Pani Elżbieta



Nalewki i likiery

Pani Elżbieta

Nalewki i likiery

Wersja Demonstracyjna

Wydawnictwo Psychoskok
Konin 2018

Pani Elżbieta
„Nalewki i likiery”

Copyright © by Pani Elżbieta, 1928
Copyright © by Wydawnictwo Psychoskok Sp. z o.o. 2018

Zabrania się rozpowszechniania, kopiowania
lub edytowania tego dokumentu, pliku
lub jego części bez wyraźnej zgody wydawnictwa.

Tekst jest własnością publiczną (public domain)

ZACHOWANO PISOWNIĘ
I WSZYSTKIE OSOBLIWOŚCI JĘZYKOWE.

Skład: Adam Brychcy
Projekt okładki: Adam Brychcy
Druk: Zakł. Graf. Tow. Wyd. „BLUSZCZ“
Wydawnictwo: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ“
Warszawa, 1928

ISBN: 978-83-8119-483-9

Wydawnictwo Psychoskok Sp. z o.o.
ul. Spółdzielców 3, pok. 325, 62-510 Konin

tel. (63) 242 02 02, kom. 695-943-706
http://www.psychoskok.pl/
http://wydawnictwo.psychoskok.pl/
e-mail:wydawnictwo@psychoskok.pl

SŁOWO WSTĘPNE

Babki i prababki nasze, rozporządzając liczną służbą i obszernemi piwnicami, miały różne sekreta przyrządzania wybornych domowych wódek, nalewek i likierów. Owe sekreta i przepisy przechodziły w rodzinie z pokolenia na pokolenie, nieraz zazdrośnie strzeżone i przekazywane dopiero w testamencie jakiejś ukochanej wnuczce, lub siostrzenicy. Wiem, naprzykład, o pewnym przepisie krupniku litewskiego, który jedna tylko żyjąca osoba ma prawo znać i dopiero przed śmiercią innej osobie go powierzyć. Może dzięki tym tajemnicom, otaczającym wyrób tych doskonałości, sztuka przyrządzania napoi domowych poszła w zupełne zapomnienie. Pod pozorem, że napoje alkoholowe są niezdrowe, nie wyrabia się ich w domu, co nie przeszkadza, że w razie potrzeby kupuje się też same napoje fabryczne, o niewiadomym składzie, i napewno bardziej szkodliwe. Oczywiście, nie może być dzisiaj mowy o stawianiu co roku kufy wódki na starkę, ani o wyrabianiu piołunówki według znakomitego przepisu, który figurował w książce przepisów podręcznych mojej babki, a zaczynał się od słów: „Weź piołunu tyle, ile sześć dziewek przez ranek do fartuchów uszmorhać mogą" — (dla niekresowców muszę dodać, że słowo „szmorhać" znaczy obrywać liście z łodygi, pociągając wzdłuż niej ręką). Lecz kilka, lub kilkanaście butelek wódki, nalewki lub likieru, zajmujących zaledwie nieduży kącik w spiżarni lub bufecie — w każdem, porządnie prowadzonem gospodarstwie znaleźć się powinny. Jest to sobie takie małe pogotowie ratunkowe, wrazie nieprzewidzianej potrzeby. Żadnych starań, ani opieki nie

wymaga: im dłużej stoi, tem większej wartości nabiera.

Można dużo mówić o szkodliwości napoi wyskokowych, można zabronić ich wyrobu i sprzedaży — alkohol stał się dla ludzi tak koniecznym środkiem podniecającym, jak tytoń, kawa i herbata. W Ameryce, gdzie jest zupełna prohibicja alkoholu, gdzie nietylko wódka, lecz nawet wino i piwo są w sprzedaży wzbronione, ludzie wydają szalone pieniądze na szmuglowane w tajemnicy napoje i pijaństwo nie jest mniejsze, lecz tylko znacznie kosztowniejsze. Toż samo się dzieje w „suchej" Finlandji. W Szwecji jest częściowa prohibicja — tam wolno wódkę sprzedawać tylko razem z jedzeniem, a do domów prywatnych nie więcej, niż dwa litry miesięcznie na każdą osobę. Na tego rodzaju prohibicję chyba polacy też chętnieby się zgodzić mogli. Zanim jednak sprawa użycia większej lub mniejszej ilości wódek będzie u nas ustawodawczo przeprowadzona, sądzę, że gospodynie, najbardziej gościnne i rade poczęstować swoich gości najsmaczniejszemi likworami, zawsze same będą pamiętały o zachowaniu miary w ich spożyciu.

Wszystkie podane tu napoje powinny być traktowane, jako przysmaki, a nie jako środki upijania się. Tylko z tą myślą zbierałam je z rozmaitych starych źródeł. Nie wszystkie też stare źródła mogłam wyzyskać ze względu na to, że wiele doskonałych wódek i likierów nie da się zrobić bez użycia alembiku, aparatu dziś rzadkiego i surowo przez prawo zabronionego, wobec istnienia monopolu państwowego.

Wiele osób nie odczuwa różnicy między różnemi rodzajami słodzonego alkoholu, czyli pomiędzy słodką wódką, nalewką i likierem. Właściwie te pierwsze, czyli słodkie wódki, nie

powinnyby wcale istnieć, gdyż wódka, pita przed jedzeniem, powinna dodawać apetytu do tego jedzenia, tymczasem wódka słodka apetyt ten zabija. Dalej, po wódce zwykle jedzą się słone i ostre przekąski, co po wódce słodkiej jest conajmniej dziwną kombinacją. Ponieważ jednak, za przykładem niemców, wiele osób wódki słodkie pija, musiałam o ich przygotowaniu coś niecoś powiedzieć. Otóż wódka słodka jest właściwie mniej słodkim i nieco mniej mocnym likierem i podaje się wraz z niesłodzonemi wódkami na początku posiłku. Nalewki, znacznie słabsze, natomiast zawierające dużo soku owocowego i dosyć słodkie, podaje się zwykle zamiast win przy pieczystem, lub pije w czasie całego obiadu, czy kolacji, o ile wina ani piwa przy danym posiłku nie ma.

Likiery; tak słodkie, że aż prawie gęste, są najsmaczniejszym trunkiem i używają się tylko przy deserze i czarnej kawie. Szczególniej likiery należałoby używać tylko domowego wyrobu. Kupne, wszystkie prawie zawierają w sobie różne środki aromatyczne i różne farby szkodliwe. Oprócz tego likiery, nawet krajowe, są bardzo drogie. Każda z pań, która zechce spróbować przyrządzić likier według przepisów, zebranych w tej książeczce, przekona się, że na każdym litrze zaoszczędzi połowę ceny, przy niektórych gatunkach nawet znacznie więcej. Jeszcze raz powtarzam, że nie chciałabym nikogo namawiać do pijaństwa, tak samo, jak podając przepisy smacznych potraw, nie zachęcałam do obżarstwa, ani nawet łakomstwa. Chciałabym tylko, aby w każdym domu był zapas smacznych, a tańszych od kupnych, trunków, dla rozgrzewki w mrozy, dla podniety przy zmęczeniu, dla ożywienia i dodania humoru przy biesiadzie.

I. WÓDKI NIESŁODZONE

1. Starka prawdziwa.

Mocną beczkę od wina — najlepiej od dobrego węgrzyna lub madery, niedawno zlanych, aby lagier był jeszcze świeży i nie było w beczce pleśni, ani stęchłego zapachu — nalać do pełna prawie czystą wódką, żytniówką. Amatorowie starki twierdzą, że należy na nią używać tak zwanej szumówki, czyli okowity nieoczyszczonej, wprost z gorzelni. Dawne starki rzeczywiście w taki sposób robiono, — toteż potrzebowały one lat kilkunastu, a nawet kilkudziesięciu, aby dobrze się przetrawić, — dzisiaj nikt chyba na takie dalekie terminy zapasów robić nie zechce. Po sprawdzeniu mocy obręczy (koniecznie żelaznych, gdyż drewniane przegniją), beczkę zakopać głęboko w piwnicy. Po trzech latach się ją odkopuje: będzie miała smak, jak 15 letnia starka, wytrzymywana w zwykły sposób. Po zlaniu połowy starki do butelek, dopełnić beczkę świeżą żytniówką i ponownie zakopać. Po roku można już zlać znowu połowę wódki i świeżą dolać i w taki sposób mieć stale prawdziwą, domową starkę.

2. Starka w miesiąc.

Upalić węgli brzozowych, biorąc polana, oczyszczone z kory;

ugasić je w zakrytem naczyniu, nie polewając wcale wodą. Litr takich węgli wsypać do dwunastolitrowego gąsiora, zalać dziesięcioma litrami 45 stopniowej wódki, koniecznie żytniówki; dodać sporą garść, lub nawet dwie garście ususzonych szyszeczek brzozowych, zmieszać mocno razem. Gąsior mocno zakorkować, korek zalać parafiną i postawić w ciepłym pokoju (nie na słońcu) na miesiąc. Po miesiącu zlać ostrożnie z węgli; gdyby na samym spodzie była wódka niezupełnie czysta, przefiltrować przez bibułę. Dodać butelkę winiaku, pozlewać w butelki. W starym przepisie radzą dodać butelkę araku, co nie jest dobre, gdyż daje wódce aromat niewłaściwy.

3. Starka naprędce.

Herbatę zlaną, pozostała w imbryku, dobrze wysuszyć. Do pięciolitrowego gąsiora wsypać dwie garście takiej herbaty i tyleż łusek od laskowych orzechów. Gąsior nalać dopełna czterdziestopięciostopniową wódką, koniecznie żytniówką, potrzymać w cieple trzy doby. Po tym czasie wódkę zlać, dolać do niej kieliszek dobrej madery i lampkę prawdziwego porteru. Przelać do butelek i zakorkować mocno. Po tygodniu już pić można. Smak i kolor tak zaprawionej wódki bardzo do prawdziwej starki są zbliżone.

4. Starka roczna.

Nabyć baryłkę od porteru wraz z osadem i drożdżami, po nim pozostałemi. Uważać aby porter niedawno był scedzony, żeby drożdże nie miały zapachu stęchlizny. Nalać do pełna prawie mocnej, 45 stopniowej żytniówki (kartoflanka nigdy nie będzie miała smaku, koloru ani swoistego aromatu starki), zabić mocno szpunt, zalać parafiną. Obejrzeć starannie baryłkę: gdyby gdzie sączyła, zalać pakiem; sprawdzić, czy mocne obręcze, zakopać w piasku w piwnicy na rok cały. Po roku przelać do butelek, a będziemy mieli starkę, nie ustępująca dziesięcioletniej, w zwykły sposób wytrzymywanej.

5. Piołunówka.

Na wiosnę zebrać najmłodszych liści piołunu, napełnić niemi lekko zwykłą butelkę od wina, nie uciskając zanadto liści. Zalać to do pełna spirytusem, zakorkować i potrzymać tydzień w cieple; — poczem spirytus zlać do innej butelki i w miarę potrzeby zaprawiać nim czystą wódkę, dolewając do niej tyleż wody, ile dolewamy spirytusu, aby wódka nie była zbyt mocna.

Koniec Wersji Demonstracyjnej

Dziękujemy za skorzystanie z oferty naszego wydawnictwa
i życzymy miło spędzonych chwil przy kolejnych naszych publikacjach.

Wydawnictwo Psychoskok

