

„Nauka gotowania do użytku ludu polskiego”

Rozdział VI. Ryby

Uwagi ogólne o rybach

1. Szczupak smażony
2. Szczupak gotowany
3. Węgorz pieczony
4. Węgorz w galarecie
5. Lin w sosie koperkowym
6. Karaski pieczone

7. Karpie

8. Karp w polskim sosie na Wilją
9. Ryba z białym sosem
10. Sandacz lub okoń z jajami
11. Ryba z sosem musztardowym
12. Ryba w galarecie
13. Kotlety z ryb

Rozdział VI. Ryby

Uwagi ogólne o rybach

Ryby wszelkiego rodzaju należy wybierać jak największe; kupując je, uważać, aby były jeszcze żywe, a jeśli zaśnięte, powinny mieć oczy czyste i niezapadłe, skrzele powinny być czerwone. Mięso świeżych ryb jest jędrne, nieświeżych miękkie. Ryby trzeba zaraz oczyścić z łuski, wybrać wnętrzności, pokrajać w dzwonka i posolić najmniej godzinę przed gotowaniem. Na posoloną rybę pokrajać cebulkę, a nabierze dobrego smaku.

1. Szczupak smażony

Po oskrobaniu, oczyszczeniu i pokrajaniu utarzać dzwonka w mące zmieszanej na pół z tartą bułką i kłaść na rumiane masło, obsmażyć z obydwóch stron, uważając, aby nie przypalić.

2. Szczupak gotowany

Oczyścić i oskrobać 2 funty ryby, pokrajać w kawały, posolić i niech tak leży 2 godziny. Wygotować smak z garści włoszczyzny w litrze wody z korzeniami, osolić i precedzić i jeszcze raz zagotować, potem włożyć opłukaną ze soli rybę, przykryć i niech 25 minut ciągnie (niech gotuje się). Gdy miękka, ostrożnie wyjąć łyżką do szumowania, ułożyć na

półmisku i polać zrumienionem masłem albo podać sos musztardowy do niej (patrz sosy) i smażone ziemniaki.

3. Węgorz pieczony

Węgorza należy kupić mniej więcej 2 funtowego, bo większy do pieczenia za tłusty. Odrzeć go ze skóry, wyczyścić jak należy, nasolić i na 2-3 godziny zostawić. Krótco przed obiadem opłukać lub wytrzeć serwetką, opieprzyć, maczać troszkę w mące i piec z 20 minut w zrumienionem maśle.

4. Węgorz w galarecie

Przeznaczonego do gotowania węgorza kraje się w kawałki, nasoli i zostawia w niej 2-3 godzin[y]. Wygotowuje się osobno smak z włośczyzny z korzeniami, tak jak do innych ryb z cebulą, i precedzi. Opłukać rybę z soli, włożyć w wrzącą wodę i niech się z 5 minut gotuje, a potem ½ (pół) godziny na boku ciągnie. Następnie ostrożnie wyjąć, poukładać do słoja. Przygotować na 2 funty ryby 1 funt wody, ¼ litra octu, 6-8 listków żelatyny, garść włośczyzny, pieprzu do woli i cebulę, pogotować troszkę to razem, precedzić, ciepłym tym płynem nalać ryby w słoju lub na salaterce.

5. Lin w sosie koperkowym

Oczyścić, pokrajać i nasolić rybę tak jak wszystkie inne, gdy już około 2 godzin poleży w soli, opłukać i włożyć w precedzony wygotowany smak z litra wody z garścią włośczyzny, trochę korzeni i 1 cebulki, w tym smaku wrzącym niech ryba ciągnie 20-30 minut. Wyjąć potem ostrożnie i polać sosem koperkowym (zobacz sosy).

6. Karaski pieczone

Oskrobane z łuski młode karaski oczyścić, nasolić i w tej soli całe niech godzinę poleżą. Krótco przed obiadem opłukać z soli w zimnej wodzie, tak jak i inne ryby, opieprzyć troszeczkę, maczać w mące i piec lekko w rumianem maśle. Uważać trzeba, by nie przypalić. Podać z smażonemi perkami.

1 funt starczy na 3-4 osoby. Tak samo się wreszcie gotuje jak surowy, tylko zamiast koperku daje się zielonej pietruszki i trochę masła. Można też do niego dać sos musztardowy (zobacz sosy) lub serdelowy.

7. Karpie

Karpie zabija się, uderzając go młotkiem w głowę. 1 funt starczy na 3 osoby. Oskrobany i oczyszczony jak należy pokrajać na kawały, czyli dzwona, nasolić najmniej godzinę przed gotowaniem, ikry lub mlecza nie trzeba solić, dosyć położyć w misce przy posolonej rybie na dnie. Tymczasem ugotować tyle wody z włoszczyzną, cebulą, korzeniami i liściem laurowym, bez soli, ile się chce mieć sosu. Po półgodzinnym gotowaniu, gdy już włoszczyzna zmiękła, wyjąć ją i do tego sosu włożyć nasoloną rybę. Najprzód głowę i trzeba ją trochę dłużej gotować niż dzwona, mlecza można także zaraz włożyć, a ikrę dopiero po wyjęciu ryby na 5 minut tylko, bo inaczej się rozleci. Ryby gotować bardzo słabo, na małym ogniu kwadrans, potem wyjąć ostrożnie każdą część. Do zupy daje się rozmoczonego w pojedynczym piwie piernika albo tartego chleba, kto chce, także trochę rodzyneków dobrze opłukanych, trochę masła i zagotuje się razem jeszcze raz. Jeżeli sos nie dość gęsty, to zrobić trochę zaklepki z mąki, dodać ją i jeszcze raz zagotować i podać z rybą. Do tego kluski albo perki.

Karpia łatwiej jest gotować na kwaśno. Na dobrze oprawionego karpia leje się trochę gorącego octu i zostawia przykrytego na pół godziny; potem kładzie się go z octem do wrzącej osolonej wody, w której sparzyć trzeba przedtem ze 3 cebule (potem je wyrzucić) i gotować rybę w niej 10 minut na słabym ogniu. Zupę z tego karpia można także podać do kartofli.

8. Karp w polskim sosie na Wilją

Wygotować smak z włoszczyzny, włożyć pokrajanego, oczyszczonego i nasolonego karpia, dodać kawałek masła i gotować 15-30 minut. Zamoczyć we wodzie kawałek miodownika (piernika do ryb) i na dogotowaniu wlać do ryby. Dodając kilka migdałów, garść rodzenków, wcisnąć trochę cytryny albo octu, osłodzić, aby był sos kwaskowato-słodki. Gdy już ryba ugotowana, odstawić na bok, niech z 10 minut jeszcze w sosie stoi, aby nabrała smaku.

9. Ryba z białym sosem

Wziąwszy oczyszczonego szczupa[ka], okonia¹ lub karasia, zalać gorącym smakiem z włoszczyzny, włożyć kawałek masła i gdy się ryba ugotuje, zaprawić śmietaną z mąką, aby sos był zawiesisty. Podaje się z kluseczkami.

¹ W tekście „okunia”, ujednolicono do zapisanej niżej formy „okoń”

10. Sandacz lub okoń z jajami

Sandacz i okoń są ryby bardzo do siebie zbliżone, można je gotować jednakowym sposobem. Ugotować smak z pietruszki, selery, cebuli i angielskiego korzenia i włożyć poprzednio oczyszczoną i nasoloną rybę, niech się 15-30 minut gotuje, wyjąć ostrożnie dzwonka i ułożyć ładnie, aby złożyły znowu całą rybę, obłożyć po wierzchu ugotowanymi na twardo i usiekanymi jajami i oblać masłem. Z rosółu do ryby można zrobić zupę rybną.

11. Ryba z sosem musztardowym

Wyżej opisanym sposobem przyprawioną rybę można dawać z sosem musztardowym. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić smakiem od ryby, dodać musztardy i trochę cukru, wyjąć rybę, oblać sosem i podać. Można ją po wierzchu ubrać plasterkami cytryny. W ten sposób gotowane morskie ryby nabierają dobrego smaku. Zaleca się, aby ryby w sosie 5-10 minut zostawić w ciepłym miejscu, aby nabrały smaku.

12. Ryba w galarecie

Ugotować oczyszczoną rybę w smaku z włoszczyzny, wyjąć, smak precedzić przez sitko, dodać octu i kilka listków żelatyny, zalać przestudzoną rybę i wynieść do zimnego miejsca. Smaku musi być tylko tyle, aby ryba się zakryła.

13. Kotlety z ryb

Robią się tylko z dużej sztuki albo z morskich ryb. Pokrajać kawałki ryby bez ości, grubości trzonka od noża, posiekać z wierzchu delikatnie nożem, aby nie przeciąć, posolić, omaczać w rozbitym jajku, obsypać bułką rozmieszaną z mąką i obsmażyć w maśle albo tłustości.

Świecie, 10 kwietnia 2017 r.

Opracował: Prof. J. Domanowski