

środa, 05.07.2023

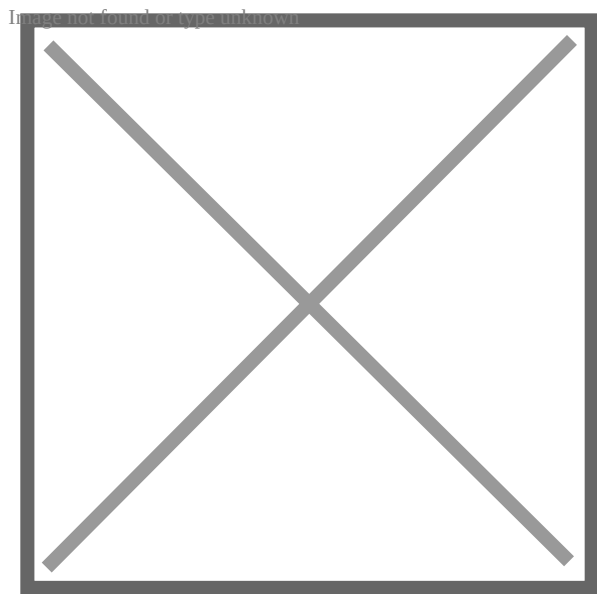
Przerób owoców, warzyw i mięsa

O przechowaniu i rwaniu różnych owoców.

Naprzód, pomienione owoce, aby po suchedniowych dniach ku ś. Michałowi w dzień pogodny y suchy po południu zrywać. Słomy gdy trzęsą, albo zrywają podeśłać, na zimę w owsie suchym w spichlerzu, albo w cichej komorze, jabłka i gruszki przez cały czas przechować może, y tak się zachować zawsze mogą, jakoby dopiero z drzewa były zerwane.

Rwane owoce trwalsze, w jesieni, póko są mierne chłody, które pod dachami na słomie rozciągnięte dostawają się, y do swego przychodzą smaku.

Wiśnie świeże przez zimę tak przechować, mieć dzbanek gliniany, żeby w nim dziurka tylko była mała według wiśni, rwać one z drzewa za szypułki tylko, ostrożnie, y w ten dzbanek ich nakładać po jednej pełno, y zalać smołą; a potem one do studni wpuścić, na nowy Rok zawsze się przechowują.



W przebieraniu częstym wszelkich owoców niezapominać, aby jedno drugie niegniło, y niezarażało: gdy zaś są na wietrze surowym, więdniją, y smak swój tracą, w cichym mieć y chować ich miejscu, niezbyt ciepłym, ani też żeby ich mroź nieraził, przestrzegają.

Leśniówki jabłka cierpkie, są pomocne do zakiszenia, y zakwaszenia kapusty które warstwą kładą. Gruszki zaś tego gatunku, mieć w naczyniu albo na jakiej kupie, żeby się w przód odleżały dobrze, a potymone w piecu suszą na post.

Dla przechowania owoców przez zimę, gdy się będą zaczynały przymrozki, tedy względem przemarznięcia, co prędzej z niemi do suchej uchodzić piwnice, a wprzód suchego do niej nawieść dostatkem piasku, któryby dobrze wszystko okrył w piwnicy paniment, albo ziemną podłogę; potym świeżą rozciągnąwszy

słomę, ów na niej cienko rozłożyć owoc, dozierając na każdy dzień, y obierając, aby jedno od drugiego nie psowało się, y niezarażało.

Owoc cudzoziemski, który jest w sobie od innych delikatny, jako to morele, brzoskwinie, y inne różne: więc dla długiego przechowania, gołą ich nie zrywać ręką, ale z szczyptkami nad koszykiem zbierać: do prętkiego zaś jedzenia, już niepotrzeba takiej z niemi zażywać okoliczności, lepiej że się w żołądku strawią, aniżeli by zgnić miały.

Frukty wszelkie. Wziąwszy owoców różnych, jak wiele kto chce, któregokolwiek gatunku, wyjąć z nich kształtnie i suptelnie kostki, dla zachowania i obrażenia ich formy, potym na słońce ich wyłożyć, cukru, kanaru w czystej wodzie przewarzyć, y dobrze jako na sok

PARAFIA PW. ŚW. MIKOŁAJA albo suropem, smarować wkóło owoce, y na słoneczku wysuszyć, czyżby pożyłszy, pokłócić je, y w miodku osuszyć, albo w suchym wietrze, y nie skandyzują: potym je schować w czystym naczyniu, przełożyćwcy co warstwa papierem, a w suchym niech sobie zostają miejscu. Jednak upatrować koło tego w robocie, aby był dzień jasny, ciepły, y pogodny, będzie to jako jaki konfekt, albo paszt Genueński, ktore drogo opłacają ludzie cukiernikom.

O suszeniu zaś pomienionych owocow nie specyfikuję, ponieważ, w tym dość niewielkie znaydują się zawikłania, tylko piecem należy dogodzić aby z nich nie były węgle, po dwa razy ich według potrzeby susząc i przebierając, dla uznania, ktore poschły piecem a które nie.

Śliwy do roku tym można przechować sposobem. w barele dobrze opatrzonej, aby nie przeciekała warstwami ułożyć między dębowymi liśćmi, potem jako najlepiej zaszpuntować i w studni albo w rzece zanurzyć, Do drugiego rodzaju (jakby je z drzewa urwał) wytrwają.

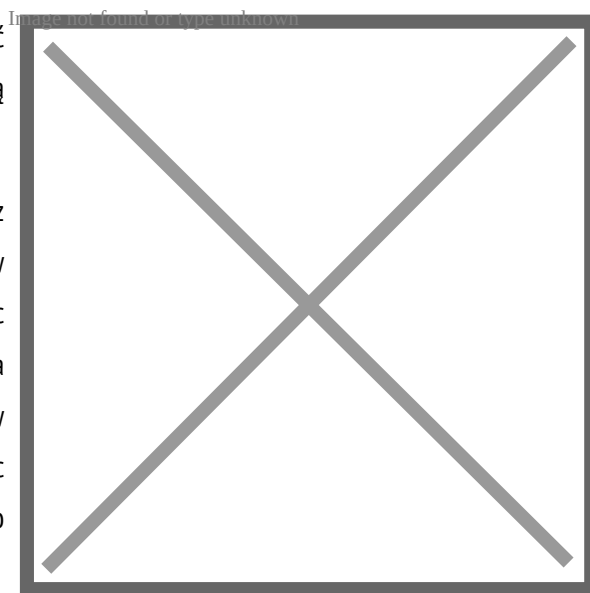
Przechowywanie zagonowych owoców.

W lecie trzeba mieć na pamięci, suchego zawczasu nawieść piasku, a tak lubo w piwnicy, lubo w dole osuszonym przy pogodnym czasie, piaskiem przesypywać rzepę czy marchew, które aby wprzód wiatrem przewiedniały, bo nadzwyczaj dłużej przez ten sposób potrzymają się w swojej jędrności, tylko aby piasek tak był suchy, żeby się z niego, jakło z popiołu, kurzyło.

Powidel smażenie, albo szmelcowanie.

Na tym wiele należy, aby śliwy były dostate, które na to trzeba dopiero trząść koło S. Mateusza, dla słodczy powidel, a tak lepiej się na tenże czas z tą pracą zatrzymać.

Gdy tedy obrane śliwy pierwszy raz w kotle smażą, tedy one w korytach przez durślaki, albo przez przetaki z łupin i kostek przeszorowawszy, dopiero potym w kotle na powidla w jednym dniu smażyć, bo niedosmażywszy, przez noc skwaśniałyby, y smakby straciły: do tego, glancuby żadnego swego niemiały ; a przeta doszmelcować potrzeba jako naylepiey, żeby nie pleśniały na potym w schowaniu, y aby były jako rzemień twarde, potrzeba je w potężnym wysmażyc ogniu, wysmażone w suche nałożyć naczynia, a wiekiem ich nieprzykrywać poko dobrze nieprzestygłą.



Nie tylko ze śliw węgierskich smażą powidla, ale też y z damaszczyn są bobre, ile do zapraw, y miodu niepotrzeba gdy w dosmażeniu dogodzi, według samey potrzeby: to rzecz pewna, że nie tak będą w sobie już czarne, jako przecie z węgieriek, ale do nich może dla farby czarnych jagód bżowych dostałych włożyć, przyda się to y na przyczynienie sporszego naczynia, nietylko dla samey farby.

~~PARAFIA PW. ŚW. MIKOŁAJA~~ ~~na swoje osobliwe zalecenie, tak do mięsiwa, jako y na post osobny. No tego są bardzo podobne, y~~
~~posilne, nietylko dla samego zdrowego fruktu, ale y z tey przyczyny, że te potężnie ogień wysmaży, y wysmelczuje, zażywają tego z~~
~~chlebem, y z różnymi ciastami, korzeniem okraswszy, y rozmaity przyprawą, jako komu według gustu y upodobania przypadnie.~~

Mięsiwa wszelkie aby się nie psowały.

Aby do przechowania mięsiwa były trwałe, ile pod czas lata, miesiąca czerwca, lipca y sierpnia, utłuc na proch kolender y rozmieszawszy go z octem, w naczyniu czystym pomienione połać mięsiwo tym rosołem, często przekładając.

Mięsa świeżego, aby muchy w lecie nie parzniely. Cebule świeżą na mięsie położyć, a tak muchy od tej woni opodał ustępować będą musiały.

Wszelka zwierzyna, osobiwie ptactwo, aby się nie zepsowało, w grochu je gołym pięknie zachowawszy, do dwóch i trzech niedziel konserwować można. Inne zaś czworonożne wypatroszyć i w cieniu podczas lata na przewiewie pozawieszać, co trzeci dzień świeżemi wewnątrz natykając pokrzywami.

Wytwarzanie świec wszelakich

Wytwarzanie gromnic W gospodarstwach posiadających pasieki z pozyskiwanego od pszczół wosku wytwarzano gromnice, które święcono na MB Gromniczną. Wosk pszczeli gotowano w wodzie a następnie odcędzano w lnianym woreczku. Woda z woskiem wyciekała z powrotem do garnka a zanieczyszczenia pozostawały w woreczku. Ponieważ wosk szybko twardnieje, wosk z powierzchni woreczka zgarniano drewnianymi listewkami. Czynności te powtarzano kilkakrotnie aż uzyskano zadowalającą czystość wosku. Następnie wosk rozgrzewano w piecu chlebowym do odpowiedniej elastyczności i wyrabiano go rękami podobnie jak ciasto aby uzyskać odpowiednią plastyczność. Z odważonej ilości wosku przez wałkowanie formowano świecę, potem przecinano wzdłuż do połowy grubości i wkładano knot. Knot przygotowywano z nici lnianych i np. do gromnicy o wadze 1.20 kg sporządzano knot z 60 nitek, o wadze 0,60 kg z 30 nitek a do 30 dkg z 20 nitek. Przy wyrabianiu wosku i formowaniu gromnicy kunszt polegał na tym aby odpowiednio ułożone były ciemniejsze smugi (słoję jak w drewnie). Oczywiście ponieważ wosk szybko twardnieje trzeba go było kilkakrotnie podgrzewać a w mieszkaniu panował upał. Wosk formowano na desce lub specjalnym białym czystym stole.

Świec łojowych robienie wg ekonomii ziemiańskiej.

Do łaju wołowego przydać kozłowego, abo skopowego sadła, jaką część, a tak będą świece nie tylko białe, ale też jasno, jako woskowe świecić się będą, wysuszywszy do tego (naczym wiele zależy) jako naylekiey knoty za piecem, gdzie ustawnie palą, lubo też w piecu piekarskim włożywszy je po chlebie zaraz, y prędko potym świece, aby nieodwilgnęły, robić.