nie powinna przekraczać 10% ogólnej wagi kapusty.

Krążek drewniany i kamień przykrywający kapustę należy często zmywać w zimnej wodzie, ażeby nie dopuścić do tworzenia się na nich pleśni i śluzu.

Gdyby beczka przeciekała, należy ją jak najspieszniej naprawić.

Kapusta jest dostatecznie ukiszona po upływie 4—6 tygodni. Po tym terminie należy beczkę z kapustą przenieść do piwnicy lub innego zupełnie chłodnego pomieszczenia, gdyż przy wyższej temperaturze kapusta łatwiej się psuje.

Kapusta dobrze ukiszona posiada barwę biało-żółtawą, charakterystyczny zapach oraz smak swoiście kwaśny, lecz nigdy nie gorzkawy.

Kapusta stęchła, oślizgła, zbyt rozmiękła lub posiadająca zabarwienie szare albo ciemne nie nadaje się do jedzenia.

Głównym warunkiem dobroci kapusty kiszonej i jej przechowywania jest, oprócz należytych własności surowca i prawidłowego wykonania wszystkich czynności związanych z kiszeniem, jak najstaranniejsze przestrzeganie czystości przy sporządzaniu surowca do kiszenia i należyte przygotowanie beczek.

Beczki przeznaczone do kiszenia kapusty należy dokładnie oczyścić i wyparzyć, a następnie opłukać czystą wodą. Najlepszym sposobem wyparzania są gorące kamienie polewane wodą. Jeśli beczka jest bardzo zanieczyszczona lub przesiąknięta zapachem (np. z poprzedniego kiszenia kapusty), którego nie można usunąć za pomocą wyparzenia, wówczas trzeba ją wymyć dokładnie wewnątrz i z zewnątrz mlekiem wapiennym lub wysiarkować przez spalenie w niej siarki.

Mleko wapienne sporządza się przez zmieszanie jednej objętości proszku świeżo gaszonego wapna z dwoma objętościami wody. Można również wrzucić do beczki kilka garści niegaszonego wapna, polać je kilku litrami wody i rozmiękczyć przy pomocy kawałka drewna, a następnie beczkę przykryć czystą deską lub rogożą; gdy wapno rozpuści się, należy nim wysmarować wewnętrzne i zewnętrzne ściany beczki i dopiero po upływie doby zmyć wszystko dokładnie. Po usunięciu wapna należy beczkę napełnić czystą wodą, potem ją wylać i znów napełnić, powtarzając tę czynność tak długo, dopóki wylewana woda nie będzie zupełnie czysta i bez żadnego zapachu.

Siarkowanie przeprowadza się za pomocą spalania w beczce pewnej ilości siarki (około 50 g siarki na 1 m^3 objętości beczki) umieszczonej w żelaznym lub glinianym naczyniu. Po 24 godzinach należy taką beczkę dokładnie wyparzyć, następnie wypłukać wodą w ten sam sposób jak po wapnie.

Po dokładnym i zupełnym wyczyszczeniu stawia się beczkę w piwnicy lub miejscu niezbyt zimnym na dwóch drewnianych podkładach, tak aby pomiędzy powierzchnią podłogi lub ziemi a dnem beczki była wolna przestrzeń.

Zarówno pomieszczenie, w którym odbywa się praca, jak i stoły oraz wszelkie inne sprzęty i narzędzia muszą odpowiadać takim warunkom czystości jakie stosuje się w pie-

karni lub przy wyrobie konserw mięsnych. To samo dotyczy czystości rąk i odzienia pracowników.

b) Kwaszenie kapusty w kadziach (dużych beczkach)

Kwaszenie kapusty w kadziach odbywa się tak samo jak w beczkach i wymaga takich samych zabiegów. Należy przy tym zwrócić uwagę na jak najdokładniejsze i najstaranniejsze wykonanie wszystkich czynności, w razie bowiem jakichkolwiek zaniedbań ryzyko zepsucia kapusty jest większe z tego względu, że kadź zawiera jej więcej niż beczka.

c) Kwaszenie kapusty w dołach betonowych

W dołach betonowych można kwasić od razu duże ilości kapusty. Dół o wymiarach 3 m długości, 3 m szerokości i 2,5 głębokości może pomieścić około 12 ton kapusty kiszonej.

Kwaszenie kapusty w dołach betonowych wymaga takich samych zabiegów jak kwaszenie w beczkach, z tą jedynie zmianą, że kapustę świeżą ubija się (ugniata) przy pomocy deptania przez ludzi ubranych w buty gumowe.

Doły betonowe należy wewnątrz wyłożyć deskami, aby kapusta nie stykała się bezpośrednio z betonem.

Praktyka wykazuje, że w pierwszym roku kiszenia doły betonowe wchłaniają dużo soku, toteż należy go od razu wytworzyć w większej ilości przez dodanie większego procentu soli i dokładniejsze ubicie kapusty, a następnie badać od czasu do czasu jego ilość i w razie potrzeby dolewać przegotowanej i wystudzonej wody z domieszką soli w stosunku: pół kg soli na 10 litrów wody. Stosowanie tych środków ostrożności zapobiegnie możliwości zepsucia kapusty.

Najlepiej jest urządzać doły betonowe w piwnicach, a przynajmniej pod dachem w celu zabezpieczenia ich od kurzu, śniegu i deszczu, a zwłaszcza od częstych w naszym klimacie zmian temperatury. Trzeba również pamiętać o tym, że jakkolwiek niska temperatura nie szkodzi kapuście, to jednak częste jej odmarzanie i powrotne zamarzanie nie sprzyja dobremu jej przechowywaniu. Ponadto należy zwrócić uwagę na właściwe pokrycie deskami kapusty zakiszonej w dołach i odpowiednie obciążenie jej przy pomocy kamieni lub bloków betonowych, tak by ją sok całkowicie pokrywał.

Ważną rzeczą jest także przebijanie kaputy ostrymi kijami aż do samego dna w początkowym okresie fermentacji.

Zaletą używania dołów betonowych jest możność ukiszenia od razu dużej ilości kapusty, co ma swoje znaczenie — zwłaszcza w większych oddziałach gospodarczych, ale niedopilnowanie odpowiedniego zakwaszenia i konserwacji może narazić na zepsucie się znacznie większej ilości kapusty niż w beczkach. Na tę okoliczność musi zwrócić uwagę kwatermistrz i oficer żywnościowy i w razie kiszenia kapusty w dołach posługiwać się doświadczonym specjalistą.

2. OGÓRKI

a) Kwaszenie ogórków na zimę

Ogórki kwasi się w beczkach dębowych lub olchowych, które należy wpierw dokładnie oczyścić i wyparzyć w taki sam sposób jak beczki na kapustę. Najlepiej nadają się do kwaszenia ogórków małe beczułki, mieszczące od dwóch do trzech kop ogórków. Przez nalanie wody należy przekonać się czy beczki są szczelne.

Małe ogórki mają nieznaczny odsetek cukru, większe zaś zawierają go znacznie więcej, ponieważ zaś cukier odgrywa pewną rolę przy procesie kwaszenia, nie należy więc kwasić ogórków zbyt drobnych.

Do kwaszenia wybiera się ogórki zdrowe i dobre pod względem jakości, bez plam, świeże i zupełnie zielone, przy czym lepsze są podłużne a wąskie i mało ziarniste, gdyż dłużej zachowują jędrność. Kwasi się je bezpośrednio po zbiorze w drugiej połowie sierpnia.

Wybierając ogórki do kwaszenia należy je podzielić według wielkości i rodzaju i oddzielnie kwasić większe, a oddzielnie mniejsze. Przed kwaszeniem trzeba je starannie wypłukać w czystej, zimnej wodzie.

Przy kwaszeniu ogórków na zimę nie powinno się im obcinać ogonków (koniuszków).

Do przygotowanej beczułki wkłada się na spód warstwę liści wiśniowych lub dębowych i suchego kopru, potem warstwę ogórków, które należy układać bardzo szczelnie jeden obok drugiego, na to kładzie się nową warstwę liści i kopru oraz nową warstwę ogórków itd. aż do zupełnego napełnienia beczułki. Gdzieniegdzie kładzie się strączek pieprzu tureckiego i kawałek chrzanu, można również dodać do smaku ząbek czosnku.

Wierzchnią warstwę ogórków przykrywa się znowu warstwą liści i kopru, następnie potrząsa się silnie beczułką, by się ogórki dobrze ułożyły i wyrównały, a wreszcie zabija się ją szczelnie denkiem zaopatrzonym w mały, okrągły otwór. Przez ten otwór zalewa się ogórki roztworem soli z dodatkiem saletry.

Sól i saletrę należy rozpuścić w zimnej nieprzegotowanej wodzie. Na kopę ogórków bierze się 16 litrów wody, pół kilograma soli i jeden gram saletry. Saletra dodaje ogórkom jędrności i barwy.

Roztwór należy wlewać powoli i z przerwami, ażeby powietrze mogło wyjść zupełnie z beczki.

Po wlaniu dostatecznej ilości roztworu zabija się otwór silnie kołkiem, który dla szczelności można owinąć kawałkiem płótna i zalewa się go lakiem dookoła, denko zaś wyciera się na sucho.

Tak przygotowaną beczułkę pozostawia się na 24 godziny. Gdyby po upływie tego czasu woda zaczęła się przedostawać wierzchem, należy wierzch beczułki jeszcze raz wytrzeć na sucho i ponownie zalać lakiem. Następnie wstawia się beczułkę do zimnej piwnicy, a w razie braku odpowiedniej piwnicy można ją zakopać w ziemi.

Ogórki, które w ten sposób przygotowano, są zupełnie ukwaszone w przeciągu dwóch tygodni.

Ogórków nie powinno się kwasić na zimę w beczkach otwartych lub nieszczelnie zabitych, gdyż wskutek dostępu powietrza za prędko kwaśnieją i miękną, tracąc wiele ze swego smaku i zapachu. Toteż najlepiej używać małych beczułek, aby po otwarciu ich w zimie można było zużyć odrazu całą zawartość. Jeśli jednak użyto większej beczki, należy w szczelnie dostosowanym i zabitym denku pozostawić otwór na zatyczkę takiej szerokości, aby można było wygodnie włożyć do niego rękę. Przez ten otwór wkłada się ogórki i wlewa wodę (zatykając go później szczelnie i lakując); przez ten otwór wyjmuje się ogórki w zimie, zatykając go szczelnie po każdym wyjęciu, gdyż tylko w ten sposób można ochronić ogórki od dostępu powietrza.

Jeśli po otwarciu beczułki przewiduje się zużycie jej zawartości w ciągu kilku dni, wskutek czego nie opłaca się ponowne zatykanie i uszczelnianie, należy ją trzymać przez ten czas w bardzo zimnym pomieszczeniu.

W razie pokazania się pleśni na powierzchni roztworu należy ją natychmiast usunąć.

Podczas przechowywania ogórków trzeba również zwracać baczną uwagę na wyciekanie wody z beczułek i w razie zauważenia jej ubytku dodać zaraz świeżego roztworu z przegotowanej i ostudzonej wody, biorąc 0,5 kg soli na 10 litrów wody. Ogórki pozbawione wody w górnej warstwie pokrywają się szybko pleśnią i jeśli na czas nie uzupełni się ubytku zaczynają gnić.

b) Kwaszenie ogórków na użytek bieżący w lecie

Zielone ogórki należy opłukać w zimnej wodzie, poobcinać końce i poprzekłuwać w środku, następnie zaś ułożyć w kamiennym garnku lub beczułce, dodając nieco kopru, kawałek chrzanu oraz cebuli lub czosnku i wszystko razem zalać przegotowaną, ciepłą wodą z solą, biorąc 8 litrów wody i 250 g soli na pół kopy ogórków.

W celu przyspieszenia fermentacji można wrzucić kawałek chleba.

Naczynie (garnek, beczułkę) z ogórkami należy przykryć talerzem lub drewnianym denkiem i przycisnąć je ciężarem (np. czystym kamieniem), pozostawiając w cieple — najlepiej na kominie. Po upływie 3 dni należy przenieść ogórki do lodowni lub do zimnej piwnicy, a gdy zupełnie oziębną można je spożywać.

c) Marynowanie ogórków z gorczycą (piklów)

Duże, grube ogórki (mogą być żółte) obrać, przekroić wzdłuż na 4 części, wyjąć ziarnka łyżeczką, posolić trochę i odstawić na 24 godziny. Po 24 godzinach wyjąć je z soli, wytrzeć zupełnie czystą ścierką lub serwetą, ułożyć w kamiennym słoju, przesypać każdą warstwę gorczycą i zalać słabym gotującym się octem.

Po upływie trzech dni zlać ocet, zalewając je z kolei bardzo mocnym, wystudzonym octem przeznaczonym do marynat, zagotowanym z korzeniami, pieprzem, angielskim zielem, liśćmi bobkowymi, drobną małą cebulką używaną do marynat i czosnkiem. Następnie po zalaniu ogórków wystudzonym octem obwiązać słoje pęcherzem lub papierem pergaminowym i przechować na zimę w suchym, chłodnym miejscu.

d) Marynowanie korniszonów

Do marynowania korniszonów wybiera się drobne, nieuszkodzone ogórki, które należy wytrzeć na sucho, ponakłuwać, dobrze posolić, wymieszać i odstawić na 24 godziny.

Po 24 godzinach marynować je tak samo jak ogórki z gorczycą. Jeśli chcemy, żeby były zielone, należy dodać odrobinę ałunu.

Korniszony układa się w kamiennym lub szklanym słoju.

e) Mizeria na zimę

Małe ogórki dokładnie oczyścić, obrać, pokroić w talarki, dobrze osolić, wymieszać i odstawić na 24 godziny.

Po 24 godzinach wyjąć ogórki z soli, wycisnąć w ściereczce lub serwecie sok, który się zebrał ze stopionej soli, przesypać tłuczonym pieprzem, wymieszać i ułożyć w małych słoikach, a następnie zalać przegotowanym bez korzeni mocnym octem, napełniając cały słój szczelnie, sam zaś wierzch zalać oliwą i zawiązać pęcherzem.

Przechowywać należy w suchym, zimnym miejscu.

Do mizerii powinno używać się takich słojów, których zawartość można jednorazowo zużyć.

3. POMIDORY

Przygotowane na zimę przetwory z tego smacznego owocu zawierają wprost bezcenną skarbnicę witamin i stanowią zarazem duże urozmaicenie posiłków.

a) Konserwy pomidorowe

Do wyrobu konserw pomidorowych należy używać owoców dojrzałych, starannie oczyszczonych i wymytych. Najpierw się je miażdży, potem przeciera miazgę przez sito druciane celem usunięcia skórek i twardych części drzewnika.

Przetartą miazgę należy gotować tak długo, aby uzyskała skupienie umiarkowanie gęstej papki.

Po wygotowaniu wkłada się masę pomidorową do puszek blaszanych, zamykając je szczelnie w ten sam sposób jak każdą konserwę i wyjaławia w autoklawach za pomocą wysokiej temperatury.

b) Pomidory kwaszone

Do kwaszenia należy wybierać pomidory niezupełnie dojrzałe (zielone lub lekko żółtawe), jędrne i twarde.

Kwaszenie odbywa się podobnie jak kwaszenie ogórków z tą jedynie różnicą, że przygotowany do zalewania roztwór powinien zawierać więcej soli (tj. 8—10%). Ponadto do kwaszenia pomidorów nie należy używać przypraw, jak kopru, czosnku, marchwi, jabłek, liści dębowych itp., gdyż w przeciwieństwie do ogórków pomidory nie przyjmują obcych zapachów i smaków.

c) Pomidory solone

Twarde pomidory starannie obmyć, wytrzeć i ułożyć w kamiennym słoju.

Przegotować wodę i rozpuścić w niej tyle soli, żeby surowy ziemniak nie utonął, a następnie po wystudzeniu zalać nią pomidory.

Słój obwiązać szczelnie pęcherzem lub papierem pergaminowym i przechować w suchej, chłodnej piwnicy.

d) Pomidory surowe — w butelkach

Jest to bardzo łatwy i prosty sposób przygotowania pomidorów na zimę.

Dojrzałe całe pomidory wymyć starannie, osuszyć i przepuścić przez maszynkę, a następnie dobrze osolić, zlać w czyste suche butelki, mocno zakorkować i zalakować.

Przechowuje się je w piwnicy na piasku w pozycji leżącej.

Do przetartej przez maszynkę miazgi można również dodać pastylek benzoesowych, licząc jedną pastylkę na 1 kg miazgi.

e) Pomidory w butelkach — gotowane

Dojrzałe pomidory po dokładnym oczyszczeniu rozgotować w rondlu lub innym odpowiednim naczyniu, następnie przetrzeć przez sito, zlać do butelek, zakorkować i owinąwszy każdą butelkę sianem, wstawić je do naczynia z zimną wodą i w ten sposób gotować przez 20 minut, a potem odstawić z ognia.

Gdy woda ostygnie powyjmować butelki, obetrzeć, żeby były zupełnie suche, zalakować i przechowywać w suchej, chłodnej piwnicy w piasku.

f) Pomidory tarte (pasta pomidorowa) — w słoikach

Czerwone pomidory starannie oczyścić, następnie poprzecinać je na połowę, odrzucić pestki, włożyć do rondla lub odpowiedniego naczynia i dusić na wolnym ogniu. Gdy puszczą sok, wtedy gotować je przez 30 minut.

Po przegotowaniu przetrzeć je przez sito i przetartą masę dusić na wolnym ogniu tak długo, dopóki nie zgęstnieje, a potem wystudzić.

Wystudzoną masę włożyć do słoików, zalać oliwą, słoiki zawiązać pęcherzem lub pergaminem i przechowywać je w suchym, chłodnym miejscu.

g) Pomidory zielone marynowane

Zielone małe pomidory wymyć starannie, potem wytrzeć, ponakłuwać cienkim drewienkiem, dobrze posolić i odstawić na 24 godzin, mieszając od czasu do czasu (co kilka godzin).

Po upływie 24 godzin wyjąć je z soli i wytrzeć czystą ściereczką lub serwetą.

Osobno zagotować mocny ocet z korzeniami jak do marynat, włożyć do niego pomidory i po trzykrotnym zagotowaniu odstawić.

Gdy pomidory ostygną, włożyć je do słojów, zalać octem, zawiązać szczelnie pęcherzem lub pergaminem i przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

h) Sos grecki z pomidorów

Starannie oczyszczone pomidory dusić z pokrajaną cebulą aż do rozgotowania, biorąc 1—2 kg cebuli na 5 kg pomidorów.

Rozgotowaną masę przetrzeć przez sito i dodawszy — stosownie do smaku — octu, musztardy, pieprzu, ziela angielskiego, goździków i gałki muszkatowej, posolić, wymieszać, a następnie dusić aż do zgęstnienia.

Po wystudzeniu włożyć masę do małych słoików lub kamiennych garnków, obwiązać pęcherzem lub papierem pergaminowym i przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Sos ten jest bardzo trwały i daje się łatwo przechowywać.

4. GRZYBY

Jakkolwiek grzyby nie mogą zastąpić człowiekowi w pełni mięsa ani nabiału, to jednak wnoszą one do pożywienia związki mineralne, składniki pobudzające apetyt, a nawet witaminy, zwłaszcza zaś rzadką w przyrodzie witaminę D. Poza tym urozmaicają pożywienie, czyniąc je znacznie smaczniejszym, aromatyczniejszym i apetyczniejszym, co jest bardzo cenne zwłaszcza w zimie. Dlatego grzyby suszone, solone i marynowane stanowią nieocenioną przyprawę do potraw na zimę.

a) Grzyby suszone

Grzybów nie należy płukać do suszenia lecz tylko wytrzeć je na sucho z piasku. Najłatwiej suszą się na powietrzu i w słońcu nawleczone na nitkę i rozwieszone lub pokrajane cienko i rozłożone na płótnie. Ale najsmaczniejsze są suszone w piecu.

Można je również suszyć porozkładane na czystych arkuszach papieru na ciepłej blasze po gotowaniu, przez parę dni z rzędu.

Gdy już należycie przeschną, dobrze jest wsypać je w woreczek i trzymać zawieszone przez kilka dni w ciepłym miejscu nad kuchnią (ale nie nad parą), a potem dopiero przesypać do blaszanych puszek lub słoików.

Przechowuje się je w zupełnie suchych, chłodnych pomieszczeniach.

W zimie przed użyciem należy namoczyć grzyby na 12 godzin w wodzie lub mleku.

b) Proszek grzybowy

Nieocenioną i niedocenioną pomocą w kuchni podczas zimy jest u nas stosunkowo mało dotąd używany proszek grzybowy, nadający się znakomicie jako przyprawa do wszelkich sosów i mięs.

Do zrobienia proszku można zużyć wszelkie odpadki i duże gąbczaste grzyby, które po ususzeniu stają się kruche i łatwe do utłuczenia. Poza tym na proszek nadają się wszelkie grzyby: borowiki, maślaki, podpieńki itp. Najlepsze zaś są pieczarki.

Proszek grzybowy uzyskuje się bardzo łatwo po roztarciu dobrze wysuszonych grzybów. Przechowuje się go w zamkniętych puszkach lub słoikach w miejscu suchym i chłodnym.

Na jeden dzień przed użyciem należy proszek grzybowy zmieszać z wodą, a następnie zagotować i doprawić śmietaną. Doskonały jest po zmieszaniu pół na pół z masą pomidorową.

c) Marynowanie grzybów

Do marynowania najlepiej nadają się grzyby młode i drobne.

Grzyby te po dokładnym oczyszczeniu i obcięciu korzonków należy dusić z cebulą aż do wygotowania wody, następnie wystudzić, ułożyć w słoju i zalać osobno przegotowanym octem z korzeniami.

Uszczelnione słoje przechowuje się w suchym, chłodnym miejscu.

Obcięte korzonki można zużyć na zupę lub ususzyć.

Drugi sposób marynowania grzybów polega na gotowaniu ich około 10 minut na osolonym i ocukrzonym do smaku lekkim occie, a następnie po obeschnięciu — ułożeniu ich w słoikach i zalaniu świeżym octem do marynat, przegotowanym z korzeniami (tj. z pieprzem, angielskim zielem i listkami bobkowymi) i ostudzonym.

d) Konserwowanie grzybów „na świeżo"

Doskonałe są na zimę niektóre rodzaje grzybów konserwowane „na świeżo".

Rydze

Rydze są najsmaczniejsze. Do marynowania należy wybierać zdrowe, ale raczej niewielkie rydze i nie płucząc ich, lecz tylko otarłszy na sucho z piasku i obciąwszy korzonki, dusić w kamiennym naczyniu na wolniutkim ogniu w niesolonym maśle lub margarynie.

Gdy rydze puszczą sok, a masło nabierze barwy złocistej, odstawić je z ognia, wystudzić i ułożyć jak najciaśniej w słoikach, po czym zalać je masłem, w którym się dusiły. Masła powinno być tyle, by całkowicie pokryło grzyby.

Słoiki uszczelnione papierem pergaminowym lub pęcherzem przechowuje się w suchym, chłodnym miejscu.

Rydze zachowują znakomicie smak świeżych. Należy je osolić dopiero przed użyciem.

Obcięte korzonki nadają się doskonale do suszenia.

Borowiki konserwowane

Borowiki można konserwować „na świeżo" w łatwy i niedrogi sposób, a mianowicie:

wytrzeć je na sucho i oczyścić, ale bez płukania i krajania, następnie dusić podobnie jak rydze na wolnym ogniu w kamiennym naczyniu.

Gdy puszczą sok, umieścić je w słoikach, napełniając tylko do ¾ pojemności każdego słoika i po uszczelnieniu słoików za pomocą papieru pergaminowego lub pęcherza oraz owinięciu ich sianem lub szmatami gotować w kociołku co najmniej godzinę.

Najwygodniejsze są słoiki wysokie o wąskich szyjkach.

Uszczelnione słoiki należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Zakonserwowane w ten sposób borowiki dusi się w zimie tak jak świeże na maśle (lub margarynie) z cebulką i pieprzem, a następnie zaprawia śmietaną; są wtedy najsmaczniejsze.

e) Grzyby solone

Zdrowe grzyby, najlepiej tzw. prawdziwe, oczyścić dokładnie i wymyć, korzonki poobcinać do suszenia, a główki wrzucić do osolonej, wrzącej wody i gotować przez 2 minuty, następnie zaś osuszyć na sicie.

Gdy już zupełnie ociekną, ułożyć je w słoju lub w garnku kamiennym i przesypać solą, dodając trochę ziarnek pieprzu i liści. Wierzch słoja przykryć talerzem i nacisnąć ciężarkiem (może to być czysty kamień).

Gdyby do następnego dnia grzyby nie puściły dostatecznej ilości soku, można do nich dodać trochę przegotowanej, ostudzonej wody.

Przechowywać je należy w miejscu suchym i chłodnym.

Przed użyciem trzeba je wymoczyć w wodzie, żeby nie były zbyt słone.

f) Rydze w galaretce

Po starannym i dokładnym oczyszczeniu rydzów należy je dusić we własnym sosie około pół godziny, dolewając tylko odrobinę octu z solą, pieprzem, listkami i zielem angielskim.

Do smaku, jeśli kto lubi, można je przy tym lekko ocukrzyć.

Gdy rydze ostygną, układa się je w słoiku i zalewa tym samym sokiem, który potem zsiądzie się na galaretkę.

Słoiki należy szczelnie obwiązać papierem pergaminowym lub pęcherzem i przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

5. KWASZENIE BARSZCZU

Aby uzyskać dobry kwas burakowy na barszcz, należy buraki kwasić częściowo, a więc np. co dwa lub trzy tygodnie kwasić tylko pewną ich ilość.

Buraki przeznaczone do kwaszenia należy starannie oczyścić i obrać, większe poprzekrawać, następnie włożyć do beczułki, zalać zimną wodą i pozostawić w ciepłym miejscu najlepiej przy kuchni; kwasu, który się z tego wytworzy, można używać najdłużej do 6 dni, w miarę zaś jego ubywania należy dolewać wody.

Buraków tych można używać nie dłużej jak przez miesiąc, gdyż przekwaśniały barszcz nie jest zdrowy.

Beczułka powinna być zawsze nakryta; tworzącą się w niej pleśń należy starannie zbierać.

Do otrzymania kwasu na prędce wystarczy buraki zalać ciepłą wodą i włożyć do beczki kilka skórek razowego chleba. Po trzech dniach kwas jest już zdatny do użytku, nie nadaje się jednak do przechowywania.

6. JARZYNY

a) Suszenie jarzyn

Na użytek wojska suszy się przeważnie buraki, kapustę, marchew, pietruszkę, cebulę i zielony koper, a rzadziej inne jarzyny. Suszenie odbywa się zwykle w jesieni zaraz po zbiorach, gdyż jarzyny przeznaczone do suszenia powinny być zupełnie świeże i powinny odpowiadać wszystkim wymaganiom co do rodzaju i jakości. Przed suszeniem trzeba je bardzo starannie oczyścić za pomocą mycia i płukania oraz usunięcia części zepsutych lub uszkodzonych, a niekiedy i obierania.

Buraki, marchew, selery, pietruszkę i cebulę należy pokrajać na płatki, a kapustę poszatkować bez wewnętrznej części głąba i tego samego dnia suszyć.

Małe ilości jarzyn można suszyć w zwykłych piecach piekarskich, duże zaś ilości — w suszarniach o temperaturze 55°—80° C, z silnym przewiewem w celu usuwania gromadzącej się pary.

Po wysuszeniu trzeba jarzyny starannie przebrać celem usunięcia części niedosuszonych, źle obranych oraz obcych domieszek.

Wysuszone jarzyny powinny zawierać 12—14% wilgoci.

Jarzyny przebrane po wysuszeniu pakuje się w papier bez ugniatania lub prasuje się je niezbyt mocno w cegiełki (tylko do połowy objętości), a jeśli mają być dłużej przechowywane, wkłada się je do szczelnie zamkniętych puszek blaszanych.

Każdą z wysuszonych jarzyn można przechowywać i używać bądź oddzielnie, bądź też razem w mieszaninie jako gotowy materiał do przypraw lub do sporządzania zup.

Przed użyciem należy jarzyny suszone moczyć w wodzie w ciągu 3—6 godzin, a następnie gotować z dodaniem soli.

Przechowywanie jarzyn suszonych wymaga zupełnie suchych i przewiewnych pomieszczeń z dala od produktów o silnym zapachu.

b) Przygotowanie szczawiu na zimę

Szczaw można przechować na zimę w całości bez gotowania, a mianowicie:

listki szczawiu bez płukania posiekać drobno, osolić i napełniwszy tą masą słoje z wąskimi szyjkami dobrze je zakorkować oraz zalać lakiem.

Przed użyciem trzeba masę szczawiową poddusić z odrobiną masła.

7. OWOCE

a) Suszenie owoców

Owoce można suszyć podczas lata na słońcu, przede wszystkim jednak suszy się je w suszarniach, na rusztowaniach nad paleniskiem, w piecach lub na kuchni.

Do suszenia należy wybierać owoc całkowicie dojrzały, zdrowy i nieuszkodzony.

Suszenie wymaga następujących zabiegów:

owoce jak najstaranniej oczyścić, wymyć i obsuszyć; jabłka i gruszki, zwłaszcza lepsze pod względem rodzaju i jakości, obrać ze skórki, pokrajać i usunąć z nich gniazda nasienne wraz z pestkami oraz wyschniętą resztę kielicha i ogonki.

Jabłka pokrajać na ćwiartki, ósemki lub talarki. Gruszki duże przepołowić, małe suszyć w całości. Śliwek nie rozkrawać ani nie obierać ze skórki, lecz jedynie usunąć niedojrzałe lub robaczywe.

Przy suszeniu na słońcu należy pokrajany owoc naciągnąć na sznurki i rozwiesić lub rozłożyć na papierze albo na płótnie, a podczas suszenia często przewracać. Najlepiej do suszenia rozłożonych owoców nadają się parapety okienne, werandy, tarasy, balkony itp. z możliwościami przeciągów; nasłonecznienie przy tym nie odgrywa ważniejszej roli. Przeciągi wpływają na przyspieszenie suszenia. Powolne suszenie wywołuje fermentację i pleśń.

Suszenie na słońcu może łatwo doprowadzić do zbyt silnego wysuszenia owocu, co nie jest wskazane, bo owoc powinien po wysuszeniu zachować pewną miękkość, najlepiej więc suszyć go w suszarniach.

Świeży owoc wkłada się najpierw do najgorętszego przedziału suszarni, gdzie nie ma wcale przewiewu i gdzie pod wpływem powietrza nasyconego parą nabiera on pewnej miękkości. Stamtąd przenosi się następnie owoc do drugiej

części suszarni, w której dosusza się go do wymaganego stopnia za pomocą prądu suchego powietrza o temperaturze 60°—65° C.

Po wyjęciu z suszarni trzeba owoc ochłodzić w prądzie zimnego powietrza, aby nabrał dobrego wyglądu.

Śliwkom nadaje się ładny połysk po wysuszeniu, wystawiając je na działanie gorącej pary lub gorącego powietrza, co również zapobiega później podczas dłuższego przechowywania tzw. bieleniu, czyli występowaniu skrystalizowanej glukozy na ich powierzchni.

Zamiast poddawania śliwek suszonych działaniu pary wodnej można je zwilżyć roztworem gliceryny, co tak samo wpływa na ładniejszy wygląd.

Tam, gdzie nie ma właściwych suszarni, można suszyć owoce na rusztowaniach urządzonych nad paleniskim. Budowa takiego rusztowania nie nastręcza żadnych trudności i można ją wykonać we własnym zakresie. Polega ona na sporządzeniu drewnianej ramy wielkości paleniska i naciągnięciu na nią drobnej siatki drucianej lub cienkiego płótna oraz podłożeniu klocków pod rogi ramy, aby powietrze miało dostęp ze wszystkich stron. Takich ram można ustawić kilka, jedną na drugiej, rozkładając na każdej owoce przygotowane do suszenia.

Podczas suszenia dobrze jest ramy wierzchnie zamieniać ze spodnimi.

Owoce można również suszyć w piecu piekarskim lub chlebowym. Rozkłada się je wówczas na odpowiedniej blasze do pieczenia wyłożonej czystym papierem i wsuwa do średnio ciepłego pieca. Drzwiczki od pieca trzeba zostawić otwarte, by wilgoć mogła parować.

Małą ilość owoców można suszyć na kuchni po zakończeniu gotowania i zdjęciu z niej naczyń.

Gruszki i śliwki na wpół ususzone prasuje się niekiedy w bloki jak figi.

Susz jest wtedy dobry, jeśli jest elastyczny i nie łamie się przy zginaniu, a po przekrajaniu nie występuje sok, toteż podczas suszenia należy zwracać uwagę, by owoc się nie przesuszył, nie pozostał niedosuszony ani też nie przypalił się.

Owoce umiejętnie suszone mają wartość odżywczą taką samą jak świeże. Nie tracą one swych witamin ani enzymów,

a podczas zimy stanowią cenny skarb w każdej kuchni. Trzeba je przechowywać w suchym miejscu.

b) Owoce w cukrze

Niedosuszone owoce ułożyć warstwami w słoju lub garnku kamiennym, przesypując każdą warstwę dość grubo cukrem. Słoje po napełnieniu szczelnie obwiązać i przechowywać w suchym miejscu.

Zakonserwowane w ten sposób owoce są łatwe do odpowiedniego zastosowania w kuchni i dobrze się przechowują.

c) Marynaty owocowe

Śliwki w occie

Dojrzałe, zupełnie zdrowe i całe śliwki wytrzeć na sucho, ponakłuwać je szpilką, ułożyć w kamiennym naczyniu i zalać gorącym octem zagotowanym pół na pół z wodą oraz z cukrem w stosunku 300 g cukru na 1 kg śliwek.

Po 24 godzinach odlać z nich płyn, zagotować go i ponownie zalać nim śliwki. Czynność tę powtórzyć jeszcze raz trzeciego dnia (po dalszych 24 godzinach), a następnie ostudzone śliwki ułożyć ponownie w słoju, zalać tym samym płynem i obwiązawszy słój papierem pergaminowym lub pęcherzem, przechowywać go w suchym i chłodnym miejscu.

Gruszki w occie

Najlepiej nadają się do marynowania bergamotki i muszkatołówki.

Gruszki należy starannie oczyścić, obrać z łupin, pokrajać na ćwiartki, usunąć pestki, wrzucić do syropu przyrządzonego z pół kg cukru, pół szklanki wody i szklanki dobrego octu, zagotować i pozostawić do drugiego dnia.

Nazajutrz zlać syrop z gruszek, zagotować go powtórnie i znowu zalać nim gruszki, a po przestudzeniu gruszek ułożyć je w słojach, zalać tym samym syropem, obwiązać słoje papierem pergaminowym lub pęcherzem i owinąwszy je sianem lub szmatami włożyć do kotła z wodą i gotować jak zwykły kompot.

Po wystudzeniu przechowuje się słoje z gruszkami w suchym i chłodnym miejscu.

Dynia w occie

Dojrzałą ale twardą dynię obrać, rozkroić i po usunięciu miąższu pokrajać na kostki lub plasterki (albo za pomocą specjalnej łyżeczki wydrążyć kulki), wrzucić do wrzącej wody, zagotować, następnie wyjąć, osączyć i wrzucić do syropu przygotowanego z 300 g cukru i pół litra octu 5% zaprawionego kawałkiem cynamonu i paroma goździkami, a następnie odstawić na 24 godziny.

Nazajutrz scedzić syrop, zagotować go i ponownie zalać nim dynię, po czym znów odstawić do następnego dnia.

W trzecim dniu zagotować dynię jeszcze raz, ostudzić i włożyć do słoików lub garnków kamiennych, obwiązując je papierem pergaminowym lub pęcherzem.

Słoje z dynią należy przechowywać w suchych i chłodnych miejscach.

Dynia w occie jest tanią i bardzo smaczną marynatą; nadaje się doskonale na przekąskę do wszelkich dań mięsnych w zimie.

Jeśli warunki na to pozwalają, można użyć więcej cukru do syropu, a wówczas dynia nabierze łagodniejszego smaku i z powodzeniem zastąpi sałaty owocowe niedostępne w zimie.

Melon w occie

Melon obrany i pokrajany sparzyć wrzącą wodą, zalać syropem z cukru i octu sporządzonym do smaku i odstawić na 24 godziny.

Nazajutrz smażyć go na wolnym ogniu tak długo, dopóki nie nabierze dostatecznej przezroczystości, potem ostudzić, włożyć do słojów i uszczelniwszy je papierem pergaminowym przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

ROZDZIAŁ IV

MARMOLADY, KONFITURY I SOKI

1. Marmolada

a) Ogólne zasady sporządzania

Sposoby sporządzania marmolady są rozmaite, zależnie od rodzaju owoców i rodzaju marmolady, którą chce się z nich otrzymać.

Główny surowiec do sporządzania marmolady stanowią jabłka, poziomki, maliny, porzeczki, agrest, wiśnie, brusznice, czereśnie, śliwki, brzoskwinie i morele. Do marmolady gorszej jakości używa się pośledniejszych owoców, a także buraków, marchwi itp. tanich produktów. Owoce muszą być zupełnie dojrzałe, zdrowe i świeże.

Owoce przeznaczone na marmoladę należy starannie oczyścić, obrać z łupin, usunąć szypułki, pestki z błonkami i w ogóle wszelkie twarde lub niejadalne części, a następnie przetrzeć na miazgę i wygotować z cukrem aż do uzyskania pożądanej gęstości. Marmolada jest już gotowa, gdy odpada dużymi kawałkami od drewnianej łyżki.

Z wiśni, czereśni, śliwek, agrestu, moreli itp. nie usuwa się zewnętrznej łupinki, poprzestając tylko na starannym oczyszczeniu i usunięciu samych pestek.

Jagód (malin, poziomek, borówek i innych) używa się zwykle w całości do wyrobu marmolady.

Cukru należy dawać tyle, aby marmolada była dostatecznie słodka, a więc zwykle jedną część wagową na dwie części wagowe miąższu. Większy dodatek cukru wpływa oczywiście na lepszą jakość marmolady i zapobiega pleśnieniu.

Aby zapobiec skrystalizowaniu się sacharozy w marmoladzie można dodać do niej specjalnego syropu ziemniaczanego w ilości 10% ogólnej wagi.

Podczas gotowania należy pamiętać o częstym mieszaniu, używając do tego dużej drewnianej łyżki lub odpowiedniego mieszadła.

Wygotowaną masę wkłada się po ostudzeniu do słoików, puszek blaszanych lub skrzyń drewnianych wyłożonych papierem pergaminowym oraz szczelnie nakrywa. Do większej ilości marmolady używa się beczek i beczułek dobrze uszczelnionych oraz starannie wyparzonych, wysiarkowanych i wymytych. Nie wolno używać takich beczek i naczyń, w których marmolada poprzednio uległa zepsuciu, a miejsca, w których one stały należy wybielić mlekiem wapiennym i wymyć gorącym ługiem w celu zniszczenia wszelkich zarazków.

Przechowywanie marmolady wymaga miejsc zupełnie czystych, suchych i chłodnych.

b) Marmolada „brzoskwiniowa" bez brzoskwiń

1 kg jabłek opłukanych i dokładnie oczyszczonych z pestek oraz niejadalnych części miąższu, ale nieobranych z łu-

pin, pokrajać drobno, rozgotować w naczyniu zawierającym szklankę wody i przetrzeć przez sito.

Podobnie przetrzeć 1 kg śliwek obranych poprzednio ze skórek i pestek, sparzonych kilkakrotnie i rozgotowanych przy użyciu szklanki wody. Tak samo wreszcie przetrzeć 1 kg pomidorów wymytych i rozgotowanych bez wody.

Wszystkie trzy przeciery zmieszać i gotować dodając stopniowo 1 kg cukru.

Gdy marmolada nabierze takiej gęstości w gotowaniu, że nie będzie się mogła już wylewać z przechylonej łyżki, tylko zacznie spadać z niej dużymi kawałami, wówczas należy naczynie odstawić z ognia i po wystudzeniu włożyć marmoladę do czystych wyparzonych słoików, układając na powierzchni każdego krążek celofanu zmoczony w spirytusie. Słoiki obwiązać celofanem i przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Marmolada ta ma prześliczną barwę i bardzo przyjemny zapach, przez co aż do złudzenia przypomina marmoladę brzoskwiniową.

Nadaje się znakomicie przede wszystkim do wszelkich ciast i legumin.

c) Borówki

Dojrzałe borówki przebrać i wypłukać w zimnej wodzie, odsączyć i następnie sparzyć wrzącą wodą, by straciły gorycz.

Gdy borówki ostygną i ociekną na cedzaku lub sicie smażyć je w syropie dodając pokrajane na ćwiartki jabłka i gruszki.

Na 4 litry borówek należy wziąć 1,5 kg cukru oraz szklankę wody na syrop.

Smaży się je na wolnym ogniu około pół godziny, dopóki nie nabiorą przezroczystości. Podczas smażenia trzeba ustawicznie szumować.

Po wysmażeniu i ostygnięciu wkłada się borówki do słojów lub kamiennych garnków, obwiązuje szczelnie papierem pergaminowym i przechowuje w suchym, chłodnym miejscu.

d) Brusznice

W przeciwieństwie do marmolad przyrządzanych z cukrem brusznice można przechowywać bez cukru, a słodzić dopiero przed użyciem.

Dojrzałe brusznice trzeba po oczyszczeniu sparzyć dwa razy wrzątkiem na sicie i następnie gotować przez pół godziny, potem wlać do słoików lub kamiennych garnków, a po wystygnięciu obwiązać szczelnie papierem pergaminowym i przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Można również dodać do nich jabłek i gruszek, wtedy jednak trzeba na 1 kg brusznic dodać ¼ kg cukru.

e) Powidła

Swoistą odmianą marmolady są powidła, które wyrabia się prawie wyłącznie ze śliwek w taki sam sposób jak marmoladę lecz najczęściej bez cukru.

Śliwki przeznaczone na powidła powinny być bardzo dojrzałe, gdyż wtedy zawierają więcej cukru. Nie trzeba ich krajać ani przecierać, wystarczy tylko staranne oczyszczenie (bez obierania skórki) i usunięcie pestek.

Smaży się je w ich własnym soku i to tak długo, dopóki nie powstanie jednolita, dość gęsta masa. Podczas smażenia, które trwa dosyć długo, należy je ustawicznie mieszać.

Najlepiej do smażenia powideł nadają się kotły miedziane, pobielane wewnątrz.

W razie dodania cukru powidła zyskują na smaku i stają się łatwiejsze do przechowania.

Przechowuje się je tak samo jak marmoladę.

2. Konfitury

Różnica między marmoladą a konfiturami polega na tym, że marmoladę sporządza się za pomocą gotowania owoców przetartych i zaprawionych w ⅓ części cukrem, aż do uzyskania masy o średniej gęstości, konfitury zaś smaży się z całych, a w każdym razie nieprzetartych owoców, zmieszanych na pół z cukrem (1 kg cukru na 1 kg owoców), otrzymując po wysmażeniu bardzo gęstą masę z całymi (nierozgotowanymi) owocami.

Najczęściej sporządza się konfitury z wiśni, truskawek, malin, poziomek, porzeczek, agrestu, czereśni, śliwek (zwłaszcza renklod), borówek, czernic (jeżyn) i gruszek, rzadziej z jabłek (za wyjątkiem tzw. rajskich) — a bardzo rzadko z płatków róży jadalnej.

Na konfitury wybiera się lepsze owoce niż na marmoladę, ale raczej drobniejsze, krając je na połówki lub ćwiartki. Jagód używa się całych i dużych z wyjątkiem truskawek, które powinny być średniej wielkości.

Przed użyciem należy owoc bardzo dokładnie oczyścić z pestek, łupin, szypułek i wszelkich twardych lub niejadalnych części, następnie wymyć i wytrzeć na sucho. Jagody nie powinny pochodzić ze zbioru deszczowego, gdyż wtedy zawierają dużo wody, która przyczynia się później do psucia konfitur, a podczas smażenia wpływa na całkowite rozdrobnienie owocu, co nie jest pożądane. Z tego też względu nie trzeba jagód myć w wodzie lecz tylko poprzestać na przebraniu ich i suchym oczyszczeniu.

Najpierw przyrządza się syrop wlewając wodę do cukru (pół szklanki wody na 1 kg cukru) i gotując to na wolnym ogniu przez 15 minut aż do zupełnego zjaśnienia.

Gdy syrop jest już dostatecznie czysty i jasny wsypuje się do niego owoce lub jagody w stosunku 1 kg owoców (jagód) na 1 kg cukru i smaży się wszystko na wolnym ogniu w ciągu 15—45 minut (zależnie od twardości owocu). Zamiast mieszania wystarczy potrząsnąć od czasu do czasu naczyniem, w którym się smaży.

Tworzącą się w czasie smażenia pianę należy zbierać łyżką (ciągłe szumowanie).

Aby konfitur zbytnio nie przesmażyć można dodać trochę zimnej wody.

Konfitury są wtedy dostatecznie usmażone, gdy nie spadają z łyżki zastygając na niej.

Po wysmażeniu i ostudzeniu wkłada się uzyskaną gęstą masę do szklanych słojów. Najlepiej nadają się do tego słoje hermetycznie zamykane. Zwykłe słoje nakrywa się z wierzchu papierem pergaminowym zginając jego brzegi ku dołowi i silnie zawiązując sznurkiem.

Słoje należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Jeśli owoc nie jest dostatecznie wysmażony, wówczas konfitury łatwo pleśnieją. W takich wypadkach należy je ponownie przesmażyć.

3. Soki

Soki można sporządzać z różnych owoców, najczęściej jednak sporządza się je z malin, wiśni, porzeczek, truskawek,

poziomek, borówek i czernic (jeżyn), a znacznie rzadziej z jabłek. Na sok należy wybierać owoc zupełnie dojrzały i mięsisty.

Po dokładnym przebraniu i oczyszczeniu wsypuje się owoce warstwami do odpowiedniego naczynia, zazwyczaj do dużego szklanego słoja, przesypując każdą warstwę cukrem w stosunku 1 kg cukru na 1 kg owoców, po czym słój obwiązany papierem stawia się w ciepłym miejscu (zwykle ale niekoniecznie na słońcu) na okres około 6 tygodni.

Pod wpływem ciepła i cukru owoce wydzielają z siebie sok, który zbiera się na dnie, gdy tymczasem owoce podnoszą się do góry. Nagromadzony w ten sposób sok należy zlać ostrożnie i gotować na wolnym ogniu tak długo, dopóki nie przestanie się wytwarzać piana (tzw. szumowiny). Pianę zbierać łyżeczką.

Po ostudzeniu zlewa się sok do zupełnie suchych i czystych butelek, których otwory zawiązuje się cienkim płótnem lub gazą, aby dać upust wytwarzającym się gazom. Po 2—3 dniach butelki korkuje się i lakuje, a następnie składa się je w suchym, chłodnym miejscu na przechowanie.

W razie zauważenia, że sok się pieni lub zaczyna pleśnieć, należy go jeszcze raz przegotować.

Drugi sposób polega na wygniataniu soku z owoców bądź przy pomocy odpowiedniej prasy, bądź też ręcznie. W tym celu wsypuje się owoce do woreczka z bardzo mocnego, ale niezbyt gęstego płótna i wygniata z nich sok do odpowiedniego naczynia.

Wyciśnięty sok należy gotować z cukrem w tym samym stosunku jak poprzednio zbierając tworzącą się pianę. Gdy piana przestanie się już wydzielać i sok nabierze odpowiedniej gęstości, należy go wystudzić i zlać do butelek, postępując tak samo jak przy pierwszym sposobie.

ROZDZIAŁ V

KILKA PRAKTYCZNYCH RAD I WSKAZÓWEK DLA KUCHARZA

1. Jak długo gotować potrawy?

Niejeden kucharz czy kucharka, zwłaszcza mniej doświadczeni, pomimo nawet odpowiedniego przygotowania

teoretycznego, stają często bezradni wobec tajników kuchni, zadając sobie pytanie nad dymiącym kotłem lub garnkiem: czy potrawa „ma dość" czy jeszcze „musi dojść"?

Wiadomo ogólnie, że czas gotowania zależy w dużej mierze od stopnia nasilenia ognia, wielkości i kształtu naczynia (w płytkim a szerokim naczyniu potrawa gotuje się szybciej niż w wysokim a wąskim) oraz od ilości i rodzaju przyrządzanej strawy (np. mięso ze starej sztuki lub jarzyny jesienne gotują się i duszą znacznie dłużej niż mięso z młodego cielęcia lub młodziutkie jarzynki). Przeciętnie jednak czas gotowania przedstawia się następująco:

rosół ze sztuką mięsa	1,5—2 godziny,
smak z kości na zupę	2 „
ziemniaki stare	0,5 „
„ młode	20 minut,
pieczeń co najmniej	2 godziny,
kurczę około	1 „
młode jarzyny	0,5 „
jarzyny twarde i krupy (groch, fasola, pęcak)	1,5—2,5 „

Czas gotowania jarzyn twardych po odpowiednim namoczeniu można skrócić o 0,5—1 godzinę.

Jaja na miękko gotuje się przez 2 minuty. W braku zegarka można ten czas określić licząc dość szybko do stu.

Jaja na pół miękko gotuje się 4 minuty, albo (bez zegarka) licząc do dwustu.

Jaja na twardo gotuje się 10 minut. Po ugotowaniu należy je włożyć do zimnej wody, bo wówczas łatwiej zdjąć skorupkę.

Czas gotowania liczy się zawsze od chwili zawrzenia wody.

Zaprawy ze śmietany lub jaj do różnych zup itp. nie należy gotować, aby się nie ścięła i nie zwarzyła. Można ją tylko zmieszać z odpowiednią ilością zupy (kilka łyżek czy garnuszek) i podgrzać.

2. Porównawcze miary kuchenne niektórych środków żywności

Kucharz nie zawsze ma pod ręką wagę i odważniki i nie zawsze może z nich korzystać. Nieraz zdarza się, że sporzą-

dzając sos lub zasmażkę musi natychmiast dodać tłuszczu lub mąki itp., brak mu więc czasu na szukanie wagi za każdym razem i odważanie potrzebnej ilości. Z drugiej zaś strony takie uzupełnianie przyrządzanej strawy osiągnie tylko wtedy dobry skutek, gdy kucharz użyje przepisowej ilości dodatku (tzn. ani za wiele ani za mało). Dobry kucharz robi to zwykle na oko lub do smaku, ale kucharz mniej doświadczony może bardzo łatwo przez nieumiejętny dobór potrzebnego dodatku zepsuć lub obniżyć smak całej potrawy.

By temu zapobiec należy w podobnych wypadkach posługiwać się porównawczymi miarami kuchennymi, które przedstawiają się następująco:

rodzaj żywności	jedna szklanka zawiera mniej więcej	jedna łyżka stołowa zawiera mniej więcej
masło	—	30 gramów
cukier	250 gramów	30 „
mąka	200 „	25 „
kasza drobna . . .	100-160 „	14-23 „
kasza gruba . . .	180-220 „	24-31 „
mleko	200-250 „	15 „

3. Jak zabezpieczyć żywność przed zepsuciem

Przy każdej kuchni wojskowej powinien znajdować się magazyn kuchenny do przechowywania środków żywności przeznaczonych na najbliższe posiłki. Zasadniczo w magazynie tym przechowuje się żywność od chwili pobrania jej z magazynu pułkowego (oddziałowego) do chwili wydania jej w ręce kucharzy, niemniej jednak zdarzają się często wypadki, że niektóre rodzaje żywności wydane od razu na kilka dni (ze względu na zbyt małą ilość, której nie opłaci się dzielić i wydawać codziennie z magazynu pułkowego), bądź też pewne pozostałości nadwyżkowe trzeba przechować przez kilka dni w magazynie kuchennym. Wówczas należy zwrócić uwagę na to, by przechowywaną żywność nie tylko zabezpieczyć przed zepsuciem, ale przede wszystkim utrzymać w całkowitej świeżości.

Obecnie coraz częściej opakowuje się środki spożywcze od razu na miejscu wytwórczości przekazując je w postaci

małych paczek do rąk spożywców. Jest to objawem bardzo pożądanym zarówno ze względów higienicznych jak i estetycznych, ale żywność zapakowana w małej ilości łatwiej się psuje i traci więcej ze swej jakości aniżeli żywność pakowana w większych ilościach (np. ser lub masło w bloku zachowuje dłużej świeżość wewnętrznych warstw aniżeli w małych paczkach — kostkach).

Odpowiednie zakłady badawcze od dawna już pracują nad zastosowaniem takiego opakowania, które przez dłuższy czas potrafi najskuteczniej ochronić przed zepsuciem łatwo psującą się żywność.

Chodzi tu przede wszystkim o masło, wędliny i inne środki spożywcze o naturalnej barwie z wyjątkiem barwy zielonej. Otóż długoletnie próby i doświadczenia wykazały, że np. wędliny, oliwa, masło itp. nie tracą nic na swej świeżości — i to nawet pod dłuższym działaniem światła słonecznego — tylko wtedy, gdy się je starannie opakuje papierem czarnym lub zielonym przeświecającym (celofanem).

Każda inna barwa opakowania przepuszcza promienie wpływając na zmianę jakości towaru, natomiast barwa trawiasto-zielona chroni go przed zepsuciem. Z właściwości tego zjawiska należy korzystać w całej rozciągłości szczególniej zaś w lecie, kiedy środki spożywcze są bardziej narażone na działanie szkodliwych wpływów światła dziennego.

Jako przykład niech posłuży wpływ barwy naczyń szklanych na jakość zawartych w nich napojów. Otóż barwa soku jabłek zmienia się bardzo wyraźnie pod działaniem promieni niebieskich, które mogą go zupełnie wybielić. Na odwrót zaś promienie czerwone wyraźnie zwiększają zapach i polepszają smak soku owocowego.

Soki przechowuje się najlepiej w butelkach zielonych, które stanowią filtr dla światła. To samo dotyczy mleka; jeśli bowiem chroni się je przed działaniem światła słonecznego, wówczas nie traci nic ze swej jakości i zachowuje więcej witaminy C.

Załącznik nr 2

do przepisów „Gospodarka kuchenna"

JAKOŚĆ ŚRODKÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

ROZDZIAŁ I

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

1. Ogólne własności i wymagania

Mięso nabywane na użytek wojska powinno pochodzić ze zwierząt zdrowych, dobrze odżywianych i utuczonych; powinno ono być dobrej jakości.

Mięso z bawołów, starych buhajów, tryków, kozłów, kóz, knurów i macior (loch) oraz cieląt poniżej 4 tygodni lub też wyporków (cieląt nie urodzonych) nie może być przedmiotem kupna i dostawy wojskowej.

Wiek i waga zwierząt przed ubojem powinna odpowiadać następującym normom:

wiek wołów od 3 do 10 lat, buhajów — do 4 lat, krów — od 3 do 9 lat; żywa waga ich najmniej 250 kg;

wiek baranów i owiec od 1,5 do 5 lat; żywa waga ich najmniej 40 kg;

wiek świń od 6 do 18 miesięcy; żywa waga ich najmniej 75 kg;

wiek cieląt od 4 tygodni; waga cielęcia po uboju bez wnętrzności nie może być mniejsza od 18 kg.

Mięso nabywane do użytku wojskowego powinno posiadać na sobie — według obowiązujących przepisów miejscowych — wyraźne stemple lub plomby (z datą uboju) miejscowej rzeźni publicznej, stwierdzające pochodzenie mięsa ze zdrowych, obejrzanych przez lekarza weterynarii zwierząt; na mięsie wieprzowym muszą być ponadto stemple stwierdzające, że mięso zostało zbadane na włosienie (trychiny).

Do mięsa nie zalicza się: wnętrzności (podroby, jak: serce, płuca, wątroba, żołądek, nerki, śledziona), głowy (z wy-

jątkiem ozora), części szyi ze skrzepłą krwią, wymion (krowich i jałówek), nóg przednich i tylnych do kolan oraz organów płciowych męskich i żeńskich.

Podroby powinny być przy dostawie dla wojska oddawane w stosunku 2 : 1, tj. 2 kg podrobów za 1 kg mięsa.

Mięso powinno być zupełnie wystygnięte, tj. pochodzić ze zwierząt zabitych co najmniej na 12 godzin przed chwilą odbioru. Najlepsze jest mięso po upływie doby od chwili uboju lub też wytrzymane w chłodni przez kilka dni.

Mięso przechowywane przez czas dłuższy w lodowni, pokryte śluzem i posiadające zwykle zapach wilgotnej piwnicy, nie nadaje się do użytku wojskowego.

Dobre świeże mięso posiada właściwy sobie przyjemny zapach, czerwoną barwę rozmaitych odcieni, jest jędrne, ścisłe i suche (nie wydziela soku); na przekroju wskutek przerostów tłuszczowych ma wygląd czerwono-białego marmuru.

Odciski palców na dobrym świeżym mięsie powinny stopniowo wyrównywać się i znikać zupełnie.

Najlepszy rodzaj mięsa wołowego, baraniego i cielęcego stanowi mięso z ćwiartek tylnych, z wyjątkiem mięsa goleniowego; drugi rodzaj stanowią ćwierci przednie z wyjątkiem szyi, podgardla i podbrzusza, które są najgorsze i najmniej pożądane w kuchni.

Najodpowiedniejszym mięsem na potrzeby kuchni żołnierskiej jest cała tylna ćwierć oraz przednia ćwierć po odcięciu od niej całej szyi, podgardla oraz podbrzusza, ponadto od ćwierci tylnej powinny być odcięte tzw. łaty, tj. resztki ścianki brzusznej. Mięso wołowe, cielęce i baranie należy nabywać w całych ćwiartkach tylnych lub przednich zależnie od celu, do jakiego mają być użyte.

W mięsie wieprzowym najlepsze części stanowią szynki tylne i schab; są one najodpowiedniejsze do pieczenia lub smażenia.

Kości w mięsie nie mogą być połamane.

Dobre mięso jest po ugotowaniu (upieczeniu, usmażeniu) miękkie i kruche.

Mięso ze zwierząt padłych przed ubojem lub zarżniętych przed samą śmiercią (w agonii) jest ciemno-czerwone, czasem

aż czerwono-czarne, zawiera w sobie krew płynną lub w formie skrzepów, na powierzchni zaś posiada plamy czerwono-fioletowe lub żółto-czerwone. Mięso takie nie nadaje się do użytku w kuchni.

Nie może być również nabywane na potrzeby wojskowe i nie nadaje się do użytku w kuchni mięso:

a) oślizgłe, pokryte mazią (madą) lub pleśnią, pozieleniałe lub zsiniałe, flakowate (wodniste);

b) wydzielające zapach zgnilizny, pleśni lub stęchlizny albo też posiadające jakikolwiek inny zapach postronny (lekarstw, dziegciu, smoły itp.);

c) na przekroju szare, zielonkowate lub posiadające gniazdo ropne;

d) mające łój bardzo żółty lub szafranowo-żółty;

e) mające szpik kostny rzadki, mazisty, słabo zastygnięty lub też nienaturalnej barwy (czerwonej).

Nieświeży zapach mięsa najłatwiej można ujawnić w ten sposób, że koniec ogrzanego noża wpycha się w kawałek mięsa aż do kości i wącha się po wyjęciu.

Jeśli do użytku wojskowego nabywa się mięso mrożone, należy zwracać uwagę, by było ono nie więcej jak raz zamrożone.

Dobre mięso mrożone posiada gładką, szronem pokrytą powierzchnię, na przekroju kolor szaro-różowy, zapachu nie wydaje, przy dotknięciu palcem lub ogrzanym nożem tworzy się na nim czerwona plama. Pomiędzy oddzielnymi włóknami mięsnymi powinny znajdować się białe kryształki lodu. Dobrze zamrożone mięso nie daje się krajać nożem; można je tylko rozrąbać lub przepiłować. Celem rozpoznania zapachu mięsa mrożonego należy kawałek jego oblać gorącą wodą. Mięso mrożone w całej masie powinno posiadać na przekroju jednakową barwę mięśni. Jeżeli górne warstwy są ciemniejsze od wewnętrznych, a szczególnie jeśli się widzi warstwy o rozmaitych odcieniach dowodzi to, że mięso było parokrotnie odmrażane; jakość i świeżość takiego mięsa są bardzo podejrzane. Mięso mrożone jest po odmarznięciu bardzo wilgotne, wydziela obficie czerwony sok, jest miękkie i pulchne. Jeżeli mięso odmrożone opłucze się w zimnej wodzie i następnie wodę tę zagotuje się, wówczas wytwarzają się w niej obfite szumowiny.

2. *Mięso wołowe*

Największą wartość odżywczą posiada mięso tuczonych wołów.

Dobre jakościowo, świeże i ostygnięte mięso wołowe jest ścisłe, sprężyste, posiada kolor zależnie od utuczenia mniej lub więcej czerwony, zbliżony do koloru dojrzałej maliny, świeży i naturalny zapach, włókna wyraźnie jędrne o matowym połysku. Odciski palców na mięsie wołowym powinny się szybko wyrównywać i znikać zupełnie.

Dobre mięso wołowe powinno być pokryte z wierzchu warstwą łoju podskórnego (kwiatkowego), posiadać złogi łoju w mięśniach oraz obfity łój nerkowy i polędwicowy.

Łój w okolicy szyi, na grzbiecie, bokach, udach i nerkach powinien być biało-żółtawy, twardy, ścisły, kruszący się w palcach i suchy na powierzchni, u wołów ziarnisty, u krów gładki.

W okresach początkowego karmienia bydła świeżą zieloną paszą łój nie jest tak twardy jak zwykle.

Szpik kostny powinien być twardy, barwy żółtawo-różowej oraz wypełniać cały kanał kostny. Pomiędzy mięśniami powinien znajdować się tłuszcz w kształcie grudek lub większych złogów. Tłuszcz zupełnie żółty spotyka się u zwierząt starszych lub dobrze utuczonych.

Tłuszcz mocno żółty, czerwony, mazisty świadczy o chorobie zwierząt.

U krów starych mięso jest brunatno-czerwone, ciągnące się, tłuszcz miękki, tkanka łączna więcej rozwinięta i miękka, skutkiem czego pojedyncze włókna mięsne dają się od siebie oddzielić.

Mięso buhaja jest ciemno-czerwone, twarde, o włóknach grubych, oddzielających się od tkanki łącznej, na przekroju bardzo suche, z bardzo zaś starych buhajów posiada właściwy charakterystyczny zapach; łój jest biały, a niekiedy żółtawy.

Mięso końskie można odróżnić od wołowego po następujących oznakach: łój koński jest żółty, mazisty, szpik kostny również mazisty i niezastygnięty; kawałek końskiego łoju położony na dłoni topi się i rozpływa, podczas gdy łój wołowy zachowuje nadal swoją twardość.

Ilość kości w mięsie wołowym nie może przekraczać 15% wagi; powyższy procent należy sprawdzić w dwie godziny po ugotowaniu mięsa. Ważone kości muszą być dokładnie wyczyszczone i nie mogą zawierać wewnątrz szpiku.

3. *Mięso wieprzowe*

Jakość mięsa wieprzowego ocenia się w sposób podobny jak mięsa wołowego.

Barwa mięsa zależna jest od wieku, płci i rasy zwierząt. Mięso świń młodych, rasowych i dobrze odżywionych jest blado-różowe, często o odcieniu szarym, przerośnięte tłuszczem, na pośladkach (szynkach) jędrne, na grzbiecie i w okolicy lędźwiowej miększe, a w ogólności tłuste.

Słonina jest czysto biała, odpowiednio stężała, drobno ziarnista. Mięso starych świń, szczególnie starych loch i knurów, jest ciemniejsze, mniej przerośnięte tłuszczem, o włóknach grubych, dających się oddzielić od siebie; słonina z nich jest żółtawa i ciągliwa. Zapach oraz smak mięsa ze świń starszych jest po ugotowaniu nieprzyjemny.

Mięso wieprzowe przeznaczone do użytku w kuchni powinno być świeże i odpowiednio ostygnięte oraz dokładnie oczyszczone ze szczecin. Nie mogą znajdować się w nim wągry występujące w postaci białych perełek, ani też włosienie (trychiny) niedostrzegalne gołym okiem.

Stosunek kości po ugotowaniu do ogólnej wagi mięsa nie może przekraczać 10%.

4. *Mięso cielęce*

Mięso z cieląt zdrowych, dobrze odżywionych i dojrzałych jest blado-różowe, nieprzerośnięte tłuszczem, a tylko obłożone nim, o włóknach delikatnych; tkanką łączną silnie rozwinięta, biała i wilgotna (soczysta). Nerki muszą być otoczone znaczną ilością twardego łoju (bez żółtych odcieni). Dobre, świeże i ostygnięte mięso cielęce jest po ugotowaniu smaczne i delikatne. Mięso cieląt zbyt młodych (niedojrzałych) jest wodniste, miękkie, szaro-białe, a łój na nerkach bardzo nieznaczny i miękki. Cielęcina sztucznie napełniona powietrzem jest wogóle zabroniona w handlu. Ilość kości w mięsie cielęcym nie powinna przekraczać po ugotowaniu 20% ogólnej wagi.

5. *Mięso baranie (baranina)*

Dobre, świeże i ostygnięte mięso baranie jest barwy jasnej lub brunatno-czerwonej, jędrne, sprężyste, o delikatnych włóknach, słabo przerośnięte tłuszczem, otoczone natomiast

na powierzchni bardzo białym, twardym łojem (najwięcej około nerek). Łój ten powinien być ścisły i kruszyć się w palcach. Szpik kostny jest twardy, barwy żółtawo-różowej. Zapach mięsa baraniego nie może być odrażający. Mięso baranie nie może być sztucznie napełnione powietrzem. Ilość kości w mięsie baranim nie może przekraczać 13% wagi po ugotowaniu.

6. *Słonina*

Słonina solona powinna posiadać w przekroju barwę białą, skupienie ziarniste, grubość w miejscach najcieńszych, nie licząc skóry, najmniej 3 cm, cienką skórkę, zapach oraz smak przyjemny i naturalny na zewnątrz zaś powinna być sucha i twarda. Sól wtarta w słoninę nie powinna przekraczać 3% wagi i musi być w ten sposób wtarta, by stanowiła ze słoniną nierozerwalną całość, tzn. by nawet przy silnym potrząśnięciu połciem słoniny nie dała się z niej strzepnąć.

Słonina nie może być gorzka lub zjełczała, przerośnięta i obłożona mięsem. Nieprzyjemny zapach i smak słoniny świadczą o jej psuciu się, żółty zaś kolor o zjełczeniu.

Słonina wędzona jest na powierzchni sucha, barwy brunatnej, w przekroju posiada barwę biało-żółtawą.

Smak i zapach słoniny wędzonej powinien być łagodny i przyjemny. Zawartość soli jak przy słoninie solonej.

7. *Smalec*

Smalec wieprzowy powinien pochodzić z wygotowania lub prasowania czystego tłuszczu wieprzowego.

Czysto wieprzowy dobry smalec posiada barwę białą, gęstość maści, jest ziarnisty, bezwonny, w smaku przyjemny. Nie może być zepsuty, zjełczały, gorzki lub zafałszowany obcymi tłuszczami (łojem bydlęcym) oraz mąką i wodą.

Dobry smalec przy topieniu daje płyn jasny i przezroczysty, po skrzepnięciu posiada powierzchnię falistą. Topi się przy temperaturze 36° C — 48° C. Zawartość wody w smalcu nie może przekraczać 1%.

Jeśli w smalcu znajduje się większa domieszka wody, wówczas przy topieniu tworzą się w naczyniu dwie warstwy: górna, tj. smalec, i dolna mętna, tj. woda. Mętność wody pochodzi stąd, że przed dodaniem wody do smalcu miesza się ją z sodą, boraksem lub potażem, gdyż inaczej smalec nie wchłonąłby wody.

Smalec zmieszany z mąką daje przy topieniu płyn żółty lub żółto-brunatny.

Smalec zafałszowany przetopionym łojem bydlęcym jest twardy i bardziej spoisty.

Przy nabywaniu należy uważać, by smalec nie był solony, co można poznać po smaku.

8. Mięso wędzone

Mięso wędzone, przeważnie wieprzowe, powinno być dostatecznie nasolone i uwędzone, o przyjemnym charakterystycznym zapachu i smaku. Nie może być za tłuste, zepsute, przesolone, przewędzone ani gorzkie w smaku. Obecność pleśni na powierzchni mięsa wędzonego nie zawsze świadczy o psuciu się mięsa; jeśli pleśń znajduje się na przekroju i w środku, wówczas należy takie mięso uważać za zepsute i niezdatne do spożycia.

Szynka wieprzowa musi być odpowiednio nasolona i uwędzona, posiadać przyjemny, charakterystyczny zapach i delikatny smak. Tłuszcz powinien być barwy białej. Dopuszczalna ilość kości w szynkach tylnych po ugotowaniu może wynosić najwyżej 10% ciężaru, poza tym mięso wędzone powinno być nabywane możliwie bez kości.

Mięso wędzone powinno pochodzić z mięsa wędzonego w stanie świeżym i dobrym jakościowo, otrzymanego ze zwierząt zdrowych i dobrze odżywionych, a poddanych badaniu lekarza weterynarii przed ubojem i po uboju.

Świeżość mięsa wędzonego lub solonego można sprawdzić w ten sposób, że w głębokie warstwy mięsa wbija się zaostrzoną, cienką pałeczkę drewnianą i następnie wącha się ją po wyjęciu; przykry, zgniły zapach wyjętej pałeczki świadczy o zepsuciu środkowych części mięsa.

9. Kiełbasy

Kiełbasy powinny być sporządzane z czystego mięsa wieprzowego ewentualnie z mięsa wieprzowego i wołowego (ale domieszka mięsa wołowego nie może przekraczać 25% wagi); mogą one być wędzone lub surowe, siekane lub krajane. Mięso kiełbas nie powinno być zbyt chude lecz zmieszane w odpowiedniej ilości z czystym tłuszczem wieprzowym (słoniną krajaną).

Kiełbasy powinny być sporządzane z mięsa świeżego, dobrego jakościowo, umiarkowanie osolonego i przyprawionego. Zapach kiełbas powinien być przyjemny i silny, smak również przyjemny, nie piekący, a barwa naturalna odpowiadająca rodzajowi i sposobowi przyrządzania (barwa mięsa w przekroju jest czerwona w kiełbasach wędzonych, różowa zaś w kiełbasach świeżych, niewędzonych, barwa tłuszczu zawsze biała). Zapach cuchnący, smak nieprzyjemny i odrażający, barwa mięsa niebieskawo-szara oraz obecność pleśni na przekroju świadczą o psuciu się kiełbasy. Kiełbasa nie może być sztucznie barwiona i zawierać szkodliwych domieszek konserwujących.

Mięso w kiełbasach powinno być dobrze wyżyłowane, tj. bez żył, ścięgien i chrząstek oraz czyste, tj. bez piasku, kurzu i innych zanieczyszczeń. Skórka kiełbasy powinna być cienka, z zewnątrz gładka, nie oślizgła, bez nacięć i otworków; kiełbasa nie może być wodnista, ciągnąca się i rozmiękła.

10. Kiszki (krwawe, kaszane, wątrobiane)

Kiszki krwawe powinny być sporządzane z czystej krwi wieprzowej, z drobno posiekanego (lub zmielonego) tłuszczu i mięsa wieprzowego (z serca, wątroby, płuc) oraz z bułki moczonej.

Kiszki kaszane powinny być sporządzane podobnie jak krwawe z tą różnicą, że główną ich zawartość stanowi ugotowana kasza zmieszana z krwią.

Kiszki wątrobiane powinny być sporządzane z drobno posiekanego mięsa wieprzowego (z podgardla), płuc i wątroby; może być również dodany do nich mózg i bułka moczona. Tłuszcz powinien być zmielony lub drobno pokrajany.

Kiszki wszelkiego rodzaju powinny być dostatecznie osolone i przyprawione korzeniami oraz dobrze ugotowane. Na żądanie mogą być wędzone. Mięso, krew oraz inne artykuły użyte do wyrobu kiszek powinny być świeże i dobre, zapach i smak — świeży i przyjemny. Zawartość kiszek powinna być sporządzona smacznie i czysto, nie mogą się znajdować w nich żyły, ścięgna i chrząstki oraz zanieczyszczenia, jak piasek, kurz itp. Kiszki posiadające zapach kwaskowato-mdły są niezdatne do spożycia.

Przy wydawaniu ryb do kuchni należy być szczególnie ostrożnym. Wskazane jest poddać je uprzednio badaniu lekarza, ryby bowiem nieżywe mogą być często nieświeże, padłe wskutek choroby lub zatrucia, a mięso ich może być bardzo szkodliwe dla zdrowia.

Ryby mogą być: żywe, śnięte, mrożone i solone lub wędzone.

Ryba żywa powinna mieć ruchy energiczne, żywe, nie wypływać na powierzchnię wody i nie leżeć w niej bokiem.

Dobra ryba śnięta posiada następujące znamiona: skórę błyszczącą, czystą, bez śluzu i mułu; łuski mocno osadzone i ściśle przylegające do siebie; oczy wypukłe, przejrzyste, jasne; skrzela barwy jasno-czerwonej, bez przykrego zapachu, pyszczek zamknięty; brzuszek nie wzdęty; naturalny zgrabny kształt; mięso ścisłe i elastyczne (po naciśnięciu palcem dołek wyrównuje się natychmiast); zapach charakterystyczny, lecz nie odrażający i nie bagienny; ryba śnięta rzucona do wody tonie.

Zepsuta ryba śnięta posiada znamiona następujące: skórę pokrytą plamami lub cuchnącym śluzem; łuski dają się łatwo wyrwać i są bez połysku; oczy zapadnięte i mętne (celem ukrycia tych oznak sprzedawcy często wydłubują oczy w nieświeżych rybach); skrzela odstają i dają się łatwo wyrywać, w środku zaś posiadają barwę brunatną lub staroczerwoną i ewentualnie zapach cuchnący; pyszczek przeważnie otwarty i brzuszek wzdęty; kształt nienaturalny i mięso wiotkie (odcisk palca pozostaje w nim); zapach, szczególnie po rozcięciu brzuszka, odrażający, zgniły; zepsuta ryba rzucona do wody pływa po jej powierzchni.

Ryba mrożona powinna mieć kształt właściwy, zgrabny, oczy wypukłe (nigdy wydłubane), skrzela szczelnie przylegające, po odciągnięciu jasno-czerwone a mięso białe przeświecające różowo.

Celem sprawdzenia zapachu ryby mrożonej należy ją oblać ciepłą wodą.

Ryba solona powinna mieć charakterystyczny naturalny zapach; mięso musi być jędrne i spoiste. Na powierzchni ryba solona nie może być pokryta rdzawymi plamami, pleśnią lub jakimkolwiek nalotem.

Nieświeży zapach drożdży lub smoły świadczy o psuciu się solonej ryby.

Ryba wędzona powinna posiadać przyjemny zapach, mięso miękkie, lecz nie kruszące się, barwy — zależnie od rodzaju — białawej, żółtawej lub różowej.

12. Śledzie

Zależnie od sposobu przyrządzania rozróżnia się śledzie: niesolone, solone, marynowane i wędzone.

Do użytku wojskowego najlepiej nadają się śledzie solone i marynowane.

Dobry śledź powinien posiadać mięso białe, wędzony — żółte, zapach charakterystyczny, jednak nie odrażający, smak łagodny, niezbyt ostry.

Śledź powinien być w smaku umiarkowanie słony ale nie kwaśny, piekący lub gorzki. Powierzchnia zewnętrzna śledzi nie może być pokryta żółtawym nalotem, tzw. rdzą.

Najlepsze, bo najbardziej tłuste i najdelikatniejsze są śledzie tzw. pocztowe bez ikry i mleczka poławiane w lipcu; mniej delikatne i tłuste są śledzie z ikrą i mleczkiem złowione w sierpniu i wrześniu, a najgorsze są śledzie poławiane późno po tarle, również bez ikry i mleczka.

ROZDZIAŁ II

MĄKA PSZENNA

Mąka pszenna przeznaczona do użytku wojskowego powinna być 70%-owa, tzn. 70 kg czystej mąki pszennej bez otrąb powinno pochodzić z przemiału 100 kg pszenicy.

Mąka pszenna ma barwę białą z odcieniem żółtym. Im barwa jest jaśniejsza, tym mąka jest lepsza. Celem określenia barwy mąki bierze się szczyptę jej z worka i kładzie się na deseczce; próbkę tę naciska się następnie nożem lub kawałkiem szkła i ogląda się naciśniętą powierzchnię; powierzchnia mąki powinna być biała z lekkim żółtawym odcieniem.

Dobra mąka pszenna posiada przyjemny, charakterystyczny zapach, żywy połysk i nieco słodkawy smak. (nie gorzki lub drapiący w gardle, w żuciu nie powinna trzeszczeć w zębach). Stęchły zapach mąki najłatwiej ujawnić w ten

sposób, że do wysokiego moździerza lub innego naczynia wsypuje się około 10 g mąki i daje się nieznaczną ilość ciepłej wody, po czym rozciera się tłuczkiem aż do utworzenia się na pół-płynnego ciasta; ciasto to wydaje wówczas charakterystyczny stęchły zapach.

Zawartość wody (wilgoci) w mące nie może przekraczać 15%; zbyt wilgotna mąka ściśnięta w dłoni nie rozsypuje się po otwarciu ręki, lecz tworzy zbite grudki.

Dobra mąka jest sucha i chłodna; roztarta między palcami powinna dawać wrażenie suchego, ziarnistego proszku; w całej swej masie mąka powinna być jednostajna, tj. nie zawierać zbitych grudek.

Niedopuszczalne są w mące zanieczyszczenia, jak: pleśń, robactwo, chwasty, obce ziarna i nasiona, składniki łuski ziarnowej i zarodka, mielone drzewo, otręby itp., dalej domieszki mineralne, jak: kreda mielona, gips, ałun, szpat ciężki oraz tańsze rodzaje mąki, np. owsianej, jęczmiennej, ziemniaczanej lub grochowej. Nie może również mąka zawierać zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia, jak kąkolu i sporyszu.

Mąka ziemniaczana dodana do pszennej daje po wyrobieniu ciasto kruche, a pieczywo otrzymane z tej mąki wydaje woń ziemniaków. Dobroć mąki najlepiej sprawdzić przez przygotowanie próbnego ciasta.

Mąka powinna być porównywana z wzorem dostarczonym przez dostawcę (sprzedającego).

ROZDZIAŁ III

RYŻ

Ziarna ryżu są nieco przeświecające, przypłaszczone, owalne, odpowiednio do rodzaju długie, barwy srebrzystej lub żółtawej o połysku szklistym; ziarno przy przełomie daje ostre krawędzie.

Wartość ryżu ocenia się według pochodzenia, barwy, szklistości, ilości połamanych ziarn i połysku; najlepszy ryż ma połysk jedwabisty lub zbliżony do połysku perłowej masy.

Dobry ryż powinien posiadać ziarna całe, twarde, przeświecające bez smaku i woni, powinien być czysty, bez

kurzu, robactwa i innych domieszek, a przy pocieraniu w rękach nie powinien pozostawiać na dłoni pyłu mącznego. Przy gotowaniu ziarna dobrego ryżu miękną jednostajnie i nie są lepkie. Po ugotowaniu ryż nie powinien być w smaku gorzki lub kwaskowaty.

Stary, zepsuty ryż bielą czasem wapnem lub indygiem, do ziarn zaś mączystych dodają oliwy i wazeliny, by stały się przeświecającymi i lśniącymi.

Sfałszowania te można rozpoznać przez zagotowanie próbki ryżu, wtedy bowiem wapno osiada na dnie naczynia, a tłuszcz wypływa na powierzchnię wody jako tłuste tęczowe plamy.

ROZDZIAŁ IV

KASZA

Rozróżniamy następujące rodzaje kasz: kaszę jaglaną (z prosa), kaszę jęczmienną i perłową (z jęczmienia), pęcak (obłuskany jęczmień), kaszę orkiszową (z pszenicy orkiszu), gryczaną lub tatarczaną (z gryki), mannę zwaną inaczej grysikiem (z pszenicy) oraz płatki owsiane (z owsa).

Kasza powinna być zupełnie zdrowa, barwy jasnej i świeżej, sucha, dobrze oczyszczona, bez części twardych, bez łusek zewnętrznych, nie ponadgryzana, świeża, nie stęchła o naturalnym zapachu i smaku; nie może zawierać ziarn niełuszczonych, domieszek piasku, drobnych kamyczków, śmieci, obcych nasion, robactwa i owadów. Im staranniej usunięto łuskę z ziarna, tym kasza jest lepsza.

Dobra kasza nie powinna przy pocieraniu w rękach lub wysypaniu na papier bielić ręki lub pozostawić po sobie pyłu mącznego na papierze.

Dopuszczalna ilość obcych domieszek i zanieczyszczeń w kaszy może wynosić najwyżej 2% jej ciężaru. Przy kaszy gryczanej niewyłuszczone ziarna wlicza się do domieszek. W gotowaniu dobra kasza pęcznieje i szybko jednostajnieje. O tym, czy w ziarnach kaszy znajduje się robactwo lub owady, można przekonać się w ten sposób, że pewną ilość kaszy wrzuca się do ciepłej wody: wówczas ziarna kaszy pęcznieją, a znajdujące się w nich robactwo i owady wydostają się na zewnątrz i są dostrzegalne gołym okiem. Ziarna kaszy wilgotnej lub zepsutej mają ciemne, brunatne lub czerwone plamy.

Nie należy mieszać z sobą różnych rodzajów kaszy.

ROZDZIAŁ V

JARZYNY STRĄCZKOWE

1. Rodzaje i wymagania

Do jarzyn strączkowych zalicza się groch, fasolę, bób i soczewicę.

Ziarna wymienionych wyżej jarzyn powinny być zupełnie dojrzałe, suche, duże i równomiernie wielkie, dokładnie oczyszczone, bez obcych domieszek roślinnych i mineralnych, bez pasożytów i nasion trujących (np. kąkolu), o właściwej barwie; nie mogą być stęchłe, zbutwiałe, ponadgryzane, robaczywe, zbyt wilgotne lub wyschnięte.

Dobre jarzyny strączkowe powinny pochodzić z ostatniego zbioru i mieć cienką, twardą i gładką powłokę (łuskę) z połyskiem oraz miękнąć szybko i jednostajnie przy gotowaniu; po ugotowaniu powinny być smaczne, nigdy zaś gorzkie lub kwaskowate.

2. Groch

Ziarna grochu są okrągłe, gładkie, barwy zielonawo-żółtawej, otoczone ściśle przylegającą łuską; ziarna odmiany zwanej grochem cukrowym zawierające wiele cukru są jadalne również w stanie niedojrzałym (groszek zielony).

W handlu spotyka się również groch obłuskany żółty w postaci półkulistej.

Ilość zanieczyszczeń w grochu: obcych ziarn, nasion, piasku itp. może wynosić najwyżej 1½%, ziarn zaś potłuczonych, robaczywych oraz niedojrzałych najwyżej 3,5%.

Nie należy mieszać z sobą różnych rodzajów grochu.

3. Fasola

Fasola ma ziarna wydłużone w postaci nerkowatej o silnym połysku. Barwa ziarn jest rozmaita: brunatna, czerwona, czarna, najczęściej jednak biała.

Niedojrzałe strąki wraz z nasionami stanowią dobrą jadalną jarzynę. Ilość zanieczyszczeń oraz ziarn niedojrzałych, potłuczonych i robaczywych wynosić może najwyżej 1,5%. Jarzyna nie powinna zawierać ziarn różnych rodzajów fasoli.

Fasola powinna być zasadniczo pochodzenia krajowego. Należy unikać zakupu fasoli zagranicznej, a zwłaszcza amerykańskiej, ponieważ zawiera ona często bardzo niebezpieczny dla zdrowia kwas pruski.

4. Bób

Bób ma nasiona płaskie, barwy żółto-brunatnej. Jako pokarmu dla ludzi używa się bobu niedojrzałego. Bób nie podlega w takim stopniu zepsuciu przez owady jak groch i inne jarzyny strączkowe. Bób może zawierać najwyżej 1,5% zanieczyszczeń i ziarn niedojrzałych, potłuczonych i robaczywych.

5. Soczewica

Soczewica powinna być sucha, barwy żółtej albo żółto-brunatnej, o ziarnach małych, kształtu soczewkowatego.

Rozróżniamy dwie odmiany soczewicy: małą czyli polną oraz wielką czyli ogrodową. Soczewica o małych ziarnach jest lepsza jako pokarm aniżeli soczewica o ziarnach wielkich. Ilość zanieczyszczeń oraz ziarn czarnych soczewicy wynosić może najwyżej 2%.

ROZDZIAŁ VI

JARZYNY ŚWIEŻE

1. Ziemniaki

Ziemniaki dzielą się na wczesne i późne. Wczesne najłatwiej ulegają gniciu, późne zaś (wytrwalsze) najbardziej nadają się do przechowywania. Odmian ziemniaków posiadamy bardzo wiele: bywają one białe, żółtawe, czerwonawe, fioletowe, kuliste, podłużne, spłaszczone lub też o wyglądzie rogalików.

Dobre ziemniaki powinny być zdrowe, dojrzałe, oczyszczone z ziemi, posiadać właściwy danemu rodzajowi kształt i barwę, gładką powierzchnię oraz równomiernie biały, żółtawy lub inny, zależnie od odmiany, ośrodek; po ugotowaniu równomiernie aż do środka sypkie (mączne) i smaczne; w przekroju powinien ziemniak posiadać najmniej 4 cm średnicy. Ziemniaki nie mogą być zmarznięte, zrośnięte, kiełkujące, zgniłe, zeschnięte, zbyt zmiękłe lub chore.

Kiełkujące ziemniaki poznaje się po wypuszczonych kiełkach, które wyrastają w oczkach (dołkach) ziemniaka; kiełkujące ziemniaki mają smak niemiły po ugotowaniu. Zmarznięte ziemniaki są twarde, w przekroju szkliste, w cieple stają się miękkie, a po ugotowaniu mają nieprzyjemny słodki smak.

Zielone, ciemne lub sine plamy w przekroju i czerwonobrunatne plamy tak na łupinie jak i pod nią świadczą o chorobie ziemniaka.

Ilość zanieczyszczeń w ziemniakach dopuszczalna jest do wysokości 3% wagi.

O dobroci ziemniaka można przekonać się w następujący sposób: kraje się surowy ziemniak na dwie połowy i obydwie połówki pociera się wzajemnie powierzchniami przekroju; jeżeli ziemniak jest dobry i mączysty, to obie połówki zlepiają się razem, a na krawędziach i powierzchni przekroju ukazuje się biała piana (szum). Ponad to przy ściśnięciu nie powinna z przekrojonego ziemniaka wyciekać woda.

2. *Buraki*

Buraki jadalne (a nie pastewne) powinny być zupełnie dojrzałe, świeże, soczyste, jędrne, o łupinie gładkiej, bez plam, barwy jednostajnej ciemno-czerwonej, o odpowiedniej wielkości zależnie od rodzaju oraz dobrze oczyszczone z ziemi i z części niejadalnych. Nie mogą być zmarznięte lub uszkodzone przez mróz i zgniliznę, potłuczone, pokaleczone, ponadgryzane przez robactwo, stęchłe, o nieprzyjemnym zapachu, robaczywe, przerośnięte, łykowate ani zbyt miękkie.

Na przekroju miąższ ich powinien być bez próżni, niekołowaty lub łykowaty, barwy krwisto-czerwonej lub ciemno-czerwonej, bez żadnych ciemnych plam lub smug; między warstwami czerwonymi mogą znajdować się warstwy białe, lecz nie szersze od sąsiednich warstw czerwonych.

Nać powinna być obcięta tuż u korzenia; ogonek korzenia powinien być także ucięty do grubości małego palca.

Rodzaj buraków o mniejszym okrągłym korzeniu jest lepszy, zawiera bowiem więcej cukru i więcej części stałych.

Ilość zanieczyszczeń (kamyki, korzenie skaleczone, uszkodzenia przez robactwo, zgnilizna) nie powinna przekraczać 2% wagi buraków.

Po ugotowaniu buraki powinny być miękkie, o przyjemnym słodkim zapachu i smaku bez żadnej goryczy.

Buraków pastewnych nie wolno wydawać ludziom jako jarzyny.

3. Marchew

Marchew musi odpowiadać tym samym warunkom i wymaganiom co i buraki, a więc powinna być dojrzała, jędrna, długa lub z krótkim zaokrąglonym korzeniem, barwy czerwonawej, pomarańczowej lub żółtej, o powierzchni gładkiej bez narośli i ciemnych plam, bez oznak zgnilizny, nienadgryziona i nieuszkodzona przez owady lub pleśń oraz niekołowata ani niełykowata.

Przy zginaniu w ręku nie powinna się giąć lecz łamać, a na powierzchni przełomu powinien występować sok w postaci rosy.

Poza tym marchew powinna odznaczać się swoistym wonnym zapachem bez posmaku stęchlizny lub pleśni oraz przyjemnym słodkim smakiem bez śladów jakiejkolwiek goryczy. Te same właściwości powinny występować w marchwi również po ugotowaniu.

Nać powinna być obcięta przy samym korzeniu.

Dobra marchew zawiera około 8% cukru. Znajdujący się w marchwi żółty barwnik, zwany karotenem, który jest także w liściach i towarzyszy chlorofilowi, stanowi podstawę do wytwarzania się witaminy wzrostowej A. On to właśnie nadaje marchwi zabarwienie.

Dzięki obfitej zawartości soli i witamin marchew jest wartościową jarzyną.

4. Brukiew

Właściwości i wymagania co do brukwi są takie same jak co do buraków i marchwi. Skóra brukwi odznacza się znaczną grubością i jasną barwą z lekkim odcieniem żółtawym lub zielonawym, miąższ natomiast posiada barwę białą lub lekko kremową i gęste jednostajne skupienie, skutkiem czego jest dość twardy.

Dobra i dojrzała brukiew powinna mieć smak nieco słodkawy bez śladów goryczy oraz swoisty zapach. Można ją spożywać również na surowo.

5. *Pietruszka*

Korzeni pietruszki używa się jako przyprawy do zup i innych potraw.

Pietruszka powinna mieć korzeń biały, bez ciemnych lub brunatnych plam, dobrze oczyszczony z ziemi, bez oznak zwiędnięcia, nieuszkodzony przez mróz lub owady oraz posiadać swoisty wonny zapach i smak.

Nać powinna być ucięta przy korzeniu.

6. *Selery*

Selery powinny być oczyszczone z bocznych korzonków i ziemi, nieuszkodzone przez mróz, owady lub zgniliznę, o swoistym zapachu i smaku.

7. *Pomidory*

Pomidory powinny być dojrzałe ale nie przejrzałe, o cienkiej, gładkiej i lśniącej skórce, barwy czerwonej, bez plam i oznak zepsucia, dostatecznie twarde, o smaku przyjemnym i z lekka kwaskowatym ale bez żadnej goryczy.

Przeciętnie pomidor powinien ważyć około 55 gramów; zbyt drobnych lub miękkich pomidorów nie należy przyjmować.

Pomidor dojrzały zawiera około 2% cukru (fruktozy), a kwaskowaty, rzeźwiący smak zawdzięcza obecności kwasu cytrynowego, winnego i jabłkowego. Zawiera także organiczne związki fosforu oraz witaminy A, B i C.

8. *Szpinak i szczaw*

Liście szpinaku dostarczają jarzyny, która działa łagodnie przeczyszczająco. Świeży szpinak zawiera bardzo dużo witamin A, B i C.

Liście szczawiu zawierają kwaśny szczawian potasu, który dodatnio działa na przewód pokarmowy; nadają się zarówno na zupę, jak i na sałatę. Korzeni szczawiu można używać podobnie jak łodyg rabarbaru.

Szpinak i szczaw powinny odznaczać się liściem młodym, świeżym, nieprzerośniętym, barwy ciemno-zielonej, bez śladów więdnięcia lub odświeżania skropieniem wodą i bez zanieczyszczeń piaskiem, ziemią, kurzem, pasorzytami itp.

Korzenie szczawiu powinny być oczyszczone z ziemi, nierobaczywe i nieuszkodzone.

9. Nać buraczana

Naci buraczanej używa się łącznie z korzonkami i młodymi buraczkami jako potrawy.

Korzonki muszą być zdrowe, całe i dobrze oczyszczone z ziemi, nać musi być świeża i nieuszkodzona, bez oznak więdnięcia i bez zanieczyszczeń ziemią, piaskiem, robactwem itp.

10. Koper zielony

Do spożycia w postaci różnych mieszanych sałatek i jako przyprawa do zup, sosów itp. nadaje się tylko koper młody przed utworzeniem się pączków kwiatowych, gdyż wtedy jest najlepszy.

Wymagania te same, co przy naci buraczanej.

11. Kapusta

a) Kapusta świeża

Świeża, dobra kapusta powinna być zupełnie dojrzała, twarda, ciężka, dobrze oczyszczona, posiadać barwę odpowiednią rodzajowi, najczęściej białą z lekkim odcieniem żółtawo-zielonawym, świeży i przyjemny zapach oraz dobry swoisty smak, nigdy zaś gorzki.

Kapusta nie może być zeschnięta, zmarznięta, zanieczyszczona ziemią, liście jej nie mogą być nadgniłe, ponadgryzane i stoczone przez gąsienice i owady.

Ciemne plamy na liściach świeżych świadczą o chorobie kapusty. Głąb powinien być w przekroju biały, nieporowaty, w smaku słodki.

b) Kapusta kiszona

Kapusta kiszona powinna pochodzić z ukiszonej świeżej kapusty, zupełnie dojrzałej i dobrej jakościowo (patrz wyżej); powinna ona być dostatecznie i smacznie oraz czysto ukiszona, dosyć twarda, posiadać barwę biało-żółtawą, charakterystyczny swoisty zapach oraz kwaśny smak, nigdy zaś gorzkawy. Nie może być stęchła, oślizgła, zbyt rozmiękła, koloru szarego lub ciemnego. Ilość soku w kapuście kiszonej nie powinna przekraczać 10% wagi.

12. Ogórki

Ogórki powinny być zielone, świeże, twarde, ciężkie, niegorzkie w smaku, soczyste, dobrze oczyszczone i niezbyt małe. Nie powinny mieć w przekroju miejsc pustych. Nie mogą być rozmiękłe, nadgniłe lub zepsute.

13. Sałata

Sałata powinna być świeża, zielona i dobrze oczyszczona. Nadgniła, zwiędła, stoczona przez robactwo i owady oraz zanieczyszczona nie nadaje się do użytku w kuchni.

ROZDZIAŁ VII

JARZYNY SUSZONE

Jarzyny suszone powinny być dobrze oczyszczone, zupełnie wysuszone, o jednolitej barwie i jednakowym stopniu twardości, zapachem zaś i smakiem powinny przypominać jarzyny świeże.

Nie mogą być przepalone, zbyt wilgotne, stęchłe, spleśniałe lub gorzkie; wykluczona jest zawartość w nich kurzu, ziemi, kamyczków, owadów i robactwa.

Przy zakupie jarzyny suszonej należy być szczególnie ostrożnym, zwłaszcza w ocenie jakości i ceny towaru.

ROZDZIAŁ VIII

NABIAŁ I JAJA

1. Mleko

Najczęściej używa się mleka krowiego. Dobre, niezbierane, świeże mleko posiada barwę białą z żółtawym odcieniem, słodkawy smak, zapach przyjemny; spożywać należy mleko przegotowane, zwłaszcza wtedy, gdy posiada się jakiekolwiek wątpliwości co do jego pochodzenia.

Dobre, świeże mleko nie zwarzy się przy gotowaniu (nie rozkłada się).

Mleko surowe (nieprzegotowane) przy dłuższym przechowywaniu wydziela na powierzchnię znajdujący się w nim tłuszcz, który oddzielony od reszty mleka daje śmietankę; mleko, którego śmietankę zebrano, nazywa się mlekiem zbieranym lub chudym. W cieple mleko surowe kwaśnieje i ścina się, słodka zaś śmietanka w mleku przemienia się w kwaśną.

Przegotowanie mleka świeżego nie tylko zabija w nim chorobotwórcze bakterie, ale jest równocześnie najprostszym środkiem czasowego konserwowania mleka.

Przy ocenie jakości mleka należy pamiętać, że może być ono dla zdrowia szkodliwe, jeżeli pochodzi od krów chorych lub z gospodarstw nawiedzonych chorobą zakaźną (cholera, dur brzuszny, czerwonka, płonica itd.); mleko z krów chorych bywa niebieskawe, czerwonawe, zupełnie żółte, lepkie.

Sfałszowanie mleka polega na zabarwieniu go np. sokiem marchwi, dolaniu wody (rozwodnieniu), dodaniu sody, wapna, kwasu salicylowego, kredy, mąki, cukru itp. oraz na mieszaniu mleka niezbieranego z mlekiem zbieranym.

Rozwodnione mleko jest rzadkie i ma odcień niebieskawy. Ilość utworzonej w mleku śmietanki nie powinna być mniejsza niż 1/10 objętości mleka, w przeciwnym razie mleko jest częściowo zbierane lub rozwodnione.

Aby przekonać się czy do mleka nie dodano mąki, należy je przegotować i po ochłodzeniu dodać 1—2 krople jodyny: jeżeli w mleku była mąka lub krochmal, wówczas zabarwi się ono na kolor niebieski.

Kreda i inne substancje mineralne osiadają po pewnym czasie na dnie naczynia w postaci białej lub szarej masy.

W wypadkach wątpliwych co do jakości nabywanego mleka, np. w miejscowościach, gdzie panują choroby bydlęce lub epidemia wśród mieszkańców, należy mleko poddawać badaniu mikroskopijnemu i bakteriologicznemu i spożywać je tylko po uprzednim przegotowaniu.

2. Masło

Jakość masła zależna jest w wielkiej mierze od pory roku: najlepsze jest masło majowe, gorsze masło letnie (miękkie i mniej aromatyczne) oraz jesienne (twarde, ziarniste), najgorsze zimowe.

Masło powinno być świeże, smaczne, mieć barwę w całej swojej masie jednostajną od białej do żółtej; zależnie od paszy, pory roku oraz od rasy bydła.

Dobre masło jest ścisłe, skupione (tzn., że cząstki nie odrywają się od całej masy), jednakowo zabarwione oraz posiada przyjemny zapach i właściwy sobie smak.

Wody nie powinno zawierać więcej niż 18% a soli do 3%.

Masło nie może być zbyt słone, stęchłe lub zjełczałe; aby zapobiec psuciu się i jełczeniu masła soli się je oraz przetapia; z jednego kg masła świeżego otrzymuje się około ¾ kg masła stopionego.

Białe plamki lub prążki w maśle świadczą o obecności zbyt wielkiej ilości sernika; wówczas ma miejsce sfałszowanie masła twarogiem; płyn mleczny występujący przy przecięciu masła dowodzi, że do masła dolano maślanki lub też niedokładnie je przemyto. Oprócz soli nie powinno masło zawierać innych środków konserwujących.

Sfałszowanie masła polega na:

a) powiększeniu wagi przez dolanie wody, maślanki, soli, mąki, krochmalu, tartych ziemniaków, sera, margaryny, tj. przyrządzonego łoju bydlęcego, a rzadziej ciał mineralnych, jak: gipsu, kredy, szpatu ciężkiego itp.;

b) na dodaniu ciał konserwujących, jak: sody, boraksu, potażu, kwasu salicylowego itp., które mają zapobiec psuciu się czyli jełczeniu masła;

c) na sztucznym zabarwieniu masła szafranem, sokiem wyciskanym z marchwi itp.

Domieszki mineralne dodaje się głównie celem nadania masłu wyglądu ziarnistego. Sfałszowanie powyższe łatwo rozpoznać po tym, że masło topi się powoli, przy czym substancje obce opadają na spód naczynia.

Dla wykrycia mąki i ziemniaków wrzuca się kawałek masła do wrzącej wody i dodaje kilka kropel jodyny; niebieskie zabarwienie wody i masła świadczy o sfałszowaniu powyższymi produktami.

Celem wykrycia domieszki maślanki roztapia się masło, jeśli je rzeczywiście sfałszowano maślanką, wówczas tworzą się w nim dwie warstwy: dolna mętna, wodnista (maślanka), górna przezroczysta (masło stopione). Domieszkę margaryny

poznaje się również przez topienie masła: jeżeli nie tworzą się warstwy, a całość jest mętna lub biała, wówczas masło jest sfałszowane margaryną. Celem rozpoznania sztucznego zabarwienia należy zmieszać kawałek przetopionego masła ze spirytusem, który w wypadku gdy masło jest farbowane, zabarwia się na żółto.

3. *Ser*

Najprostszym serem jest twaróg, który otrzymuje się przez ogrzanie zsiadłego (kwaśnego) mleka krowiego bez śmietany.

Świeży ser jest biały, bez woni i smaku, tłusty; dojrzały bywa zwykle żółty i posiada charakterystyczny smak i zapach. Dobry ser powinien być równomiernie zabarwiony w przekroju i stosownie do rodzaju porowaty.

Ser zbyt miękki, ciągliwy oraz ser o barwie siwej, szarej, czarnej lub różowej nie jest dobrym do spożycia; o złej jakości sera świadczą również zbyt wielkie pory oraz gorzki smak.

Ponad to ser nie powinien być spleśniały oraz sztucznie barwiony barwnikami szkodliwymi dla zdrowia.

4. *Jaja kurze*

Przeznaczone do spożycia jaja powinny być świeże, niezbyt małe, niezepsute, przejrzyste i o twardej skorupie; skorupa powinna mieć barwę jednolitą bez plam na powierzchni.

Świeżość jaj rozpoznaje się w ten sposób, że przegląda się je pod światło (prześwietlając): jajo świeże jest jasne, zarysy białka i żółtka zaznaczają się wyraźnie, powietrza zawiera mało; w nieświeżym widać ciemne plamy. Można również poznać świeżość jaj przez zanurzenie ich w 10% roztworze soli: świeże jajo w roztworze takim tonie, zepsute zaś lub stare pływa, w miarę bowiem starzenia się jaja ubywa w nim wody, a w miejsce jej przybywa powietrze powodując psucie jaja.

Jeśli jajo zanurzone ostrożnie tępym (bardziej zaokrąglonym) końcem w naczyniu z wodą ułoży się poziomo na dnie, wówczas jest świeże, jeżeli natomiast ustawia się w tych warunkach na ostrzejszym końcu albo też pływa w wodzie jest niewątpliwie zepsute.

Ponadto jaja stare lub zepsute przy potrząsaniu nimi kołatają w środku.

Ciężar jaja kurzego powinien wynosić przeciętnie 50 g Po rozbiciu jaja białko powinno być jasne i przejrzyste, a żółtko jednolite i całe, barwy żywo żółtej, w delikatnej powłoce; całość — o świeżym zapachu, skorupa wewnątrz biała i gładka.

ROZDZIAŁ IX

CUKIER

Dobry cukier w głowach, kostkach lub ziarnisty, tzw. kryształ, powinien być biały, czysty (bez domieszek i zanieczyszczeń), błyszczący (skrystalizowany), suchy (bez nadmiaru wilgoci), silnie słodki i łatwo rozpuszczalny w wodzie.

Rozpuszczony w wodzie powinien dawać płyn bezbarwny, przezroczysty i bez osadu.

Używanie sacharyny zamiast cukru jest w kuchniach niedopuszczalne.

ROZDZIAŁ X

SÓL

Dobra sól jadalna powinna być biała, czysta, zawierać jak najmniej obcych domieszek i zanieczyszczeń, jak: grudek ziemi, ziarna, piasku itp., sucha przy dotknięciu, bez zapachu i rozpuszczalna całkowicie w wodzie, nie powinna pozostawiać na dnie naczynia jakichkolwiek osadów.

Smak soli powinien być odpowiednio słony, nigdy gorzki.

Sól sprzedaje się w postaci brył większych, grudek, piasku ziarnistego lub miałkiego oraz stożków ściętych (topek).

Najlepszą na potrzeby kuchenne jest sól biała, tak zwana warzonka.

ROZDZIAŁ XI

PRZYPRAWY KORZENNE

1. Rodzaje i sfałszowania

W handlu znajdują się korzenie albo suszone w całości, albo też sproszkowane. Korzenie, zwłaszcza sproszkowane, bywają bardzo często sfałszowane; sfałszowanie korzeni polega na usunięciu zawartego w nich oleju lub barwnika oraz na domieszce innych roślin: mąki, otrąb, gliny, kredy, cegły itp.

Należy unikać zakupu mielonych korzeni.

Przyprawy korzenne spleśniałe, wilgotne lub robaczywe nie nadają się do użytku.

Do ważniejszych przypraw korzennych należą: pieprz, papryka i cynamon.

2. Pieprz

Rozróżniamy pieprz czarny i biały. Ziarno pieprzu czarnego ma średnicę około 3 mm, barwę brązową lub czarną i powierzchnię pokrytą żyłkami, które tworzą jakoby siatkę. Sztucznie przyrządzony pieprz, np. z ciasta, ma powierzchnię gładką. Im ziarna są cięższe i twardsze, tym pieprz jest lepszy.

Pieprz biały posiada barwę jasno brunatną, gładką powierzchnię, smak mniej ostry i delikatniejszy od pieprzu czarnego.

Do użytku wojskowego nadaje się przede wszystkim pieprz czarny, niemielony, w całych ziarnkach. Ziarna dobrego pieprzu powinny być całe, twarde, wielkie, suche, ciężkie bez miału i kurzu, o charakterystycznym ostrym zapachu; w wodzie powinny prędko tonąć.

3. Papryka

Papryka jest to proszek czerwony otrzymywany przez zmielenie owoców tzw. pieprzu tureckiego. W handlu spotyka się również owoce pieprzu tureckiego w całości lub w postaci pasków z łuski owocowej. Owoce te oraz ich paski posiadają barwę pomarańczową.

Smak papryki jest ostry i palący. W handlu można nabywać mieloną paprykę.

4. Cynamon

Cynamon posiada barwę jasno-brunatną (gorszy rodzaj szaro-brunatną), mocno aromatyczny zapach i słodki smak; odznacza się tym, że przy łamaniu gnie się, a następnie rozpada. Sprzedaje się go w postaci rurek zwiniętych w laseczki.

Cynamon mielony jest zwykle sfałszowany korą drzewną. Nie należy nigdy nabywać cynamonu mielonego.

ROZDZIAŁ XII

INNE PRZYPRAWY

1. Kminek

Kminek posiada kształt sierpowaty, barwę szaro-brunatną, zapach przyjemny, aromatyczny i smak lekko piekący. Nasienie kminku jest długości od 4—5 mm.

Przy nabywaniu należy zważać, by kminek nie zawierał obcych nasion i zanieczyszczeń.

2. Cebula i czosnek

Cebula i czosnek powinny być dojrzałe, czyste, suche, odpowiednio twarde i niezepsute, nie zanieczyszczone ziemią, soczyste, posiadać ostry naturalny zapach i smak. Nie mogą być zbyt drobne, przerośnięte, zgniłe lub stęchłe. W przekroju nie powinny być widoczne jakiekolwiek plamy.

3. Ocet

Na potrzeby wojska najlepiej nadaje się ocet spirytusowy zawierający 4% czystego kwasu octowego. Ocet zawierający ponad 5% (do 70%) kwasu octowego, czyli tzw. esencję octową, należy przed użyciem odpowiednio rozcieńczyć wodą. W dobrej esencji octowej procent kwasu octowego nie powinien być niższy od 80%.

Dobry ocet powinien być czysty, jasny, bezbarwny, przezroczysty, powinien posiadać zapach nieco drażniący i charakterystyczny oraz wybitnie kwaśny i odpowiednio silny smak, jednak nie piekący.

Nie może być zepsuty, zanieczyszczony lub sfałszowany obcymi kwasami, często trującymi. Octu zawierającego mniej aniżeli 4% kwasu octowego nie należy nabywać na potrzeby wojskowe, ponieważ ocet taki nie nadaje się do dłuższego przechowywania.

ROZDZIAŁ XIII

HERBATA

Jakość herbaty zależy przede wszystkim od delikatności liści. Badanie jakości herbaty jest bardzo trudne. Sprawdzianem jej dobroci są: zapach, wygląd i smak. Zapach herbaty stwierdza się najlepiej po zwilżeniu parą próbki herbaty; powinien on być przyjemny i aromatyczny. Smak bada się przez zaparzenie herbaty. Należycie sporządzony odwar z dobrej herbaty odznacza się aromatycznym, przyjemnym zapachem i smakiem oraz barwą niezbyt ciemną.

Z wejrzenia dobra herbata powinna być sucha i niestarta (bez proszku herbacianego). Listki herbaty powinny być zupełnie zwinięte, gładkie, a łodygi i ogonki liści mogą znajdować się tylko w znikomej ilości.

Oprócz liści większych, grubych i starszych powinny znajdować się w herbacie listki małe, cienkie i młode.

Dobra herbata nie chrzęści przy ściskaniu w ręku, oddzielne jej listki nie łamią się i nie ścierają się na proszek.

Herbata nie może zawierać obcych domieszek roślinnych (jak np. liści wierzbowych, bzu, poziomek, malin, głogu itd.) oraz nie może być zmieszana z herbatą już używaną (naparzoną) i następnie osuszoną. Herbatę sfałszowaną obcymi liśćmi można poznać po rąbkach pojedynczych liści herbacianych: liście prawdziwej herbaty nie są ząbkowane aż do ogonka, żyłki zaś biegną wzdłuż brzegów pozostawiając w środku liścia miejsce wolne. Celem powyższego badania zwilża się pojedyncze listki herbaty gorącą wodą, rozprostowuje, a następnie porównuje, najlepiej przez szkło powiększające. Sfałszowanie herbaty łatwo rozpoznać w ten sposób, że rozciera się uprzednio zwilżone liście na białym papierze: jeśli listki były zabarwione, wówczas powstają na papierze plamy niebieskie, zielone, żółtawe lub czarne zależnie od użytej farby.

ROZDZIAŁ XIV

KAWA

Na potrzeby wojskowe najlepiej nadaje się średni rodzaj kawy. Ziarna kawy dobrej jakości są okrągłe, wypukłe, twarde, suche i nie połamane, o równomiernej barwie żółto-szarej oraz o przyjemnym zapachu; opadają one w zimnej wodzie na dno naczynia i pozostają w niej twarde nawet po dłuższym okresie czasu. Po zalaniu kawy surowej wrzącą wodą ziarna kawy lepszej zabarwią się na żółto, ziarna zaś kawy gorszej na zielono lub brunatno.

Przez dłuższe leżenie (1—2 lat) kawa przybiera barwę brunatną i zyskuje na dobroci.

Nieprawdziwe (sfałszowane) ziarna kawy, np. z gliny lub innych przetworów, rozpuszczają się w gorącej wodzie, zabarwione zaś sztucznie puszczają zupełnie swoje zabarwienie.

Przed użyciem kawa musi być palona. Kawa odpowiednio i dostatecznie upalona posiada barwę jednostajnie brunatną, powierzchnię matową, wewnątrz zaś jest brunatno-czerwona; waży o 20% mniej aniżeli kawa surowa.

Kawa dobrego rodzaju posiada po upaleniu w przecięciu (rowku) ziarna biały rowek zwany w handlu „srebrną łuską".

Mielona kawa w handlu bywa często sfałszowana obcymi domieszkami (np. cykorią). Odwar sfałszowanej kawy jest zwykle ciemniejszy aniżeli odwar kawy czystej. Kawy mielonej nie należy kupować.

Kawa mokra lub spleśniała nie nadaje się do użytku.

Zamiast kawy prawdziwej ziarnistej używa się w kuchniach wojskowych konserwy kawowej, w skład której wchodzi w stosunku określonym przez władze wojskowe mielona kawa ziarnista, jęczmień palony, cykoria i cukier.

ROZDZIAŁ XV

KAKAO

Dobre kakao w proszku lub tabliczkach powinno być suche, w dotyku delikatne i posiadać przyjemny, aromatyczny, właściwy dla siebie zapach oraz lekko gorzkawy smak.

Nie może być stęchłe, zjełczałe lub zawierać zanieczyszczeń (piasku, kurzu) i domieszek: mąki, łupin kakaowych, orzeszków amerykańskich itp. oraz obcych tłuszczów (łoju, oleju kakaowego itd.).

Rodzajowo dobre kakao powinno rozpuszczać się zupełnie, pozostawiając na dnie naczynia jedynie nieczysty osad. Jeżeli osad tworzy się w większej ilości, świadczy to o sfałszowaniu kakao obcymi substancjami.

ROZDZIAŁ XVI

OWOCE

Świeże owoce krajowe, jak: jabłka, gruszki, śliwki, czereśnie, wiśnie, morele, powinny być dostatecznie dojrzałe i całe. Nie mogą być zepsute (nawet częściowo), zmarznięte, wyschnięte, robaczywe, zgniłe, spleśniałe lub zanieczyszczone.

Owoce suszone powinny być dostatecznie suche, zdrowe, niespleśniałe i niezepsute, dobrze oczyszczone, bez żadnych domieszek, przygotowane z owoców dojrzałych, nierobaczywych i świeżych; po ugotowaniu soczyste i smaczne.

ROZDZIAŁ XVII

GRZYBY

Grzyby świeże powinny być zupełnie świeże, jędrne, o charakterystycznym przyjemnym zapachu, całe, w przekroju bez dziur, o ile możności dobrze oczyszczone; nie mogą być nadgniłe, ponadgryzane, robaczywe lub ze ślimakami. Grzyby należeć muszą do ogólnie znanych rodzajów grzybów jadalnych.

Grzyby suszone powinny być całe, czyste, aromatyczne, odpowiednio wysuszone oraz przygotowane z ogólnie znanych i dobrych jakościowo rodzajów jadalnych. Nie mogą być wilgotne, spleśniałe, zatęchłe, robaczywe lub zanieczyszczone piaskiem, ziemią, kurzem.

ROZDZIAŁ XVIII

MARMOLADA

Marmolada powinna być czysto owocowa, tj. sporządzona jedynie z dobrej jakości owoców oraz zawierać wraz z cukrem owocowym najmniej 45% cukru. Nie może zawierać żadnych domieszek, jak: żelatyny, agaru itp. oraz sztucznych barwników i pachnideł uznanych przez władze sanitarne za szkodliwe dla zdrowia, jako też niejadalnych części owoców, robactwa, sacharyny, które powodują szybkie psucie się marmolady.

Powinna wreszcie być świeża, czysta, spoista (gęsta), niespleśniała, niesfermentowana, o smaku słodkim, lekko kwaskowatym oraz o świeżym, niezatęchłym zapachu. Zawartość wody w marmoladzie nie może przekraczać 40%.

ROZDZIAŁ XIX

CHLEB

Chleb przeznaczony do użytku wojskowego powinien być wypieczony z czystej 80%-wej mąki żytniej.

Dobra jakość i wartość odżywcza chleba zależna jest od jakości i własności mąki, z której chleb wypieczono oraz od sposobu wyrobienia ciasta i wypieczenia. Dobry chleb jest przyjemny w smaku, lekko kwaskowaty, nigdy zaś gorzki oraz posiada swoisty aromatyczny zapach. Skórka dobrze wypieczonego chleba jest elastyczna, lśniąca, gładka, niewydęta, jednakowo gruba, niezbyt twarda lub spalona; powinna ona przechodzić równomiernie w miękisz, tak by pomiędzy ośrodkiem chleba a jego skórką nie było miejsc próżnych.

Ośrodek dobrego chleba jest pulchny, bez zakalca, w przekroju równomiernie porowaty, odpowiednio słony i bez jakichkolwiek plam wskazujących na obecność w nim pleśni.

Grudki mąki znajdujące się w chlebie wskazują na złe wyrobienie ciasta lub zły rodzaj mąki; chleb zawierający dużo domieszek mineralnych (piasku z kamieni młyńskich) trzeszczy w zębach; chleb ze stęchłej mąki ma smak gorzki.

Dobrze wypieczony chleb wojskowy przekrojony na pół po 24 godzinnym ostygnięciu i ściśnięty dwoma palcami po-

winien odzyskać z powrotem poprzedni kształt, na krawędziach zaś przekroju nie powinny powstać pęknięcia, miejsca zlepienia albo w ogóle jakiekolwiek zmiany świadczące o złej jakości i złym wypieczeniu chleba.

Przy krajaniu chleba ostrym nożem, również po 24 godzinnym ostygnięciu, miękisz dobrze wypieczonego chleba nie powinien przylepiać się do noża.

Oddziały wojskowe mogą pobierać chleb najwcześniej po 24 godzinach od chwili wypieczenia; chleb starszy ponad 10 dni nie może być wydawany i przyjmowany. Ponad to bochenki chleba powinny posiadać przepisaną wagę.

Celem sprawdzenia przeciętnej wagi chleba odważa się najmniej 25 bochenków chleba naraz i oblicza się, przy uwzględnieniu naturalnego ubytku wilgoci przez wyschnięcie, przeciętną wagę odważonej ilości chleba.

ROZDZIAŁ XX

MAKARON

Makaron powinien być wyrobiony z dobrej pszennej mąki, twardy, łatwo łamliwy, bez zapachu, barwy białej lub lekko żółtawej; wyrobiony czysto i zawsze w pewnej formie, np. płatków, rurek itp.; nie może być pokruszony, obsypany mąką, spleśniały, zatęchły, zanieczyszczony obcymi domieszkami, robactwem lub sztucznie zabarwiony barwnikami często dla zdrowia szkodliwymi.

Po ugotowaniu powinien być smaczny i zatrzymać poprzednią formę (nie rozgotowywać się). Smak po ugotowaniu gorzki lub kwaśny świadczy o złej jakości makaronu.

ROZDZIAŁ XXI

WODA

Woda do picia i gotowania powinna być czysta, jasna, przezroczysta, bez smaku i zapachu, nieco twarda; przy dłuższym staniu w naczyniu nie powinna pozostawiać osadu na dnie. Najlepsza jest woda ze studni głębokich, krytych lub

ze źródeł wyżej położonych; źródła łąkowe dają wodę czystą, ale niezbyt dobrą w smaku. Woda z rzek i potoków nadaje się do użycia wówczas, gdy jest przezroczysta, a dno rzeki lub potoku jest piaszczyste. Wodę ze stawów i jezior można używać tylko wtedy, gdy posiadają one stały dopływ i są zasilane wodą źródlaną.

W każdym razie gdy posiada się jakiekolwiek wątpliwości co do jakości wody, należy ją zwłaszcza przed piciem przegotować.

Jeżeli w miejscowości, w której bierze się wodę do użytku wojskowego, panuje choroba epidemiczna, wówczas wskazane jest po przegotowaniu wody dodać do niej kwasu cytrynowego w stosunku 1:1000, tj. 1 g kwasu na 1 litr wody. Badanie zdrowotności wody do picia przeprowadza każdorazowo lekarz formacji.

Załącznik nr 3.

do przepisów „Gospodarka kuchenna"

PRZECHOWYWANIE ŚRODKÓW ŻYWNOŚCI

ROZDZIAŁ I

O PRZECHOWYWANIU W OGÓLNOŚCI

1. Pojęcie przechowywania

Przechowywaniem nazywamy odpowiednie i racjonalne rozmieszczenie posiadanych środków żywnościowych w magazynie, zabiegi mające na celu utrzymanie ich wartości użytkowej oraz czynności połączone z poprawą jakości nadpsutych produktów.

Przechowywanie środków żywnościowych dzieli się na trzy czynności:

a) magazynowanie,
b) konserwację i
c) poprawę jakości.

2. Magazynowanie, konserwacja, poprawa jakości

Magazynowanie jest to całokształt czynności, przedsiębranych w celu należytego i racjonalnego rozmieszczenia posiadanych produktów. Zabiegi te zapewniają również w pewnej mierze środkom żywnościowym ochronę przed zepsuciem się lub umniejszeniem ich wartości jakościowych.

Konserwacja jest to całokształt czynności, zmierzających do utrzymania przez pewien przeciąg czasu wartości jakościowej i odżywczej środków żywnościowych (np. przerzucanie zboża łopatami, przekładanie worków z mąką itd.).

Poprawą jakości nazywa się całokształt zabiegów mających na celu poprawienie rozmaitymi sposobami jakości środków żywnościowych częściowo nadpsutych lub takich, które na podstawie zewnętrznych objawów wzbudzają podejrzenie rychłego psucia się, jak np.: usunięcie pleśni z wędlin lub sucharów, dolanie rozczynu do kapusty itd.

Jedynie umiejętne i celowe wykonywanie powyższych czynności może zabezpieczyć należyte przechowywanie środków żywnościowych i zapobiec stratom materialnym wynikającym z psucia się produktów.

ROZDZIAŁ II

MAGAZYNY

1. Pomieszczenia na magazyny

Środki żywnościowe przechowuje się w specjalnie na ten cel przeznaczonych pomieszczeniach. Pomieszczenie przeznaczone na przechowywanie środków żywnościowych powinno znajdować się w miejscu suchym, dostępnym i dogodnym. Należy, o ile możności, unikać pomieszczeń położonych obok drogi, gdyż przez najmniejsze nawet otwory w ścianach budynku czy oknach wskutek ciągłego ruchu komunikacyjnego przedostaje się łatwo do wnętrza kurz, który osiadając w magazynie na środkach żywnościowych utrudnia niezmiernie utrzymanie wzorowego porządku.

Budynki przeznaczone na magazyny powinny znajdować się zdala od ustępów, stajen, gnojowisk, śmietników i w ogóle miejsc, w których zbierane są odpadki podlegające gniciu, ze względu na wielką ilość much, które przebywają w tych miejscach i mogą przedostawać się do magazynów, zakażać środki spożywcze bezpośrednio lub też powodować zakażenie ich i psucie przez składanie jaj.

2. Suchość i przewiewność magazynu

Pomieszczenia, w których mają być przechowywane środki żywnościowe, muszą być jasne, zupełnie suche i przewiewne. W pomieszczeniu wilgotnym i mało przewiewnym, nawet przy dużej staranności i opiece, środki żywnościowe ulegają szybko zepsuciu. Jeżeli skarb państwa poniósł nieraz wielkie straty wskutek zepsucia się środków żywnościowych, to działo się to dlatego, że produkty składano w pomieszczeniach zupełnie nieodpowiednich, mało przewiewnych, wilgotnych itp. Suchość i przewiewność są zasadniczymi warunkami dobrego magazynu.

3. Ochrona magazynu przed kradzieżą

Ponieważ przewiewność magazynu wymaga większej ilości okien, drzwi, a często wybijania specjalnych otworów przewiewowych w ścianach budynku do łatwiejszego i szybszego przewietrzania, należy przede wszystkim zabezpieczyć magazyny przed kradzieżą. Każde okno należy zaopatrzyć w kraty żelazne lub też w dostatecznie silne okiennice, które chroniłyby magazyn przed możliwością włamania i kradzieży. Okna i otwory przewiewowe należy zaopatrzyć w gęstą siatkę drucianą. Drzwi magazynu muszą być również odpowiednio zabezpieczone przez wzmocnienie ich żelaznymi prętami i zaopatrzenie silnym zamkiem lub kłódką.

4. Ochrona magazynu przed owadami

Siatki w oknach i w otworach przewiewowych mają na celu uniemożliwienie przedostawania się do wnętrza magazynu owadów, jak np.: much — głównych roznosicieli bakcyli, moli mącznych itp. niszczących środki żywnościowe. Brak siatek w oknach i otworach przewiewowych uniemożliwia przewietrzanie magazynu, którego można jedynie dokonać przy otwartych oknach i przewiewnikach, z czego korzystają owady i całymi gromadami przedostają się do magazynu.

5. Temperatura magazynu

Temperatura wewnątrz pomieszczenia przeznaczonego na magazyn jest także rzeczą ważną; częsta zmiana temperatury wpływa bardzo ujemnie na artykuły żywnościowe i przyspiesza ich rozkład. Stąd zachodzi potrzeba zwrócenia i na tę okoliczność uwagi przy wyborze pomieszczeń na magazyn. Najodpowiedniejsze na przechowywanie środków żywnościowych jest takie pomieszczenie, które posiada mniej więcej jednostajną temperaturę w lecie i w zimie.

6. Czystość i higiena magazynu

Porządek i czystość magazynu są warunkami nieodzownymi. W tym celu należy starannie zamiatać magazyn przynajmniej dwa razy dziennie, tj. po przyjęciu artykułów żywnościowych do magazynu i po ukończeniu wydawania oddziałom, za pomocą zwilżonych trocin lub mokrej ścierki owiniętej na szczotkę. Od czasu do czasu, gdy zajdzie tego

potrzeba, należy oczyścić z kurzu ściany magazynu i opakowania, przy przyjmowaniu bowiem do magazynu i wydawaniu takich artykułów, jak np. mąka, osiada w nim pył mączny, który zanieczyszcza nie tylko podłogę ale i ściany; w celu utrzymania czystości pył ten trzeba usunąć. Często także należy myć podłogę gorącą wodą i ługiem. W celu przeprowadzenia dokładniejszej dezynfekcji i wytępienia ewentualnego robactwa i pleśni ziewać należy niekiedy podłogę mlekiem wapiennym. Nadto trzepanie worków powinno odbywać się na zewnątrz magazynu, tak by kurz nie mógł przedostać się z powrotem do środka. U wejścia do magazynu powinny być rogoże lub słomianki do wycierania nóg celem zapobieżenia wnoszeniu do magazynu błota, kurzu i innych zanieczyszczeń. Wreszcie niezbędnym warunkiem higieny w magazynie jest utrzymywanie świeżego powietrza przez częste i dokładne przewietrzanie, które powinno odbywać się wieczorami lub rankami, a więc w tej porze, kiedy panuje najmniejszy ruch komunikacyjny i najmniej jest kurzu w powietrzu.

7. *Zabezpieczenie od pożaru*

Magazyn musi być dostatecznie zabezpieczony od pożaru. W tym celu wybiera się pomieszczenie więcej odosobnione, które na wypadek pożaru łatwo jest ochronić i uratować znajdujące się w nim zapasy. Poza tym muszą być przestrzegane wszystkie środki ostrożności, jak np. umieszczenie obok magazynu niezbędnej ilości beczek z wodą oraz zaopatrzenie go choćby w najpierwotniejsze przyrządy przeciwpożarowe (np. gaśnice), wewnątrz zaś magazynu nie należy używać świec i lamp odkrytych. W razie potrzeby użycia światła należy używać jedynie lamp krytych. Palenie papierosów wewnątrz magazynu jest bezwarunkowo wzbronione i tego zakazu należy przestrzegać z całą dokładnością.

8. *Ochrona magazynu przed szkodnikami zwierzęcymi*

Wielką szkodę wyrządzają w magazynach myszy i szczury, przed którymi należy magazyn bardzo dokładnie zabezpieczyć. Należy starać się o to, aby nie dopuścić ich do magazynu, ponieważ z chwilą gdy one się tam dostaną, trudne jest niezmiernie ich wytępienie ze względu na bardzo szybkie ich rozmnażanie się. Najlepszą ochroną przed szczurami i myszami jest urządzenie podłóg kamiennych lub betonowych.

Do tępienia myszy i szczurów należy używać jak najmniej trucizny i to jedynie nieszkodliwej dla zdrowia ludzkiego; można natomiast stosować z dużym skutkiem tzw. łapki. Jeżeli powyższe zabiegi okażą się niewystarczające, wskazane jest trzymanie w magazynie kotów i psów (ratlerów), które specjalnie tępią szczury.

W ogóle w tym celu należy dokładać wszelkich starań i używać wszelkich rozporządzalnych środków, aby nie dopuścić do rozmnażania się w magazynie tych szkodników.

ROZDZIAŁ III

PRZECHOWYWANIE ŚRODKÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

1. Cebula

Cebulę można przechowywać świeżą lub suszoną. Przechowywanie świeżej cebuli wymaga nadzwyczajnej czujności i opieki, w przeciwnym bowiem razie ulega ona szybkiemu psuciu.

Cebulę świeżą można przechowywać albo swobodnie na słomie, rozsypując ją w pomieszczeniu niezbyt chłodnym ale zupełnie suchym, przewiewnym i widnym, albo też w ostateczności można trzymać ją w workach. Nie może służyć do tego celu pomieszczenie posiadające w zimie niską temperaturę a to dlatego, że cebula jest bardzo wrażliwa na mróz, zmarzniętej zaś nie można w żaden sposób uratować od zepsucia i trzeba ją zużyć bezpośrednio po zmarznięciu. Tak samo nie można przechowywać cebuli w pomieszczeniu ciepłym, bo zacznie szybko kiełkować i w następstwie psuć się.

Najodpowiedniejszym do przechowywania cebuli jest pomieszczenie posiadające jednostajną, średnią temperaturę. Mimo to jednak nawet w najodpowiedniejszym magazynie należy cebulę ustawicznie badać czy przypadkiem nie zaczyna się psuć. Skoro się zauważy tu i ówdzie w rozsypanej gromadzie zepsute sztuki cebuli, należy zarządzić natychmiast przebranie jej celem zapobieżenia rozszerzeniu się zarazy gnilnej.

Warstwa rozsypanej cebuli może wynosić najwyżej 25 cm wysokości. W warstwach wyższych ponad 25 cm następuje

gnicie szybciej z powodu większego ciśnienia na dolne warstwy, wytwarzania się ciepła i zagrzania się cebuli w jej warstwach dolnych.

Przewietrzanie cebuli odbywa się w ten sposób, że cebulę zmagazynowaną przerzuca się rękami lub też przesypuje koszem na miejsce wolne, przy czym zwracać należy uwagę, by cebula znajdująca się przedtem na spodzie znalazła się na wierzchu. Takie przerzucanie cebuli jest niezbędne dla przewietrzenia jej, zaniedbanie zaś tego może spowodować zupełne zepsucie dolnej warstwy.

Przechowywanie cebuli w workach wymaga również pomieszczenia bardzo suchego, widnego i przewiewnego o średniej, jednostajnej temperaturze. W workach można przechowywać jedynie dostatecznie suchą cebulę. Jeżeli magazyn posiada niewielki jej zapas, wówczas po dostatecznym osuszeniu można ją zapakować do worków układając jeden worek na drugim. Między stosami worków musi być wolna przestrzeń dla dostępu powietrza. Od czasu do czasu należy worki przekładać, tzn. górne kłaść na spód, dolne zaś ułożyć na górze.

Bardzo często cebula świeża zaczyna kiełkować w czasie magazynowania. Dzieje się to zwykle w miesiącach wiosennych lub też wówczas, gdy się ją trzyma w pomieszczeniu zbyt ciepłym. Kiełkowanie wykazuje, że długo jej już przechowywać nie można. Chwilowo można cebulę uchronić od gnicia przez przebieranie i obcinanie kiełków. Taką cebulę należy jak najprędzej zużyć lub też osuszyć, gdyż w przeciwnym razie narazi się ją na niechybne zgnicie. Jeżeli cebula świeża przechowywana czy to swobodnie, czy też w workach zmarznie (przy 3°—4° C niżej zera już marznie), nie należy jej poruszać, póki panują mrozy; dopiero z chwilą nastania dni ciepłych trzeba pootwierać wszystkie okna, a wówczas cebula powoli odmarznie i stanie się napowrót zdatna do natychmiastowego użycia; do dalszego jednak przechowywania odmarznięta cebula już się nie nadaje. Łatwiej i dłużej można przechowywać cebulę suszoną. Przechowuje się ją w skrzyniach.

2. *Chleb*

Na przechowywanie chleba należy zawsze wybierać pomieszczenia bezwzględnie suche, czyste i przewiewne. Zwyczajnie przechowuje się chleb na półkach urządzonych spe-

cjalnie na ten cel w magazynie chlebowym. W braku półek można chleb układać na podłodze poprzednio dokładnie oczyszczonej i zasłanej czystymi workami. Podłoga powinna być bezwarunkowo drewniana; na podłodze kamiennej lub betonowej należy wpierw ułożyć deski, na których dopiero kładzie się bochenki chleba.

Bezpośrednio po wypieczeniu nie można układać chleba w kilku warstwach jedna na drugiej, gdyż przez to utrudnia się jego ostygnięcie, a ponadto chleb zupełnie jeszcze miękki łatwo się gniecie. Najlepiej układać świeży chleb w warstwy pojedyncze w pewnych odstępach, aby ze wszystkich stron był zapewniony dostęp powietrza. Dopiero po zupełnym ostygnięciu, tj. po 24 godzinach, można układać chleb w stosy lub warstwy, które nie są zanadto wysokie (najwyżej 3 warstwy). Bochenki chleba, zwłaszcza świeże po wypieczeniu, należy układać na grzbiecie, a w braku miejsca bokiem, nigdy zaś spodnią stroną płaską. Jeżeli się zapewni dostateczny dostęp powietrza, a pomieszczenie jest suche, to przechowywanie chleba może trwać 10 dni. Później mimo wszelkich zabiegów chleb zaczyna pleśnieć i psuć się.

Jeśli się ma większy zapas chleba w magazynie (np. na 6 dni), wówczas trzeba przede wszystkim wydawać najstarsze bochenki, a na ich miejsce składać świeże. Taki sposób kolejnego wydawania zapewnia posiadanie chleba dobrego i stosunkowo świeżego.

W pomieszczeniu bardziej wilgotnym chleb daje się przechowywać o wiele krócej; w tym wypadku trzeba bardzo często przeprowadzać badanie i w razie zauważenia na chlebie pleśni należy go bezzwłocznie wydać, gdyż w przeciwnym razie ulega szybko zepsuciu. O ile po przekrojeniu bochenka okaże się, że pleśń znajduje się w środku chleba, wówczas chleb taki do spożycia dla ludzi już się nie nadaje.

3. Cukier

Jedynym środkiem żywnościowym, który łatwo daje się przechowywać bez obawy zepsucia, jest cukier. Należy go jednak przechowywać w pomieszczeniu suchym. Wilgoć nie wpływa wprawdzie na zepsucie ale przesyca cukier. Gdy cukier nasiąknie większą ilością wilgoci, wówczas zaczyna rozpływać się, zanieczyszcza magazyn, a przy tym traci na wadze. Jeżeli cukier nasiąknie wilgocią, należy go o ile możności bez-

zwłocznie przenieść do pomieszczenia suchego, pozostawiając go tam do zupełnego wyschnięcia.

Sposób przechowywania cukru zależny jest od jego rodzaju. Jeżeli jest w tzw. głowach, owija się je papierem i ustawia w suchym miejscu. Cukier kryształ przechowuje się w workach albo w skrzyniach; cukier w kostkach — także w skrzyniach.

4. Herbata

Herbatę należy przechowywać w oryginalnych opakowaniach, tj. w skrzyniach, w pomieszczeniu nadzwyczaj suchym. Małe ilości herbaty można w braku opakowania oryginalnego przechowywać w torbach papierowych, dobrze zabezpieczonych od dostępu powietrza, a najlepiej w skrzyniach blaszanych szczelnie zamykanych.

Opakowanie, w którym przechowuje się herbatę, musi być stale szczelnie zamknięte, ponieważ herbata posiada swój specjalny aromat, który traci przy zetknięciu się z powietrzem, zwłaszcza przez szybkie wchłanianie wilgoci, dymu, kwasów i obcych zapachów.

Nie można więc przechowywać herbaty razem z innymi artykułami, posiadającymi silny zapach, dlatego że herbata bardzo szybko naciąga obcym zapachem, tracąc swój specyficzny aromat, a tym samym traci swą wartość.

5. Jaja

Jaja przechowuje się bardzo łatwo, nie wymagają one bowiem tak troskliwej opieki i częstej kontroli, jak inne środki żywnościowe. Przechowuje się je w pomieszczeniach chłodnych, suchych i przewiewnych. Małą ilość jaj można przechowywać na półkach układając je pojedynczo, większy zaś zapas wymaga trwalszej konserwacji. Przez dłuższy okres czasu można je przechowywać w popiele, piasku, sieczce, soli, w suchym potłuczonym węglu drzewnym oraz w tzw. galarecie szklanej.

Jaja są nadzwyczaj wrażliwe na mróz i łatwo na mrozie pękają. Należy więc unikać przechowywania jaj w pomieszczeniach o mroźnej temperaturze.

6. Jarzyny strączkowe (groch, fasola, bób, soczewica)

Środki żywnościowe wyżej wymienione dają się łatwo przechowywać w miejscach suchych i przewiewnych; są

wprawdzie mało podatne do zepsucia, jednak trzymane w miejscu wilgotnym nabierają nieprzyjemnego zapachu i pokrywają się pleśnią. Często zagnieżdżają się w nich robaki, które toczą poszczególne ziarnka i czynią je nieużytecznymi. Przechowując dłuższy czas w magazynie jarzynę strączkową należy co pewien okres przeprowadzać badanie czy nie rozmnożyły się w niej robaki. W razie stwierdzenia obecności robaków należy natychmiast przepłukać tę część, w której one się zagnieździły. Po wsypaniu fasoli lub grochu do wody ziarnka robaczywe wypływają na wierzch; należy je wówczas zebrać i oddzielić, ziarnka zaś zdrowe, po wylaniu wody i dokładnym osuszeniu można dalej przechowywać.

Jarzynę strączkową przechowuje się zwykle w workach, które należy często przekładać, przez co umożliwia się dostęp powietrza i przewietrzanie jarzyny.

7. *Kapusta kiszona*

Kapustę kiszoną należy przechowywać w beczkach dobrze uszczelnionych i zabezpieczonych przed wyciekaniem sosu znajdującego się w beczce.

Beczki z kapustą ustawia się w piwnicy, a w braku jej w innym chłodnym miejscu. W temperaturze wyższej kapusta szybko się psuje. Beczek nie należy stawiać bezpośrednio na podłodze, lecz podłożyć pod nie dwa—trzy polana odpowiedniej długości.

Najważniejszym warunkiem dobrego utrzymania jakości kapusty jest to, aby zawsze była pogrążona w sosie. Osiąga się to przez przytłaczanie kapusty czystym denkiem drewnianym obciążonym czystym kamieniem, który ugniatając kapustę wyciska sos ku górze i w ten sposób górne warstwy są zawsze w nim pogrążone.

Beczki z kapustą należy badać często, a w razie zauważenia, że sos wyciekł i że górna warstwa kapusty nie jest nim zupełnie zalana, należy natychmiast do beczki dolać świeżej, przegotowanej i wystudzonej solonej wody (½ kg soli na 10 litrów wody).

Może zajść wypadek, że brak wody spostrzeżono dopiero wtedy, kiedy górna warstwa pokryła się pleśnią i kapusta zaczęła się już psuć, o czym świadczy nieprzyjemny zapach wydobywający się z beczki; zapach ten nie jest jeszcze oznaką, że cała kapusta uległa zepsuciu. Należy tylko natychmiast

górną warstwę kapusty zebrać i wyrzucić, resztę zaś, która niewątpliwie jest jeszcze dobra, zalać słoną wodą.

Ze względów higienicznych należy przestrzegać, aby beczki z kapustą były zawsze przykryte. Jako przykrycie służą specjalne nakrywki z desek; poza tym również ze względów zdrowotnych należy od czasu do czasu wymyć przegotowaną gorącą wodą wieko i kamienie przykrywające kapustę oraz górną część beczki, na której osiada bardzo łatwo pleśń z powodu wilgoci. Wobec tego, że beczek z kapustą nie nakrywa się specjalnie (prócz przykrywek, na których spoczywa kamień), należy je przechowywać w miejscu zabezpieczonym od kurzu.

Jeżeli zaniedba się oczyszczenia wieka, kamieni i beczki, a przy tym nie dopilnuje się, aby kapusta miała dostateczną ilość sosu, wówczas ulega ona zepsuciu i gniciu.

8. Kawa palona

Kawa palona należy również do produktów dających się łatwo przechowywać; przechowuje się ją w miejscach zupełnie suchych w blaszankach lub skrzyniach.

Opakowaną kawę układa się z dala od ziemi i ścian lokalu, by wilgoć nie dostawała się do niej.

Gdyby jednak mimo tych zabiegów kawa zwilgotniała, wtedy należy ją bezwzględnie osuszyć. Suszenie zwilgotniałej kawy należy przeprowadzać w pomieszczeniu zupełnie suchym i ciepłym, rozsypując kawę w cienką warstwę, a po wysuszeniu z powrotem zapakować; kawa, która uległa zapleśnieniu, nie nadaje się do użytku. Należy pamiętać i o tym, że kawy nie można przechowywać z produktami o silnym zapachu, ponieważ łatwo naciąga obcym zapachem tracąc przez to na wartości. Kawę paloną można przechowywać w przeciągu 14 dni od upalenia, później traci swój specyficzny aromat i smak. Kawy palonej i zmielonej, o ile nie jest zamknięta w hermetycznym naczyniu, nie można przetrzymywać ponad 48 godzin.

Podobnie przechowuje się kakao oraz konserwę kawową.

9. Kawa surowa

Kawę surową należy przechowywać w miejscach zupełnie suchych i przewiewnych, gdyż bardzo szybko naciąga wilgocią. Zapakowaną kawę w worki lub skrzynie układa się na suchej podłodze lub na specjalnie sporządzonym pomoście

drewnianym, by nie stykała się ze ścianą magazynu ani z podłogą, które zwykle zawierają wilgoć.

Jeżeli pomimo tych ostrożności kawa surowa zwilgotnieje i pokryje się pleśnią, należy ją wykluczyć od użytku. Kawy surowej nie można trzymać razem z produktami o silnym i ostrym zapachu.

10. Kasza

Podobnie jak mąka tak samo i kasze są nadzwyczaj wrażliwe i łatwo się psują. Przechowywać je należy w pomieszczeniu suchym i przewiewnym. Kasze trzymane w miejscu wilgotnym bardzo szybko ulegają stęchnięciu.

Jeżeli spostrzeże się w porę, że kasza zatęchła, wtedy należy ją natychmiast przewietrzyć. Najlepiej rozsypać ją na czystej podłodze i często mieszać, wskutek czego pozbywa się ona nieprzyjemnego zapachu.

Przechowywanie kaszy wilgotnej jest bardzo trudne i mimo środków zapobiegawczych kasza wilgotna szybko ulega zepsuciu. Chcąc temu zapobiec należy ją odpowiednio przesuszyć i przesiać, przez co grudki, które powstały wskutek wilgoci, łatwo się rozsypią.

Kasze przechowuje się w workach; dla większego dostępu powietrza i niezbędnego przewietrzania należy worki od czasu do czasu przekładać.

Ponieważ w kaszy bardzo łatwo zagnieżdża się robactwo, jak moliki lub kleszcze, które toczą i niszczą ziarnka, należy pomieszczenie, w którym się ją przechowuje, utrzymywać we wzorowym porządku, często zamiatać podłogę, a worki odpylać.

11. Kminek

Kminek przechowuje się w bardzo suchym pomieszczeniu, gdyż łatwo nasiąka wilgocią, pleśnieje i traci przez to swój aromat. Najlepiej trzymać go w suchym naczyniu.

12. Konserwy mięsne

Konserwy mięsne w puszkach blaszanych przechowuje się w chłodnych i suchych pomieszczeniach ułożone w skrzyniach.

Ponieważ przy najmniejszym nawet rozluźnieniu się puszki następuje bardzo szybkie zepsucie mięsa, przeto pierwszym warunkiem dobrego przechowywania konserw jest odpowiednie zabezpieczenie puszek od rdzy, która przegryza blachę, jak również od działania promieni słonecznych i mrozu. Częsta zmiana temperatury, a szczególnie wilgoć, wywołuje powstawanie rdzy, dlatego niezbędne jest, aby pomieszczenie przeznaczone na przechowywanie konserw było bezwzględnie suche i o jednostajnej temperaturze.

Od czasu do czasu należy puszki przeglądać i w razie zauważenia rdzy natychmiast daną puszkę oczyścić, miejsce zaś oczyszczone z rdzy nasmarować wazeliną. Zepsute puszki należy niezwłocznie usunąć chroniąc w ten sposób inne od zepsucia. Puszki z zepsutym mięsem poznaje się łatwo po wypukłych na zewnątrz dnach, które nie dadzą się palcami wcisnąć z powrotem. Takich konserw nie wolno bezwzględnie wydawać do konsumcji.

13. Marmolada

Marmoladę przechowuje się zawsze w naczyniach lub beczułkach dobrze uszczelnionych, aby zapobiec wyciekaniu nie tylko znajdującego się w marmoladzie syropu, ale i samej marmolady, o ile jest ona półpłynna. Umieszczanie marmolady w miejscu nieodpowiednim, tzn. wilgotnym, zbyt ciepłym, powoduje jej fermentację, a następnie i psucie się. Należy ciągle zwracać baczną uwagę na jej wygląd. Jeżeli zauważy się na powierzchni marmolady pleśń lub tzw. kożuch, który się tworzy wskutek krystalizacji cukru, należy natychmiast jedno i drugie usunąć, aby zapobiec dalszemu rozkładowi.

Marmolady nie należy trzymać w takim naczyniu, w którym już raz uległa ona zepsuciu. Nawet miejsce, gdzie stała beczka z zepsutą marmoladą, należy wybielić mlekiem wapiennym, a następnie wymyć gorącym ługiem, aby zniszczyć zarazki.

Okres czasu przechowywania marmolady zależy przede wszystkim od ilości cukru użytego do jej wyrobu. Jeżeli jest mały procent cukru, wówczas marmolada daje się krócej przechowywać, szybko bowiem kiśnie, gorzknieje i w następstwie nic nadaje się do użycia.

Pokrywanie się marmolady pleśnią nie jest ani szkodliwe ani niebezpieczne; należy jedynie każdorazowo pleśń

usunąć. Kożuch tworzy się na marmoladzie wówczas, gdy nie użyto do jej wyrobu potrzebnej ilości cukru; w takim wypadku marmolada, zawierając dużo kwasu, zaczyna fermentować, potem kiśnie, a wreszcie pokrywa się kożuszkiem, który również nie jest szkodliwy, ani nie pociąga za sobą dalszych następstw psucia, jeśli zostanie w porę usunięty.

14. Masło

Masło przechowuje się najlepiej w beczkach (beczułkach) drewnianych. Małą ilość można także przechowywać w garnkach glinianych, w których masło konserwuje się również dobrze.

Masło ulega bardzo szybko zjełczeniu, nabiera gorzkiego smaku i nieprzyjemnego zapachu. Chcąc temu zapobiec można użyć jednego z dwóch środków ochronnych: a) albo dostatecznie nasolić masło przed zapakowaniem do beczki, b) albo przetopić masło i zlać do beczki, gdzie zastyga w gęstą masę. Dobrze jest także co pewien czas płukać masło nasolone (ale nie topione) w zimnej wodzie i na nowo solić. Umożliwia to dłuższą konserwację.

Powtarzając płukanie co miesiąc można przechowywać masło nawet w przeciągu roku, o ile jest nasolone. Jakość masła częściowo zjełczałego można poprawić przez przetopienie. Przetopione i następnie zjełczałe masło nie da się już doprowadzić do stanu dobrego pod względem jakości.

Ponieważ masło łatwo topi się w wyższej temperaturze, należy je przechowywać w pomieszczeniu możliwie chłodnym (np. w piwnicy) i w naczyniach dobrze uszczelnionych.

Masło przetrzymane w temperaturze ciepłej nie tylko narażone jest na szybsze zepsucie, ale równocześnie zamienia się w masę rozcieńczoną, przez co staje się niesmaczne.

15. Mąka

Mąkę przechowuje się zwyczajne w workach, beczkach i w skrzyniach dobrze uszczelnionych. Mąka sucha daje się łatwo przechowywać, mokra natomiast bardzo szybko ulega stęchnięciu, zbija się w grudki i psuje. Jeżeli okaże się, że mąka jest zbyt wilgotna, należy wówczas worki porozstawiać lub układać oddzielnie jeden od drugiego, aby zapewnić jak największy dostęp powietrza ze wszystkich stron. Prócz tego

należy często badać mąkę w workach czy się nie zagrzewa. Zagrzanie się mąki mokrej albo nawet i suchej jest wskazówką, że w razie dalszego pozostawienia jej w tym stanie ulegnie ona zepsuciu. W razie stwierdzenia, że mąka zagrzała się, należy natychmiast umożliwić dostęp powietrza do niej, a więc, o ile worki były składane jeden na drugim, porozstawiać je oddzielnie i każdy rozwiązać, aby przez to obniżyć temperaturę mąki. Wyższa temperatura powoduje łatwo proces fermentacji, następstwem czego jest zepsucie.

Worki z mąką najlepiej jest układać warstwami w stosy, przy czym warstwy układa się na przemian w ten sposób, by worki jednej warstwy nie leżały na workach drugiej warstwy równolegle do siebie lecz prostopadle („na krzyż").

Mąka zbyt świeża lub wilgotna, mimo że posiada niską temperaturę, szybko zbija się w grudki (skawala się). Worki z taką mąką należy często badać i w wypadku zauważenia grudek mąkę przewietrzać i przesuszać rozsypując ją na czystej podłodze lub czystych płachtach. Grudki, znajdujące się w rozsypanej mące, rozciera się palcami, następnie zaś przesiewa się mąkę przez sita. Wskazane jest również mąkę rozsypaną przerzucić drewnianymi łopatami. Po przesianiu i przewietrzeniu należy mąkę wsypać do worków i ułożyć w oddzielne stosy.

Przy większym zapasie mąki należy worki często przekładać, tzn. worki z warstwy górnej dawać do warstwy dolnej i odwrotnie. Jeżeli stosowane sposoby nie powstrzymują dalszej fermentacji, należy mąkę jak najszybciej wydać do spożycia.

Mąkę jako produkt wrażliwy należy przechowywać w suchych i przewiewnych pomieszczeniach.

Zepsutą mąkę poznaje się łatwo po zapachu. Mąka, w której rozwija się pleśń lub zagnieżdża się roztocz mączny (kleszcz — acarus farinae), posiada nieprzyjemną woń i smak.

Roztocze zagnieżdżają się i rozmnażają bardzo szybko w mące, a zwłaszcza na jej powierzchni w worku lub w skrzyni; pasożyt ten wielkości ½ mm jest prawie niedostrzegalny gołym okiem. Obecność jego w mące można dokładnie rozpoznać albo za pomocą badania szkłem powiększającym lub też po zapachu mąki. Mąka, w której zagnieździły się roztocze, przybiera stęchły zapach, gdy zaś one rozmnożyły się w wielkiej ilości, wówczas zapach mąki bywa podobny do

zapachu starego sera. Szkłem powiększającym bada się mąkę w ten sposób, że wrzuca się garść podejrzanej mąki do naczynia z wodą: wyrośnięte roztocze wypływają na powierzchnię wody i wówczas można je zauważyć przez szkło powiększające (lupę). Próba ta daje jednak tylko wówczas pożądane rezultaty, gdy roztocze rozmnożyły się w mące w wielkiej ilości.

Roztocze zagnieżdżają się i rozmnażają najszybciej w mące zbyt wilgotnej. Najskuteczniejszym środkiem przeciwko ich zagnieżdżaniu się i rozmnażaniu w mące jest utrzymanie jak największej czystości w magazynie oraz częste przewietrzanie i osuszanie mąki.

16. Mięso świeże

Świeże mięso należy do środków żywnościowych, które ulegają bardzo szybko zepsuciu. Przechowywanie mięsa wymaga nie tylko zastosowania środków zapobiegawczych, ale ciągłego i czynnego nadzoru. Ze względu na łatwość psucia się, mięso należy przechowywać w osobnym pomieszczeniu, zupełnie zabezpieczonym od much przez siatki w oknach.

Pomieszczenie, w którym magazynuje się mięso, musi być, o ile możności, jak najzimniejsze. Im temperatura jest niższa, tym łatwiej uchronić mięso od zepsucia. Najodpowiedniejsze do magazynowania mięsa są lodownie oraz piwnice o niskiej temperaturze. Z braku tych pomieszczeń przechowuje się je w zwyczajnym pomieszczeniu, przy czym zwracać należy uwagę na to, aby pomieszczenie to było zasłonięte przed działaniem ciepła słonecznego.

Pomieszczeń zatęchłych, wilgotnych, brudnych lub cuchnących nie powinno się nigdy używać do przechowywania mięsa — zarówno świeżego jak i solonego, mięso bowiem przyswaja sobie bardzo łatwo obce zapachy, od których trudno je potem uwolnić.

Mięso należy przechowywać w pomieszczeniu czysto utrzymanym wieszając je na hakach, nigdy zaś nie składać na podłodze lub na półkach. Okna, które dla przewiewu i świeżego powietrza muszą być często otwierane, należy zabezpieczyć gęstymi siatkami drucianymi, zaś w braku ich siatkami z organdiny (bardzo rzadka nakrochmalona tkanina). Jeżeli mięsa nie zabezpieczy się przed muchami, wtedy nawet przy dużej staranności nie uchroni się go od szybkiego zepsucia.

Przechowywanie mięsa świeżego w chłodnej porze roku, przy stałej temperaturze 10° C poniżej zera, nie przedstawia żadnych trudności. Należy tylko trzymać mięso w zimnym, suchym i przewiewnym miejscu o czystym powietrzu (bez zapachów postronnych). Wilgoć powietrza wpływa na mięso bardzo ujemnie, gdyż pokrywa się ono wówczas śluzowatą, lepką masą, nabiera wstrętnego wyglądu i niemiłego zapachu. Również zapach stęchlizny lub wilgoci w pomieszczeniu udziela się bardzo szybko mięsu i czyni je niesmacznym po zagotowaniu lub upieczeniu.

W zwykłych warunkach mięso zachowuje latem normalnie swą świeżość nie dłużej niż 3 dni. W dużych kawałkach (ćwierciach, całych sztukach) przechowuje się dłużej i lepiej aniżeli podzielone na mniejsze kawałki.

Najłatwiej ulegają rozkładowi miejsca, zawierające w sobie dużo krwi (np. brzeg szyi w miejscu odcięcia od niej łba lub mięso z wysiękami), miejsca zanieczyszczone przy uboju (np. tzw. łaty, tj. ścianki brzuszne, otwór stolcowy itp) oraz miejsca przecięcia mięsa. Bardzo szybkiemu rozkładowi ulegają sztuki rozrąbane przy dzieleniu oraz rozrąbane kręgi zawierające w sobie mlecz pacierzowy i zawsze mocno powalane krwią na chropowatej powierzchni rozcięcia. Zły wpływ na świeże mięso wywiera burza z piorunami i grzmotami; często się zdarza, że zupełnie świeże mięso już w parę godzin po burzy zaczyna wydawać zapach zgnilizny.

Nie należy nigdy układać mięsa świeżego w stosy lub ciasno wieszać; najlepiej rozwiesić je swobodnie w przewiewnym miejscu, aby dobrze obeschło na powierzchni.

Mięso zanieczyszczone czy to przy uboju i dzieleniu sztuki, czy to w czasie przewozu, ulega rozkładowi daleko szybciej aniżeli mięso przygotowane umiejętnie i z zachowaniem największej czystości. Mięso dokładnie oczyszczone przy uboju i bez krwi można przechowywać dłużej aniżeli mięso zawierające w sobie dużo krwi lub nią powalane.

Świeże kawałki mięsa można przechowywać przez krótki okres czasu przy pomocy następujących sposobów, dających się łatwo i wszędzie zastosować a nie wymagających specjalnych przygotowań ani środków:

1. Mięso porąbane na duże kawałki naciera się mocno ze wszystkich stron suchą solą, po czym podwędza się je lekko w chłodnym dymie. Tak przygotowane mięso może być prze-

chowywane przez parę dni. Przy przewożeniu należy je układać na słomie i przykryć dokładnie z wierzchu czystą słomą lub sianem.

2. Mięso w dużych kawałkach posypuje się obficie solą i szczelnie zawija w czyste płótno umaczane w zimnej wodzie; następnie należy je obłożyć z wierzchu świeżymi pokrzywami lub w braku pokrzyw suchą słomą. Płótno należy co pewien czas zwilżać wodą. W ten sposób można przechowywać latem mięso do 4 dni. Sposób ten jest pewniejszy, o ile płótno zwilża się wodą z octem.

3. Kawałki mięsa zanurza się we wrzącej wodzie i trzyma w niej 10 minut. Wskutek ścięcia się białka na powierzchni mięsa tworzy się rodzaj powłoki białkowej chroniącej mięso od zepsucia.

Przygotowane w ten sposób mięso da się przechować nawet w czasie upału do 4 dni i nadaje się zarówno do gotowania jak i do pieczenia.

4. Kawałki mięsa układa się swobodnie w jakimkolwiek naczyniu i zalewa wrzącą wodą, w której należy pozostawić mięso mniej więcej godzinę, po czym wyjąć, z lekka osuszyć i włożyć do zimnego rozczynu (30%) soli kuchennej w gotowanej wodzie. Białko, ścięte na powierzchni mięsa, chroni je od utraty soku.

W taki sposób można przechowywać mięso, zależnie od temperatury, 10 do 14 dni.

5. Nieduże kawałki mięsa (1½—2 kg) wraz z kośćmi i łojem równo okrojone zanurza się na 20—30 sekund we wrzącej wodzie, a następnie po otrząśnięciu z wody zanurza się na 15—20 sekund we wrzącym rozczynie kwasu octowego w wodzie, licząc 25 części kwasu octowego na 75 części wody. Ocet należy gotować w glinianym lub dobrze emaliowanym naczyniu. Po wyjęciu z octu kawałki należy rozwiesić i dać im dokładnie obeschnąć z wierzchu. W taki sposób można przechowywać mięso od 2 do kilku tygodni, przy czym nie wymaga ono specjalnej opieki i może być przewożone najpierwotniejszym sposobem w workach lub skrzynkach. Im mięso lepiej podeschnie, tym jest trwalsze.

Przy stosowaniu sposobu pierwszego i czwartego pożądane jest usuwanie kości z mięsa, o ile nie wywołuje to zbyt

dużej trudności czy to przy samych czynnościach konserwacji, czy też przy dalszym użytkowaniu mięsa.

Do konserwowania mięsa świeżego nie należy bezwarunkowo używać żadnych innych środków konserwujących lub przeciwgnilnych, jak np.: boraksu, kwasu bornego, preparatów salicylowych itp. ani też patentowanych środków konserwujących o rozmaitych nazwach, gdyż przeważnie są one szkodliwe dla zdrowia spożywców.

Wszystkie te sposoby nie zapewniają możności przechowywania mięsa przez dłuższy okres czasu. Dłuższe magazynowanie wymaga dokładniejszego nasolenia, wędzenia lub też moczenia przez dłuższy przeciąg czasu w wodnym rozczynie soli kuchennej.

Zarówno na mięsie świeżym, jak i na mięsie solonym lub solonym i wędzonym oraz na słoninie — o ile nie trzyma się ich w hermetycznie zamkniętych naczyniach, rozwijają się w ciepłej porze roku bardzo łatwo i bardzo obficie białawe robaki, wylęgające się z jajek składanych w ogromnych ilościach przez rozmaite rodzaje much. Nieraz już w kilka godzin po złożeniu jajek przez muchę wykluwają się z nich drobne nitkowate białe robaczki w postaci liszek o ożywionych ruchach, szybko rosnące i dochodzące czasem do 1 cm długości.

Niektóre rodzaje much, specjalnie nawiedzające mięso zwłaszcza świeże, składają na nim od razu żywe potomstwo w dużych ilościach. Robaczki te, aczkolwiek dla zdrowia ludzkiego zupełnie nieszkodliwe, stanowią jednak plagę, gdyż obecność ich wzbudza uzasadniony wstręt u spożywcy, same zaś robaki niszczą szybko produkt zjadając go żarłocznie. Aby uchronić mięso przed muchami, należy przede wszystkim uniemożliwić im dostęp do mięsa.

W pomieszczeniu, w którym się trzyma mięso bez opakowania lub słoninę, należy wszystkie ściany, sufity, ramy okienne, drzwi, słupy itp. pomalować farbą wodną lub klejową z ultramaryną (farbką) z dodatkiem do płynnej farby 3% ałunu. Muchy nie znoszą koloru ultramaryny, dodatek zaś ałunu uniemożliwia im trzymanie się i chodzenie po przedmiotach pociągniętych taką farbą.

Muchy nie znoszą również mocnych kwasów i dlatego nacieranie lub skrapianie świeżego mięsa szczególniej na przecięciach mocnym octem odpędza je od niego. Można także posypać mięso papryką, której muchy unikają.

Również i formalina rozpylona w pomieszczeniu, w którym znajduje się mięso, zapachem swym odstrasza muchy i utrudnia im obsiadanie mięsa.

Zepsutego mięsa nie można w żaden sposób przywrócić do pierwotnego stanu; trzeba je zakopać lub też, o ile posiada więcej tłuszczu, zużyć do wyrobu mydła. Częściowo nadpsute mięso można zużyć jako karmę dla trzody chlewnej.

17. Mydło

Jedynym artykułem, który nie ulega zepsuciu mimo nawet długiego magazynowania, jest mydło. Przechowuje się je zazwyczaj w pomieszczeniach suchych o temperaturze 15° C, chociaż nie psuje się również w pomieszczeniu mniej suchym.

Mydło mokre zużywa się bardzo szybko, gdyż jest łatwiej rozpuszczalne, natomiast mydło dobrze wyschnięte zużywa się powoli i wystarcza na dłuższy okres czasu.

Jakkolwiek mydło dobrze wyschnięte traci znacznie na wadze, to jednak jego wartość użytkowa pozostaje ta sama.

Mydło można przechowywać bez opakowania lub w opakowaniu. Celem wysuszenia można je poukładać na półkach w ten sposób, aby powietrze miało do niego swobodny dostęp, albo też można układać je w skrzyniach. Mokrego mydła nie należy pakować w skrzynie; wpierw trzeba je dostatecnie wysuszyć; mydło takie, zapakowane do skrzyni, wysycha bardzo powoli z powodu braku przewiewu i suchego powietrza.

18. Ogórki kiszone

Podobnie jak kiszoną kapustę przechowuje się kiszone ogórki, a mianowicie w beczkach, w piwnicy dobrze zabezpieczonej od mrozu. W czasie przechowywania ogórków trzeba również zwracać baczną uwagę na wyciekanie wody z beczek. Jeżeli się zauważy jej brak, należy dolać świeżej wody słonej (0,5 kg soli na 10 litrów wody) przegotowanej i ostudzonej. Ogórki pozbawione wody w górnej warstwie pokrywają się szybko pleśnią i gniją, o ile na czas nie doleje się do nich wody.

Pomieszczenie, w którym przechowuje się ogórki, musi być również dobrze zabezpieczone od kurzu. Beczka z ogórkami powinna być zawsze przykryta denkiem albo czystym workiem lub płachtą.

19. Papierosy i tytoń

Papierosy i tytoń są niezależnie od rodzaju nadzwyczaj wrażliwe na zmiany atmosferyczne szczególnie na wilgoć i dlatego nie powinno się ich przechowywać ani w zbyt wilgotnym pomieszczeniu, ani w pomieszczeniu zbyt ciepłym.

W wyższej temperaturze szybko wysychają, w wilgotnej zaś wciągają dużo wilgoci. W jednym i drugim wypadku tracą swój specyficzny aromat.

Więcej szkodliwe jest pomieszczenie wilgotne, gdyż papierosy i tytoń nie tylko tracą w nim swój aromat, ale zwilgotniałe szybko pokrywają się pleśnią, która powoduje fermentację i psucie się tytoniu.

Zwilgotniałe lub zamoknięte papierosy i tytoń należy bezwzględnie wysuszyć. Tytoń trzeba rozsypać cienką warstwą na suchym i czystym podłożu w pomieszczeniu przewiewnym ale niezbyt ciepłym i często go przekładać, papierosy zaś rozkładać swobodnie i pootwierać pudełka.

Papierosów i tytoniu bezwzględnie nie można przechowywać obok artykułów o silnym zapachu (np. nafta, śledzie, mydło itp.), dlatego że wchłaniają łatwo obce zapachy, skutkiem czego stają się niezdatne do użycia.

Opakowanie nie odgrywa specjalnej roli, toteż papierosy można przechowywać w skrzyniach drewnianych lub w workach, ale tak układać, aby powietrze miało do nich dostęp ze wszystkich stron.

20. Pieprz

Pieprz przechowuje się w pomieszczeniu suchym w naczyniach szczelnie zamkniętych, aby nie stracił swego zapachu. Szczególnie pieprz mielony należy szczelnie zamykać i trzymać go z dala od innych artykułów, którym łatwo udziela się silny jego zapach.

21. Ser zwykły

Ser przechowuje się w pomieszczeniach o niskiej temperaturze, gdyż w ciepłej psuje się bardzo szybko. Jeżeli ser pokryje się pleśnią, wówczas należy ją zeskrobać nożem. Bardziej niebezpieczne od pleśni są robaki tzw. roztocze serowe (białe robaczki), które nie tylko przyśpieszają rozkład sera, ale są równocześnie szkodliwe dla zdrowia, o ile znajdują się w większej ilości. Celem zabezpieczenia sera od

psucia przez roztocze należy zwilżać go 2 razy tygodniowo słoną wodą za pomocą pędzla lub kawałka sukna i przewracać na drugą stronę.

Świeży ser można przechowywać zaledwie parę dni. Jeżeli ma się zamiar przechowywać go dłużej, wtedy najlepiej jest osuszyć go w niewielkich kawałkach. Dobrze wysuszony ser jest wtedy, gdy zwykłym nożem trudno go krajać. Taki ser złożony w suchym pomieszczeniu można przechowywać bardzo długo, nawet kilkanaście miesięcy. Trzeba tylko od czasu do czasu oczyścić go z pleśni.

Ser zwykły świeży można przechowywać w beczkach i beczułkach, wysuszony zaś — w niewielkich kawałkach oddzielnie.

Ser w kawałkach układa się na przygotowanych półkach, po czym pokrywa się go czystymi szmatami, zwilżonymi w wodzie.

22. Śledzie

Śledzie o swoistym zapachu muszą być przechowywane oddzielnie od innych artykułów, gdyż zapach śledzi łatwo im się udziela. Najdogodniejszym pomieszczeniem jest piwnica o chłodnej temperaturze.

Śledzie nie mogą być pod żadnym warunkiem umieszczane w takim pomieszczeniu, które pozostaje pod działaniem promieni słonecznych, a to z tego względu, że ulegają szybkiemu psuciu.

W czasie przechowywania śledzi należy zwracać baczną uwagę, aby w beczkach nie zabrakło rosołu. Brak rosołu powoduje szybkie psucie się śledzi. W razie wyciekania rosołu należy natychmiast przeprowadzić przegląd obręczy i, o ile zajdzie potrzeba, naprawić je, a złe zastąpić nowymi. W miejsce brakującego rosołu należy zaraz dolać świeżej słonej wody, aż do zupełnego zanurzenia się śledzi.

Często zdarza się, że śledzie w beczce zmiękną i pokryją się tłuszczem. Nie jest to jeszcze psucie się, ale pozostawienie ich w tym stanie przez dłuższy czas może spowodować zupełne zepsucie. Dla uniknięcia straty należy śledzie z beczki wybrać, oczyścić, potem złożyć je ponownie do beczki i dolać świeżego rozczynu.

Zepsute śledzie należy natychmiast usunąć, aby zapobiec rozszerzaniu się gnilnych zarazków.

Podobnie jak mięso przechowuje się słoninę, a więc w pomieszczeniu przewiewnym, suchym o ile możności jak najchłodniejszym, ponieważ wyższa temperatura powoduje jełczenie i szybkie wysychanie tłuszczu, przez co słonina traci na wadze.

Dobrze wysoloną czy to w ropie, czy na sucho słoninę należy starannie oczyścić ze starej soli i ze wszystkich zanieczyszczeń, przy czym skórę czyści się ostrą szczotką lub skrobie nożem, słoninę zaś wyciera mocno czystą ścierką z grubego płótna.

Oczyszczoną słoninę kraje się na kawałki odpowiednio do wielkości skrzynek, w których ma być ułożona i kawałki te naciera się mocno że wszystkich stron suchą dobrą solą.

Dno skrzynki należy wpierw przysypać warstwą soli, po czym wkłada się do niej słoninę skórą na dół, płasko, w równą, szczelną warstwę. Na warstwę słoniny sypie się warstwę soli, po czym kładzie się znowu warstwę słoniny itd. aż do zupełnego napełnienia skrzynki. Górną warstwę słoniny należy położyć skórą do góry. Przy układaniu słoniny należy się starać, aby tworzyła ona równą warstwę; w tym celu kładzie się grubsze części kawałków na dolne cieńsze; puste przestrzenie między kawałkami zapełnia się szczelnie obrzynkami słoniny i zapycha solą. Słonina ma być tak szczelnie ułożona, aby kawałki nie mogły poruszać się w skrzynce, a sól z niej wysypywać. Po napełnieniu skrzynki i po zasypaniu wierzchniej warstwy słoniny drugą warstwą soli, skrzynkę należy szczelnie zamknąć.

Słonina trzymana w skrzynkach może się zagrzać i fermentować szczególniej w czasie upałów lub wilgoci; dlatego ten sposób przechowywania wymaga co pewien czas sprawdzania stanu słoniny i ponownego jej dosalania. Słoninę w skrzynkach można przechowywać około 6 miesięcy.

Soloną słoninę można również przechowywać w stosach. Całe połcie lub ich części nasolonej dokładnie słoniny układa się równymi warstwami na pomoście wzniesionym nad podłogą lub na mocnych półkach w równe stosy. Każdą warstwę słoniny należy przesypać obficie suchą dobrą solą, którą wypełnia się również wszystkie wolne miejsca i szczeliny między kawałkami słoniny. Słoninę należy układać zawsze skórą na dół. Ułożoną w stos słoninę można trzymać około 6 miesięcy, przy czym jednak należy co pewien czas

stos rozebrać, połcie otrząsnąć z soli, starannie obejrzeć, części nadpsute usunąć, pozostałą zaś słoninę mocno natrzeć solą i ułożyć ponownie w stos w sposób wyżej podany.

Dla ochrony słoniny od much i wilgoci należy stosy przykrywać czystymi płachtami lub workami. Słonina zjełczała nie nadaje się do spożycia.

Słoninę wreszcie można przechowywać swobodnie rozwieszoną. Przez otwór, zrobiony w cieńszym końcu połcia lub kawałku zasolonej na mokro lub sucho słoniny, przeciąga się mocny szpagat lub drut tworzący uszko. Po obfitym natarciu słoniny ze wszystkich stron suchą czystą solą zawiesza się kawałki na hakach lub na drążkach, aby połcie nie stykały się ze sobą i aby powietrze mogło dochodzić do nich ze wszystkich stron.

W ciepłej porze roku słonina częściowo jełczeje pod działaniem powietrza.

Sposób rozwieszania wymaga dużo miejsca i przewiewnego, chłodnego pomieszczenia.

W powyższy sposób można przechowywać słoninę najwyżej przez 6 miesięcy; w lodowni lub zimnej, suchej piwnicy słonina w ten sposób rozwieszona przechowuje się o wiele dłużej.

Dla lepszego zakonserwowania, a tym samym zabezpieczenia od zepsucia, wskazane jest, zwłaszcza w lecie, lekkie podwędzenie słoniny w zimnym dymie z mokrego drzewa. Dla zabezpieczenia od robaków należy słoninę nacierać papryką.

24. Smalec i inne tłuszcze

Smalec przechowuje się o ile możności w chłodnym i suchym pomieszczeniu w zamkniętych beczkach lub glinianych naczyniach. Dla dłuższej konserwacji należy zawsze smalec nasolić, ponieważ bez soli prędzej jełczeje. Zupełnego zjełczenia smalcu lub łoju nie można usunąć. Dla lepszej konserwacji wskazane jest trzymać smalec i inne tłuszcze w takiej temperaturze, aby się nie roztapiały. Smalec dobrze i umiejętnie nasolony i przetopiony przechowuje się o wiele łatwiej.

Smalec wytopiony ze starego, zupełnie zjełczałego sadła lub słoniny posiada tak przykry, gorzki smak i zjełczały zapach, że nie nadaje się ani do użytku w kuchni, ani też do przechowywania; można go jedynie użyć na potrzeby tech-

niczne. To samo odnosi się i do łoju wołowego lub baraniego. Źle i nieumiejętnie wytopiony albo też zbyt długo w ciepłej temperaturze przechowywany smalec oraz łój gorzkniejąi stają się niezdatne do jedzenia.

Sposoby bielenia i czyszczenia tłuszczów za pomocą dodawania do nich rozmaitych kwasów i innych środków chemicznych nie mogą mieć nigdy zastosowania przy wytapianiu łoju lub smalcu przeznaczonego do jedzenia, gdyż sposoby te czynią tłuszcz niejadalnym a częstokroć trującym.

25. Sól

Sól przechowuje się w pomieszczeniu suchym w skrzyniach albo w workach. Jeżeli sól jest w bryłach albo w topkach można ją układać na osobnym podłożu. Sól mieloną najpraktyczniej jest przechowywać w beczkach lub w szczelnych skrzyniach. Przechowywana w workach niszczy je szybko, szczególnie jeżeli się ją trzyma w pomieszczeniu mniej suchym.

26. Suchary

Podobnie jak chleb przechowuje się suchary. Na przechowywanie ich trzeba wybierać pomieszczenia suche i przewiewne. Suchary, jako bardziej trwały produkt mąki, dają się przechowywać bardzo długo, nawet całymi latami, jednakże trzeba zwrócić baczną uwagę czy przypadkiem nie pokryły się pleśnią lub też czy nie zagnieździły się w nich robaki i owady.

Suchary przechowuje się w opakowaniu, w skrzyniach lub w workach. Najlepiej nadają się do przechowywania sucharów strychy, poddasza itp.

W pomieszczeniu mniej suchym suchary naciągają bardzo prędko wilgocią, co powoduje ich pleśnienie i psucie się.

Bez względu na to czy suchary znajdują się w skrzyniach, czy w workach, można je układać w stosy z pewnymi odstępami dla dostępu powietrza i łatwiejszego nadzoru.

Suchary, które były już oczyszczane z pleśni, nie nadają się do dalszego przechowywania, gdyż są bardziej podatne na zepsucie i dlatego należy je w pierwszej kolejności wydać do spożycia.

Suchary wymagają poprawienia swej jakości wówczas, gdy są zanieczyszczone kurzem, wilgotne, spleśniałe, nawiedzone przez owady lub posiadają stęchły zapach.

Z chwilą, gdy na sucharach osiądzie kurz lub ukaże się pleśń, należy je starannie oczyścić szczotką.

Suchary wilgotne, spleśniałe oraz takie, w których zagnieździły się owady, tudzież suchary posiadające stęchły zapach należy oddawać do zakładu gospodarczego, który je odczyści i przesuszy w umiarkowanie gorącym piecu; szuszenie powinno trwać około ½ godziny.

Przesuszonych sucharów, uznanych jako zdatne do spożycia, nie można nadal przechowywać, należy je przeto wydać bezzwłocznie do spożycia.

Pleśń jest następstwem nienależytego wypieku sucharów albo nasiąknięcia wilgocią podczas przechowywania lub transportu; natomiast tzw. biały robak (gąsienica mola mącznego) osadza się na sucharach podczas gorącej pory roku i omotuje otwory sucharów przędzą.

Najpewniej przekonać się można czy w sucharach zagnieździły się robaki w ten sposób, że odłamany od brzegu (albo posiadający więcej otworów) kawałek suchara wkłada się do gorącej wody; po pewnym czasie robak wydostaje się na powierzchnię wody.

Zapas sucharów należy dwa razy do roku dokładnie zbadać, w miesiącach zaś począwszy od maja do września należy co trzy tygodnie zbadać próbnie niektóre skrzynie, ponieważ w tych właśnie miesiącach najbardziej rozmnażają się i zagnieżdżają białe robaki (gąsienice mola mącznego), które mogą cały posiadany zapas zniszczyć.

27. Wędliny

Świeże wędliny należy przechowywać w miejscach suchych i chłodnych. Jeżeli są dostatecznie wewnątrz nasolone, można je przechowywać przez dłuższy okres czasu.

O wiele dłużej dają się przechowywać niegotowane wędliny wędzone.

Szynka i słonina dobrze nasolona i uwędzona może być przechowywana w suchym, chłodnym miejscu nawet przez okres jednego roku. Jeżeli się szynkę po uwędzeniu gotuje, wtedy ulega w krótkim czasie psuciu.

Kiełbasę nasoloną, uwędzoną i dobrze zasuszoną można również przechowywać bardzo długo.

Wędlin nie można przechowywać w stosach ułożonych jedne na drugich. Należy je zawsze swobodnie porozwieszać

na hakach, aby ze wszystkich stron był dostęp powietrza. Wędliny powinny być przyrządzane z mięsa badanego poprzednio na obecność włośni (trychin).

Świeże mięso niesolone psuje się zawsze od powierzchni stopniowo w głąb do środka. W mięsie wędzonym i solonowędzonym zachodzi zjawisko odwrotne. Wierzchnie warstwy mięsa pod działaniem soli lub dymu konserwują się najłatwiej i najprędzej nabierają trwałości i odporności na gnicie, natomiast rozkład zaczyna się w głębokich warstwach, do których dym lub sól nie zdążyły dojść w należytej ilości. Dlatego w przechowywanym mięsie zarówno solonym jak i wędzonym należy badać przede wszystkim jego warstwy głębokie, często bowiem zdarza się, że warstwy wierzchnie są zupełnie dobre, w głębi zaś (szczególnie przy kościach i stawach) mięso jest zepsute i cuchnące.

W czasie przechowywania osadza się na mięsie solonym i wędzonym zwykle na powierzchni pleśń, w głąb jednak nie przenika i mięsa nie psuje. Wystarczy wytrzeć ją lub zeskrobać nożem. Należy jednak zbadać czy pokryty pleśnią kawałek nie ma w środku zapachu pleśni (starego sera) lub stęchlizny, gdyż wówczas mięso nie nadaje się do spożycia.

28. Ziemniaki

Ziemniaki ze względu na ich wielką wrażliwość i podatność na zepsucie wymagają szczególnej troskliwości i umiejętnego zastosowania środków zapobiegawczych. Zasadniczym warunkiem racjonalnego przechowywania ziemniaków jest jak największe zabezpieczenie ich od wpływów atmosferycznych. Temperatura, wilgoć, światło, wreszcie właściwości fizjologiczne ziemniaków wywołują ich kiełkowanie, zielenienie i gnicie. Całkowite zabezpieczenie ziemniaków od powyższych wpływów jest niemożliwe. Jednak umiejętne użycie środków zapobiegawczych może do pewnego stopnia unieszkodliwić te wpływy i zmniejszyć niebezpieczeństwo zepsucia. Najbardziej ujemny wpływ na ziemniaki wywierają: temperatura i wilgoć. Niższa temperatura od 4° C poniżej zera powoduje marznięcie i następnie gnicie, wyższa zaś od 8° C wywołuje kiełkowanie i gnicie. Najdogodniej więc i najbezpieczniej będzie przechowywać ziemniaki w miejscu o temperaturze od + 1° do + 8° C. Ponadto należy wybierać miejsca suche, do których woda nie ma dostępu.

Środki, przy pomocy których osiąga się najbardziej korzystne warunki zabezpieczenia ziemniaków od zepsucia, zależą w dużym stopniu od sposobu przechowywania jak również od rodzaju i dojrzałości ziemniaków. Młode ziemniaki, niezupełnie dojrzałe, dają się o wiele krócej przechowywać i w czasie magazynowania psują się nawet przy korzystnych warunkach. Jeżeli ziemniaki pochodzą ze zbiorów wcześniejszych i późniejszych, należy bezwzględnie najpierw zużyć pierwsze.

Rozróżnia się kilka prostych sposobów przechowywania ziemniaków. Najprostszym sposobem jest przechowywanie w piwnicy, ale tylko wtedy, gdy ziemniaków jest niewielka ilość. Piwnica przeznaczona do przechowywania ziemniaków powinna odpowiadać następującym warunkom:

a) musi być sucha,

b) przewiewna i

c) o średniej jednostajnej temperaturze (od + 1° do + 8°).

Podłoga piwnicy i ściany, o ile są cementowe, muszą być obłożone słomą lub też obite deskami dla ochrony ziemniaków od zbytniej wilgoci. Przed wsypaniem ziemniaków do piwnicy należy je o ile możności przebrać celem oczyszczenia z nadmiaru ziemi i oddzielenia chorych wskutek skaleczenia podczas kopania. Jeżeli ziemniaki są mokre (np. kopane w czasie deszczu), trzeba je wpierw należycie wysuszyć, gdyż po wsypaniu mokrych do piwnicy bardzo szybko grzeją się i gniją. Osuszone i oczyszczone ziemniaki sypie się do piwnicy w warstwy nie wyżej ponad 1,5 m. Zmagazynowane w wyższych warstwach zaczynają się psuć od dołu z powodu małego dostępu powietrza. Niepraktyczne jest rozsypywanie ziemniaków w piwnicy na całej przestrzeni, bo utrudnia to nadzór, a przy tym dostęp powietrza jest tylko od góry, co nie zawsze wystarcza. Lepiej jest podzielić piwnicę, o ile jest ona dostatecznie wielka, na kilka części i sporządzić niewysokie przegrody, do których usypuje się ziemniaki. Między przegrodami pozostawia się wolne miejsce dla przejścia i dostępu powietrza. Można także pozostawić w piwnicy pewną przestrzeń wolną, by na wypadek gnicia ziemniaków można je było na miejscu w piwnicy przebrać. W piwnicy nie przykrywa się ziemniaków wcale. Zwrócić należy uwagę na to tylko, aby zawsze było świeże i suche powietrze.

Jeżeli jest większa ilość ziemniaków, wówczas korzystniejszy jest drugi sposób przechowywania, stosowany nie tylko przez większe gospodarstwa rolne, ale nawet przez drobnych rolników. Jest to przechowywanie w kopcach i dołach. Przechowywanie w dołach jest jednak niebezpieczne z tego powodu, że podczas deszczów i roztopów wiosennych bardzo łatwo woda może zalać ziemniaki i, o ile nie zostaną one na czas wybrane, strata jest nieunikniona. Dla lepszego zatem zabezpieczenia wskazane jest przechowywanie w kopcach. Urządzenie kopca jest bardzo proste, a mianowicie: w miejscu zupełnie suchym, gdzie nie zagraża nawet woda zaskórna, a przy tym zabezpieczonym od silnych mroźnych wiatrów, wybiera się ziemię na przestrzeni 1,5 m szerokości, 20—30 cm głębokości i najwyżej 10 m długości. Powstaje zwyczajny dół prostokątny. Do tego dołu wsypuje się ziemniaki tak wysoko ponad ziemię jak tylko mogą się utrzymać, przy czym utworzą one daszkowatą powierzchnię, spadającą pod ostrym kątem ku krawędziom dołu. Kiedy ziemniaki są już dostatecznie wysoko usypane, pokrywa się je warstwą słomy grubości od 15—20 cm, a słomę przysypuje się cienką (5—10 cm) warstwą ziemi. Ponieważ ziemniaki kopcuje się zwykle przed nastaniem mrozów, częstokroć nawet podczas ciepłych jeszcze dni, przeto dla umożliwienia przewietrzania i odciągania wilgoci powstałej wskutek parowania ziemniaków należy pozostawić na szczycie kopca wąski pas niepokryty ziemią. Tak przykryty kopiec pozostawia się aż do czasu nastania silnych mrozów. O ile by w ciągu tego czasu padały deszcze, należy nieprzykryty szczyt kopca odpowiednio ubezpieczyć, aby woda deszczowa nie dostała się do środka.

Z nastaniem mrozów kopiec wymaga lepszego zabezpieczenia. Zwykle obsypuje się go nową warstwą ziemi grubości 30—50 cm, albo też drugą cienką warstwą słomy i warstwą ziemi. Tak zabezpieczone ziemniaki w kopcu, o ile były suche, przebrane i oczyszczone, a nadto jeśli jest zapewniona bezwzględna suchość wewnątrz kopca, można przechowywać bez obawy zepsucia nawet przeszło pół roku. Dłużej nie można ich przechowywać dlatego, że z nastaniem ciepłych dni wiosennych zaczynają kiełkować i gnić.

Często zdarza się, że z niewiadomej przyczyny ziemniaki zaczynają gnić w kopcu w czasie zimowym. Objawem gnicia będą wtedy wklęśnięcia kopca. Jeżeli zauważy się to zjawisko, należy bezzwłocznie ziemniaki z kopca usunąć i przebrać,

a jeżeli to jest niemożliwe, należy przynajmniej usunąć część zarażoną, a na jej miejsce napchać słomy, aby kopiec przywrócić do pierwotnego stanu.

Tak zakopcowane ziemniaki pozostawione na czas zimy, przedstawiałyby na wiosnę tylko zgniłą masę. Pochodzi to stąd, że ziemniaki zawierają znaczny procent wody i wytwarzają przez parowanie dosyć znaczną ilość wilgoci. Gdyby nie pozostawiono w kopcu żadnych otworów, przez które uchodziłaby para i ciepło, a równocześnie nie dostawało się do środka świeże powietrze w celu przewietrzania, ziemniaki wskutek zagrzania się i wilgoci uległyby niewątpliwie zepsuciu. Każdy więc kopiec musi posiadać specjalne otwory, które robi się w różny sposób:

a) po przykryciu ziemniaków słomą po raz pierwszy i przysypaniu ziemią pozostawia się na szczycie kopca miejsce nieprzykrytę ziemią, przez które ziemniaki parują i przez które przenika powietrze do wnętrza.

Z nadejściem pory zupełnego nakrycia kopca ziemią, kładzie się wzdłuż kopca na szczycie drąg średniej grubości (9—12 cm) i przykrywa się go słomą. Następnie przegina się słomę z obu stron drąga i końce jej nakrywa ziemią. Po wyciągnięciu drąga utworzy się daszkowaty kanał ułatwiający uchodzenie pary i dostęp powietrza. Z chwilą nastania mrozów kanał z góry przysypuje się ziemią, zostawiając otwarte jego końce, które w razie potrzeby zatyka się słomą lub ziarnem.

b) podczas sypania ziemniaków do kopca ustawia się po środku nich tzw. kominki czyli przewiewniki. Są to zwyczajne rury trójkątne lub czworokątne, zbite z cienkich desek. Kominki muszą być tak długie, by sięgały prawie do dna kopca i wystawały ponad kopiec na 25 cm. Zależnie od długości kopca może ich być dwa, trzy, cztery i więcej. Odległość między nimi nie może być większa ponad 2 m, jeżeli chce się umożliwić przez nie parowanie ziemniaków i dostęp świeżego powietrza. W czasie większych mrozów należy kominki zatkać słomą, w dni zaś cieplejsze powinny być zupełnie odkryte. Aby uniemożliwić przeciekanie wody deszczowej przez kominki do wnętrza kopca, należy je ustawiać pod odpowiednim kątem, a w razie potrzeby zatkać słomą lub też zaopatrzyć je w specjalne daszki.

Jeżeli nie ma wcale piwnicy, w której możnaby przechowywać pewną ilość ziemniaków na potrzeby bieżące i wszystkie trzeba zakopcować, wówczas dla umożliwienia nawet w czasie zimy pobierania ziemniaków do konsumcji wprost z kopców należy nad ziemniakami, a pod pierwszą warstwą słomy, urządzić zrąb dachu wielkości kopca, na którym opiera się słoma, a wraz z nią i ziemia. W rogu takiego kopca zostawia się zaopatrzony w ramy odpowiedni otwór. Po nakryciu kopca na czas zimowy pozostawiony otwór należy dobrze zatykać słomą, aby nie narazić ziemniaków na zmarznięcie. Przez ten otwór można w miarę potrzeby wybierać ziemniaki przez całą zimę, ale należy pamiętać o tym, aby go po każdorazowym wybraniu odpowiednio zabezpieczyć. Otwieranie kopca bez potrzeby jest niedopuszczalne. Raz przykryty kopiec powinien przetrwać nienaruszony aż do wiosny. Wyjątkowo tylko, gdy okażą się objawy psucia, tj. wklęśnięcia ziemi, można kopiec otworzyć.

Są jeszcze i inne sposoby przechowywania ziemniaków, np. w dołach, rowach, barakach, halach, jednakże zastosowanie ich jest dosyć ryzykowne, w jednym bowiem ziemniaki mogą łatwo zgnić z powodu zalania wodą, w innych zaś mogą łatwo zmarznąć.

Praktyczniejsze od tych są lodownie lub specjalnie urządzone piwnice; najczęściej przechowuje się ziemniaki w zwykłych suchych piwnicach i kopcach.

Przy przechowywaniu ziemniaków trzeba przede wszystkim zwracać uwagę na to, aby leżały w miejscu zupełnie suchym i zabezpieczonym przed zmarznięciem. Nic tak szybko nie niszczy ziemniaków jak mróz. Zmarzniętych ziemniaków nie można przechowywać, bo zgniją zupełnie w przeciągu 3—4 dni. Dlatego należy przy kopcowaniu zwracać na to uwagę i tak okrywać kopiec, aby nie było żadnej wątpliwości, że ziemniaki są dostatecznie zabezpieczone.

29. KONSERWY MIĘSNE

Badanie puszek

Przed użyciem konserw mięsnych należy je uprzednio dokładnie zbadać. Badanie polega na oględzinach zamkniętych puszek i na badaniu ich zawartości.

a) Zewnętrzne oględziny i badanie zamkniętych puszek

Przy badaniu konserwowych puszek można zauważyć:

1) mniejsze lub większe wydęcie denek o rozmaitej ich odporności na ucisk palcami,

2) otwory w puszce widzialne gołym okiem,

3) pogniecenia, wgięcia i łamania blachy,

4) rdzę,

5) przykry zapach wydzielający się przez otwory puszek dziurawych,

6) wyciekanie zawartości konserwy na zewnętrzną powierzchnię puszki,

7) zbyt małą wagę puszki,

8) dodatkowe lutowanie lub lutowanie w miejscach niezwykłych.

Ad 1. Wydęcie puszki jest wtedy oznaką zepsucia się zawartości konserwy, gdy obydwa denka są jednocześnie mocno wydęte i pod naciskiem palców nie ustępują wcale i nie dadzą się z powrotem wcisnąć do wnętrza. Jeżeli w puszce jedno denko jest wzdęte a drugie normalne, to konserwa nie jest zepsuta, ponieważ gazy, rozszerzające się na wszystkie strony jednakowo, powinnyby wyprzeć i drugie denko.

Jeżeli denka są wzdęte albo łatwo się uginają pod palcami i po odjęciu palców nie wydymają się z powrotem, wówczas zawartość puszki jest dobra, w przeciwnym bowiem razie znajdujące się w puszce gazy po ustaniu nacisku wypchnęłyby denko z powrotem.

Jeżeli obydwa denka są lekko wzdęte lecz naciśnięte palcami łatwo się uginają i po ustaniu nacisku powracają do poprzedniego stanu, przy czym daje się słyszeć pewien charakterystyczny trzask (puknięcie), to konserwa nie jest zepsuta, a powrotne wydęcie denka jest wynikiem twardości i sprężystości blachy.

Ad 2. Wszelkiego rodzaju i pochodzenia otwory w puszkach powodują bardzo szybkie psucie się konserwy. Nieraz otworki bywają tak małe, iż dojrzeć ich nie można, co jednak nie przeszkadza dostaniu się powietrza do puszki. W celu wykrycia takich niewidzialnych lub ukrytych (np. w zgięciach) otworków należy podejrzaną puszkę zanurzyć w gorącej wodzie o temperaturze 70°—80° C. W razie istnienia najmniejszego otworku w puszce, zawarte w niej powietrze po

krótkiej chwili wydziela się z puszki i w postaci okrągłych pęcherzyków wydostaje się na powierzchnię wody; przed taką próbą należy zanieczyszczone puszki obetrzeć.

Obecności otworków w puszce dowodzi jednak nie zawsze cuchnący zapach, wydzielający się z otworu, oraz pobrudzenie puszki wyciekniętą zawartością. Poza tym dziurawe puszki bywają niekiedy znacznie lżejsze od całych.

Ad 3. Wszelkiego rodzaju pogniecenia, wgięcia i załamania blachy są wtedy tylko powodem zepsucia konserwy, jeśli wskutek nich utworzyły się w puszce otwory.

Puszki nawet bardzo pogniecione ale całe zepsuciu nie ulegają. Jeśli ilość i forma pogniecień i załamań wzbudzają obawę o całość blachy lub szwów, należy puszkę odpowiednio zbadać.

Ad 4. Rdza na puszkach powstała wskutek wilgoci jest o tyle tylko groźna, o ile wywoła przedziurawienie puszki. Bywa to jednak rzadko po długim przechowywaniu puszek dotkniętych rdzą.

Puszki pordzewiałe nie nadają się do dłuższego przechowywania. Puszki takie należy dokładnie posmarować lekko wazeliną lub innym tłuszczem i przeznaczyć do jak najszybszego zużycia.

Ad 5. Przykry zapach wydzielający się z puszek świadczy o tym, że w puszce znajduje się otwór i że zawartość jej jest zepsuta. Puszki powalane zawartością konserwy (często przyschniętą lub gnijącą) należy obmyć wodą i zbadać czy ciecz, którą puszka była oblana, pochodzi z tej samej czy też z innej puszki dziurawej, której zawartość wylała się na sąsiednie dobre puszki i na nich zgniła, co tym samym nie szkodzi dobrym puszkom i nie świadczy o zepsuciu się ich zawartości.

Ad 6. Zbyt mała waga całej nieuszkodzonej puszki dowodzi albo nadużycia ze strony dostawcy, który wyrabia puszki nie zawierające umówionej ilości konserwy, albo też świadczy o wycieknięciu pewnej ilości konserwy (np. wskutek zręcznie zamaskowanego uszkodzenia puszki).

Ad 7. Puszki w danej partii konserw, różniące się sposobem zalutowania od innych puszek tejże samej partii, oraz puszki noszące ślady lutowania tam, gdzie z zasady być go nie powinno, albo też ze śladami powtórnego lutowania należy uważać za podejrzane.

Jeżeli puszka jednocześnie jest zbyt lekka i nosi ślady powtórnego lutowania, wówczas należy ją uważać za nie nadającą się do spożycia.

Za zepsute więc i bezwzględnie nienadające się do użycia należy na zasadzie zewnętrznych oględzin uważać puszki:

a) posiadające najmniejsze chociażby otworki na wylot;
b) o mocno wzdętych obu denkach, nie ustępujących pod naciskiem palców i nie dających się wcisnąć z powrotem.

Otwieranie takich puszek jest niepotrzebne, gdyż oznaki powyższe stwierdzają w sposób zupełnie pewny, że zawartość ich jest zepsuta i do spożycia bezwarunkowo niezdatna.

Za podejrzane i wymagające przed ich użyciem zbadania zawartości należy na zasadzie oględzin zewnętrznych uważać puszki:

a) mające w lekkim stopniu wydęte obydwa denka, które jednakowoż ustępują pod naciskiem palców, a po ustaniu nacisku powracają do poprzedniej pozycji;
b) pogniecione, mające wgięcia i załamania blachy, szczególniej o ile te ostatnie są wąskie i głębokie lub też znajdują się na miejscach połączenia korpusu puszki z denkami lub na szwie korpusu;
c) mocno pokryte zestarzałą rdzą;
d) zbyt lekkie lub dodatkowo względnie powtórnie lutowane.

Jeśli konserwy o podejrzanej zawartości okażą się po zbadaniu dobre i zdatne do użycia, należy je jak najszybciej spożyć, do dłuższego bowiem przechowywania nadają się jedynie puszki nieposiadające wyżej wyszczególnionych wad.

b) Badanie zawartości puszek

Otwierać puszki i badać ich zawartość należy zawsze bez uprzedniego ich ogrzewania, gdyż utrudnia ono badanie. O ile wypadnie badać zawartość konserw zamarzniętych, to nie należy ich odmrażać w gorącej wodzie ani na kuchni, lecz powinno się takie puszki włożyć na parę godzin do chłodnej wody o temperaturze nie wyższej ponad 20° C i nie niższej od 10° C. Wystarcza to, aby konserwy dostatecznie odmarzły i równocześnie nie rozpuściły się.

Badanie należy zaczynać od chwili otwierania puszki i zwrócić uwagę na moment przebijania w denku pierwszego

otworu. W wielu wypadkach otwierania zepsutych konserw z chwilą przebicia blachy wychodzą z puszki często z wyraźnym sykiem cuchnące gazy, co wskazuje na zepsucie konserw.

Przy badaniu zawartości puszki należy kolejno zwracać uwagę na:

a) zapach,
b) obecność pleśni i bakteryj,
c) galaretkę, o ile wchodzi ona w skład konserwy,
d) tłuszcz,
e) wygląd, stan i smak mięsa,
f) wygląd i stan wewnętrznych ścianek puszki.

Ad a). Dobra konserwa czysto mięsna powinna posiadać przyjemny i mocno aromatyczny zapach dobrego bulionu mięsnego lub mięsa świeżo pieczonego (duszonego) z domieszką zapachu przypraw.

Zapach zgnilizny, stęchlizny lub ostry podobny do zapachu drożdży lub kwaśnego mleka jest oznaką zepsucia się konserwy i wyklucza ją od spożycia.

Jeśli zawartość puszki wydaje tylko słaby, podejrzany, nieświeży i nienormalny zapach, do stwierdzenia jednak zepsucia niedostateczny, należy albo oblać mięso parokrotnie wrzątkiem i powąchać natychmiast idącą z niego parę, a potem i rozgrzane mięso, albo też należy mocno rozgrzać w gotującej wodzie nóż lub inny ostry przedmiot stalowy, wetknąć go w mięso i po krótkiej chwili wyjąć go i powąchać.

Stwierdzenie omawianych zapachów nawet w słabym stopniu wyklucza konserwę od spożycia.

Ad b). Pleśń oraz bakterie mogą występować na konserwach w formie drobniutkich punkcików, rozsypanych na powierzchni badanego kawałka oddzielnie lub zlewających się razem w kształcie kłaczków, nici, smug, aż do obszernych plam lub nalotów o wyglądzie leciutkiego puszku. Kolor ich bywa rozmaity, przeważnie biały, szarawy, szaro-zielonawy lub zielony.

Należy jednak odróżnić białą pleśń od drobniutkich zastygniętych kropelek tłuszczu, które mogą znajdować się na mięsie. Kropelki tłuszczu są dosyć twarde, przy lekkim dotknięciu nie giną i przy rozcieraniu w palcach wyraźnie zaznaczają swoją tłustość i pewną twardość, gdy tymczasem

pleśń jest nadzwyczaj delikatna, pod palcem niewyczuwalna, a przy dotknięciu i po roztarciu znika.

Obecność pleśni zwykle łączy się z zapachem stęchlizny lub z charakterystycznym zapachem sera albo potu.

Wszelkiego rodzaju pleśń i naloty wykluczają konserwę od spożycia.

Ad c). Galaretka w konserwach powinna być jednakowo skrzepła. Niektóre rodzaje konserw posiadają wprawdzie normalnie galaretkę nieskrzepłą lub na wpół płynną (co zależy od jej gęstości i mocy), ale zawsze powinna ona być przejrzysta i czysta bez białego zabarwienia. Normalne zabarwienie może z lekka tylko przechodzić w kolor żółtawy lub różowy.

O ile wśród puszek, mających normalnie galaretkę zastygniętą i dobrze ściętą, znajdzie się puszka z galaretką rozpuszczoną lub mocno rozmiękłą (na wpół płynną), to objaw taki jest mocno podejrzany, gdyż rozpuszczanie się galarety jest często oznaką psucia się konserwy.

Przy ocenie jednak tego zjawiska należy brać pod uwagę, że galaretka mięsna rozpuszcza się normalnie już przy temperaturze 26° C; jeżeli zatem badanie konserwy odbywa się latem w powyższej temperaturze, to rozpuszczanie galaretki może być normalne.

W wypadkach znalezienia puszki, w której galaretka wbrew normie swojej jest rozpuszczona, lepka, kleista lub też biaława i mętna, puszkę taką należy uważać za niezdatną do spożycia.

Ad d). Znajdujący się w puszce tłuszcz powinien być biały, dobrze zastygnięty, twardy i bez zjełczałego zapachu i smaku.

Tłuszcz zmydlony, pieniący się i o nienormalnym kolorze świadczy o psuciu się konserwy.

Ad e). Mięso znajdujące się w puszkach powinno posiadać normalny dla danego rodzaju konserwy wygląd (gotowane, pieczone, duszone, podsmażone, siekane itd.).

Kawałki mięsa powinny być jędrne, soczyste, o przyjemnym zapachu i smaku. Kolor mięsa może być rozmaity, zależnie od sposobu przygotowania konserw, lecz normalny dla danego rodzaju.

Znajdujące się w puszce kawałki mięsa należy badać nie tylko z wierzchu, ale i wewnątrz (w przekroju). Smak kon-

serwy, wytwarzający w ustach uczucie zapachu zgnilizny lub stęchlizny, gorzki, cierpki, zjełczały i nienormalnie kwaśny oraz smak metalu lub rdzy świadczy o zepsuciu się konserwy i tym samym wyklucza ją od spożycia.

Ad f). Po zbadaniu konserwy i po sprawdzeniu jej smaku należy obejrzeć wewnętrzną powierzchnię puszki, co może często objaśnić pochodzenie przykrego metalicznego smaku konserwy.

Na ścianach puszki można czasem znaleźć biały nalot powstający skutkiem wydzielania się cyny z pobiały.

Jeśli konserwa jest zupełnie dobra i posiada smak normalny, obecność tego nalotu jest bez znaczenia.

Znajdujące się niekiedy na ściankach i na denkach puszek, nawet pokrytych wewnątrz lakierem, ciemne plamy o fantastycznych kształtach są również bez znaczenia, o ile sama konserwa ma normalny smak i zapach. Jeżeli pobiała puszki lub lakier odpadły w niektórych miejscach, odkryte zaś w ten sposób miejsca blachy pociemniały lub mają na sobie jakieś naloty, a konserwa posiada chociażby jakikolwiek najmniejszy nienormalny posmak, konserwa taka do spożycia się nie nadaje.

Po dokonaniu w powyżej podany sposób oględzin i badania konserw można je wydać do kuchni celem dalszego przygotowania i spożycia.

Wzór nr 1

do przepisów „Gospodarka kuchenna"

.....

(pieczątka jednostki wojskowej)

Książka kuchenna

Dla kuchni.....

Założona dnia..... 19..... r.

Zakończona dnia ..... 19..... r.

L. p.	data		ilość żywionych	wyszczególnienie czynności	chleb żołnierski			konserwy kawowe		
	dzień	miesiąc i rok			bochenki po 1600 g			porcje po 25 g		
					przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
1	2		3	4	5					
1	31	VIII 1946	820	Pobrano u oficera żywnościowego	820	—	820	1640	—	1640
2	1	IX 1946	800	Wydano do spożycia	—	800	20	—	1600	40

L. p.	data		ilość żywionych	wyszczególnienie czynności	mleko			mięso wołowe		
	dzień	miesiąc i rok			litrów			kg		
					przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
1	2		3	4	5					
1	31	VI 1946	800	Pobrano u oficera żywnościowego	94,30	—	94,30	205	—	205
2	1	IX 19 6	820	Wydano do spożycia	—	92	2,30	—	200	5

L. p.	data		ilość żywiołowych	wyszczególnienie czynności	mięso baranie			mięso wędz. bez kości (boczek, szynka)		
	dzień	miesiąc i rok			kg			kg		
					przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
1	2		3	4	5					
1	31	VIII 1946	820	Pobrano u oficera żywnościowego	—	—	—	20,50	—	20,50
2	1	IX 1946	800	Wydano do spożycia	—	—	—	—	20	0,50

kasza perłowa			kasza jęczmienna		
kg			kg		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
5					
32,80	—	32,80	—	—	—
—	32	0,80	—	—	—

kiełbasa świeża			śledzie		
kg			kg		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
5					
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—

kapusta świeża			buraki		
kg			kg		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
5					
164	—	164	—	—	—
—	160	4	—	—	—

marchew			ogórki świeże		
kg			kg		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
		5			
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—

groch			soja		
kg			kg		
przy-chód	roz-chód	pozo-stałość	przy-chód	roz-chód	pozo-stałość
5					
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—

mąka do gotowania i przyprawy)			makaron		
kg			kg		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
5					
8,20	—	8,20	58,63	—	58,63
—	8	0,20	—	57,20	1,43

pęcak			kasza gryczana		
kg			kg		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
5					
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—

kasza pszenna			fasola		
kg			kg		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
5					
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—

cebula świeża			włoszczyzna susz.		
kg			kg		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
5					
12,30	—	12,30	820	—	820
—	12	0,30	—	800	20

pieprz			ocet		
g			litrów		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
5					
410	—	410	4,10	—	4,10
—	400	10	—	4,00	0,10

śliwki świeże			ziemniaki		
kg			kg		
przy-chód	roz-chód	pozo-stałość	przy-chód	roz-chód	pozo-stałość
5					
—	—	—	574	—	574
—	—	—	—	560	14

słonina			sól kuchenna		
kg			kg		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
5					
32,80	—	32,80	18,04	—	18,04
—	32	0,80	—	17,60	0,44

ogórki kiszone			pomidory		
kg			kg		
przy-chód	roz-chód	pozo-stałość	przy-chód	roz-chód	pozo-stałość
5					
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—		—

grzyby świeże			jabłka świeże		
kg			kg		
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość
5					
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—

przy-chód	roz-chód	pozo-stałość	przy-chód	roz-chód	pozo-stałość

przy-chód	roz-chód	pozo-stałość	przy-chód	roz-chód	pozo-stałość

kminek			węgiel do gotowania strawy			Uwagi organów przeprowadzających badanie
kg			kg			
przychód	rozchód	pozostałość	przychód	rozchód	pozostałość	
5						
—	—	—	410	—	410	
—	—	—	—	400	10	

Wzór nr 2

do przepisów „Gospodarka kuchenna"

.....

(pieczątka jednostki wojskowej)

Książka funduszu

na polepszenie wyżywienia ludzi

Założona dnia ..... 19..... r.

Zakończona dnia ..... 19..... r.

PRZYCHÓD

L. p.	Data		Strona książki kasowej	Nr bieżący książki kasowej	Rodzaj przychodu	Kwota		Uwagi
	dzień	miesiąc i rok				zł	gr	
1	4	IX 1946	1	12	Firma „NN“ za sprzedane 1000 kg kości	30	—	

ROZCHÓD

L. p.	Data		Strona	Nr bieżący	Pozycja książki ewidencji żywności i paszy	Rodzaj rozchodu	Kwota		Uwagi
	dzień	miesiąc i rok	książki kasowej				zł	gr	
1	5	IX 1946	1	16	15	Firma „NN“ za kupione 5 kg słoniny	10	—	

Wzór nr 3

do przepisów „Gospodarka kuchenna"

.....

(pieczątka jednostki wojskowej)

Imienny spis

personelu kuchennego

Lp.	Funkcja	Stopień	Nazwisko i imię	Uwagi

.....

(organ zarządzający kuchnią)

SPIS TREŚCI

Rozdział I

KUCHNIE ŻOŁNIERSKIE — Str.

1. Zadanie kuchni żołnierskiej 3
2. Rodzaje kuchen żołnierskich 3
3. Kuchnie stałe 3
4. Kuchnie polowe 4

Rozdział II

ZARZĄDZANIE KUCHNIĄ ŻOŁNIERSKĄ I PERSONEL KUCHENNY

5. Zarządzanie kuchnią żołnierską 5
6. Obowiązki poszczególnych dowódców 6
7. Skład personelu kuchennego 6
8. Podoficer kuchenny 7
9. Kucharze 8
10. Wyznaczanie szeregowców na kucharzy 8
11. Szkolenie szeregowców wyznaczonych na kucharzy . . 9
12. Pomocniczy personel kuchenny 10

Rozdział III

JADŁOSPIS

13. Istota i cel jadłospisu 11
14. Układanie jadłospisu 12
15. Ilość posiłków dziennie 13
16. Określanie składu posiłków przy układaniu jadłospisu . 13
17. Ilość jadłospisów 14
18. Zmiana jadłospisu 15

Rozdział IV

POBIERANIE I WYDAWANIE ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH DO KUCHNI ŻOŁNIERSKIEJ

19. Rozdzielnik środków spożywczych 16
20. Sposób pobierania żywności do kuchni 17
21. Terminy wydawania żywności do kuchni 17
22. Miejsce wydawania żywności do kuchni 18
23. Odpowiedzialność oficera żywnościowego za wydaną żywność 18

Str.
24. Magazyn kuchenny 19
25. Opał do gotowania strawy 20

Rozdział V

PRZYRZĄDZANIE I WYDAWANIE STRAWY ŻOŁNIERSKIEJ

26. Jakość strawy żołnierskiej 20
27. Sprawdzanie jakości środków spożywczych 21
28. Określanie ilości środków spożywczych do przyrządzenia strawy. Ilość żywionych 22
29. Przyrządzenie strawy żołnierskiej 23
30. Czystość i porządek kuchni żołnierskiej 23
31. Sprawdzanie jakości strawy żołnierskiej 25
32. Wydawanie i spożywanie strawy żołnierskiej . . . 25

Rozdział VI

ODPADKI KUCHENNE I MAGAZYNOWE

33. Rodzaje odpadków 27
34. Zbieranie i przechowywanie odpadków 27
35. Postępowanie z odpadkami 28
36. Zużytkowanie odpadków na własne potrzeby . . . 29
37. Sprzedaż odpadków 30
38. Niszczenie odpadków 30
39. Dochody ze sprzedaży odpadków 30

Rozdział VII

RACHUNKOWOŚĆ KUCHENNA

40. Rodzaje książek 31
41. Książka kuchenna 31
42. Sposób prowadzenia książki kuchennej 32
43. Książka funduszu na polepszenie wyżywienia ludzi . . 34
44. Tablice w kuchni żołnierskiej 35

Rozdział VIII

ZESTAWIENIE ZAKRESÓW DZIAŁANIA (OBOWIĄZKÓW) ORGANÓW ODDZIAŁU GOSPODARCZEGO W DZIEDZINIE GOSPODARKI KUCHENNEJ

45. Zakres działania dowódcy oddziału gospodarczego . . 35
46. Zakres działania zastępcy dowódcy do spraw polityczno-wychowawczych 36
47. Zakres działania kwatermistrza 37
48. Zakres działania oficera żywnościowego 38
49. Zekres działania lekarza 39
50. Zakres działania organu zarządzającego kuchnią . . 40
51. Zakres działania oficera służbowego w oddziale gospodarczym 41
52 Obowiązki podoficera kuchennego 41
53. Obowiązki kucharzy 43
54. Obowiązki pomocniczego personelu kuchennego . . . 44

ZAŁĄCZNIKI

Załącznik nr 1

PRZYGOTOWANIE POTRAW ŻOŁNIERSKICH

Rozdział I

Wiadomości ogólne

Str.

1. Znaczenie pożywienia 47
2. Jakość potraw 47
3. Podział i skład posiłków 48
4. Ilość pożywienia na miarę 49
5. Przyrządzanie środków spożywczych do jedzenia . . 49
   a) Gotowanie 49
   b) Pieczenie 50
   c) Smażenie 50
   d) Duszenie 51

Rozdział II.

PRZYGOTOWANIE POSZCZEGÓLNYCH POTRAW

A. Rosoły i zupy

I. Rosoły i zupy gotowane na mięsie 52

1. Rosół z mięsa wołowego 52
2. Rosół z wieprzowiny lub baraniny 53
3. Rosół z mięsa peklowanego 54
4. Rosół z tartym ciastem 54
5. Rosół z kluskami 55
6. Zupa z ryżem 55
7. Zupa z kaszą lub krupami jęczmiennymi 55
8. Zupa z grysikiem pszennym (kaszą manną) . . . 56
9. Zupa ziemniaczana 56
10. Zupa grochowa 57
11. Zupa fasolowa 57
12. Żurek 57
13. Krupnik 58
14. Kapuśniak 58

Str.
15. Barszcz buraczany 59
16. Zupa grzybowa 59
17. Zupa szczawiowa 60
18. Zupa pomidorowa 60
19. Zupa ogórkowa 61

II Zupy gotowane bez mięsa 61

1. Zupa zasmażkowa 61
2. Zupy z grysikiem, kaszą, krupkami i ryżem . . . 62
3. Zupa ziemniaczana 63
4. Zupa gulaszowa 64
5. Zupa śledziowa 64
6. Zupa owocowa 65
7. Zupy grochowe, fasolowe i grzybowe 65

B. Potrawy mięsne

1. Sztuka mięsa 65
2. Gulasz wołowy 66
3. Gulasz wołowy z ziemniakami 66
4. Gulasz mieszany 67
5. Bigos 67
6. Mięso na kwaśno 67
7. Mięso duszone z majerankiem 68
8. Mięso z cebulą 68
9. Kotlety siekane 69
10. Baranina lub młoda wieprzowina duszona z brukwią . 69
11. Baranina z ziemniakami w sosie majerankowym . . 70
12. Mięso pieczone 71
    a) Pieczeń cielęca 71
    b) Pieczeń wieprzowa 71
    c) Pieczeń barania 72
    d) Pieczeń wołowa 72
13. Marynowanie śledzi 72
14. Smażenie śledzi 73

C. Jarzyny

Ogólne zasady gotowania jarzyn 74

1. Ziemniaki gotowane 75
2. Ziemniaki w łupinach 76
3. Ziemniaki tarte 76
4. Ziemniaki na kwaśno 76
5. Ziemniaki z majerankiem 76
6. Ziemniaki z kapustą słodką, kwaszoną albo słodką . . 77
7. Ziemniaki kłócone 77
8. Szpinak 77
9. Kapusta włoska 78
10. Kapusta słodka 78
11. Marchew, kalarepa, brukiew 78
12. Kapusta kwaszona 79
13. Fasola zielona 79

Str.

14. Fasola, groch lub soczewicza 80
15. Fasola lub groch z krupami lub z ryżem 81
16. Groch łupany 81
17. Groch przecierany lub fasola przecierana 81
18. Grysik (kasza manna) lub ryż na mleku 82
19. Kotlety (placki) z ziemniaków 82
a) gotowanych 82
b) surowych 83

D. Sosy

1. Sos cebulowy 83
2. Sos czosnkowy 83
3. Sos koperkowy, krwawnikowy, szczypiorkowy i szczawiowy 84
4. Sos pomidorowy 84
5. Sos śledziowy 85
6. Sos chrzanowy 86

E. Sałaty

1. Sałata głowiasta ze słoniną 86
2. Sałata głowiasta z oliwą 87
3. Sałata głowiasta ze śmietaną 87
4. Kwaśna sałata ziemniaczano-fasolowa 88
5. Sałata z ziemniaków, fasoli i zielonego groszku . . 88
6. Sałata z kapusty kiszonej 88
7. Sałata ze świeżej (białej lub czerwonej) kapusty . . 89
8. Sałata z pomidorów 89
9. Sałaty - mieszanki 90
a) Mieszanka z ogórków i pomidorów 90
b) Mieszanka z ziemniaków, fasoli, groszku zielonego, ogórków i pomidorów 90
10. Sałata - surówka 91
11. Mizeria ze świeżych ogórków 91
12. Ćwikła 91
13. Kisiel z żurawin 91
14. Kisiel cytrynowy 92

F. Potrawy mączne.

1. Kluski lub łazanki 92
2. Łazanki z serem 93
3. Kluski lub łazanki z makiem 94
4. Kluski lub łazanki z ziemniakami lub kapustą . . . 95
5. Kluski kładzione 95
6. Kluski francuskie 96
7. Lane kluseczki 97
8. Zacierki 97
9. Kluski z mąki i ziemniaków 98
10. Makaron 99
11. Knedle z bułek 99
12. Knedle z wątrobą, skwarkami lub słoniną 100

Str.

13. Knedle z grysiku (kaszy manny) 101
14. Knedle ze śliwkami 101
15. Pierogi 102
16. Potrawy z mąki sojowej 104

G. Kompoty

1. Kompoty z owoców świeżych i suszonych 104
2. Kompot z rabarbaru 105
3. Kompoty surówkowe 105
4. Kompoty zimowe 106
   a) Kompoty z cukrem 106
   b) Kompot ze śliwek bez cukru 106

H. Grzyby

1. Grzyby duszone 107
2. Grzyby smażone 107
3. Sos grzybowy 107
4. Kotlety ze świeżych grzybów 108

I. Gorące napoje

1. Kawa 108
2. Herbata 109
3. Kakao 109
4. Czekolada 110
5. Mleko 110

J. Konserwy

1. Suchary 110
   a) Suchary gotowane 110
   b) Suchary tarte 111
   c) Knedle z sucharów 111
   d) Suchary przysmażone 112
2. Konserwy mięsne 112
3. Konserwy jarzynowo-mięsne i jarzynowe 112
4. Konserwy kawowe 113

Rozdział III

SPOSOBY SUSZENIA, KWASZENIA (KISZENIA) I MARYNOWANIA

1. Kapusta 113
   a) Kwaszenie (kiszenie) kapusty w beczkach . . . 113
   b) Kwaszenie kapusty w kadziach (dużych beczkach) . 116
   c) Kwaszenie kapusty w dołach betonowych . . . 116
2. Ogórki 117
   a) Kwaszenie ogórków na zimę 117
   b) Kwaszenie ogórków na użytek bieżący w lecie . . 119
   c) Marynowanie ogórków z gorczycą 119
   d) Marynowanie korniszonów 120
   e) Mizeria na zimę 120

Str.

3. Pomidory 120
a) Konserwy pomidorowe 120
b) Pomidory kwaszone 121
c) Pomidory solone 121
d) Pomidory surowe — w butelkach 121
e) Pomidory w butelkach — gotowane 121
f) Pomidory tarte (pasta pomidorowa) — w słoikach 122
g) Pomidory zielone marynowane 122
h) Sos grecki z pomidorów 122
4. Grzyby 123
a) Grzyby suszone 123
b) Proszek grzybowy 123
c) Marynowanie grzybów 124
d) Konserwowanie grzybów „na świeżo“ 124
Rydze 124
Borowiki konserwowane 125
e) Grzyby solone 125
f) Rydze w galaretce 126
5. Kwaszenie barszczu 126
6. Jarzyny 127
a) Suszenie jarzyn 127
b) Przygotowanie szczawiu na zimę 127
7. Owoce 128
a) Suszenie owoców 128
b) Owoce w cukrze 130
c) Marynaty owocowe 130
Śliwki w occie 130
Gruszki w occie 130
Dynia w occie 131
Melon w occie 131

Rozdział IV

MARMOLADY, KONFITURY I SOKI

1. Marmolada 131
a) Ogólne zasady sporządzania 131
b) Marmolada „brzoskwiniowa“ bez brzoskwiń . . . 132
c) Borówki 133
d) Brusznice 133
e) Powidła 134
2. Konfitury 134
3. Soki 135

Rozdział V

KILKA PRAKTYCZNYCH RAD I WSKAZÓWEK DLA KUCHARZA

1. Jak długo gotować potrawy 136
2. Porównawcze miary kuchenne niektórych przedmiotów . 137
3. Jak zabezpieczyć żywność przed zepsuciem . . . 138

Załącznik nr 2

JAKOŚĆ ŚRODKÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

Rozdział I

MIĘSO I PRZETWORY MIESNE

§		Str.
1.	Ogólne własności i wymagania	143
2.	Mięso wołowe	146
3.	Mięso wieprzowe	147
4.	Mięso cielęce	147
5.	Mięso baranie	147
6.	Słonina	148
7.	Smalec	148
8.	Mięso wędzone	149
9.	Kiełbasy	149
10.	Kiszki (krwawe, kaszane, wątrobiane)	150
11.	Ryby	151
12.	Śledzie	152

Rozdział II

Mąka pszenna 152

Rozdział III

Ryż 153

Rozdział IV

Kasza 154

Rozdział V

JARZYNY STRĄCZKOWE

1.	Rodzaje i wymagania	155
2.	Groch	155
3.	Fasola	155
4.	Bób	156
5.	Soczewica	156

Rozdział VI

JARZYNY ŚWIEŻE

1.	Ziemniaki	156
2.	Buraki	157
3.	Marchew	158
4.	Brukiew	158
5.	Pietruszka	159
6.	Selery	159
7.	Pomidory	159
8.	Szpinak i szczaw	159
9.	Nać buraczana	160
10.	Koper zielony	160

§ Str.
11. Kapusta 160
a) Kapusta świeża 160
b) Kapusta kiszona 160
12. Ogórki 161
13. Sałata 161

Rozdział VII

Jarzyny suszone 161

Rozdział VIII

NABIAŁ

1. Mleko 161
2. Masło 162
3. Ser 164
4. Jaja kurze 164

Rozdział IX

Cukier 165

Rozdział X

Sól 165

Rozdział XI

PRZYPRAWY KORZENNE

1. Rodzaje i zafałszowania 166
2. Pieprz 166
3. Papryka 166
4. Cynamon 167

Rozdział XII

INNE PRZYPRAWY

1. Kminek 167
2. Cebula i czosnek 167
3. Ocet 167

Rozdział XIII

Herbata 168

Rozdział XIV

Kawa 169

Rozdział XV

Kakao 169

Str.

Rozdział XVI

Owoce 170

Rozdział XVII

Grzyby 170

Rozdział XVIII

Marmolada 171

Rozdział XIX

Chleb 171

Rozdział XX

Makaron 172

Rozdział XXI

Woda 172

Załącznik nr 3

PRZECHOWYWANIE ŚRODKÓW ŻYWNOŚCI

Rozdział I

O PRZECHOWYWANIU W OGÓLNOŚCI

1. Pojęcie przechowywania 177
2. Magazynowanie, konserwacja, poprawa jakości . . 177

Rozdział II

MAGAZYNY

1. Pomieszczenia na magazyny 178
2. Suchość i przewiewność magazynu 178
3. Ochrona magazynu przed kradzieżą 179
4. Ochrona magazynu przed owadami 179
5. Temperatura magazynu 179
6. Czystość i higiena 179
7. Zabezpieczenie od pożaru 180
8. Ochrona magazynu przed szkodnikami zwierzęcymi . 180

Rozdział III

PRZECHOWYWANIE ŚRODKÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

1. Cebula 181
2. Chleb 182
3. Cukier 183
4. Herbata 184
5. Jaja 184

§		Str.
6.	Jarzyny strączkowe (groch, fasola, bób, soczewica)	184
7.	Kapusta kiszona	185
8.	Kawa palona	186
9.	Kawa surowa	186
10.	Kasza	187
11.	Kminek	187
12.	Konserwy mięsne	187
13.	Marmolada	188
14.	Masło	189
15.	Mąka	189
16.	Mięso świeże	191
17.	Mydło	195
18.	Ogórki kiszone	195
19.	Papierosy i tytoń	196
20.	Pieprz :	196
21.	Ser zwykły	196
22.	Śledzie	197
23.	Słonina	198
24.	Smalec i inne tłuszcze	199
25.	Sól :	200
26.	Suchary	200
27.	Wędliny	201
28.	Ziemniaki	202
29.	Konserwy mięsne	206
	Badanie puszek	206
	a) Zewnętrzne oględziny i badanie zamkniętych puszek	207
	b) Badanie zawartości puszek	209
	Wzory	213

BIBLIOTEKA NAUKOWA AGF WP
94165
Dział Zbiorów Ogólnych

Referent: *mjr. Pietraszun*
Redaktor techniczny: *kpt. Misztal*
Korektor: *Waśniewska*

ZAKŁADY GRAFICZNE WINW — ODDZIAŁ w ŁODZI
L. 188/46

BIBLIOTEKA
ASG
NAUKOWA
31938