

# Ze świata kobiecego.



Narzutka koloru fraise



Ozdobny płaszcz wieczorowy z białego sukienka, przybrany atlasem.

## Czem przyjmować na letniskach.

Każda dobra gospodyni, która ma ambicję mieć opinię doskonałej, każda przezorna kobieta, która pragnie, aby mąż uważał kuchnię i zastawę domową za najprzyjemniejszą, powinna czas pobytu na letnisku, uważać za najodpowiedniejszy do dokonania się w sztuce kulinarnej i zdobniczej, ma na to wtedy dość czasu i spokojną głowę. Ponieważ więc zazwyczaj w niedzielę przybywa pan mąż i jacyś goście, powinna starać się uświetnić każdą z nich jakąś zdobyczą gospodarczą, mając i to na względzie, aby przybywający, stęsknieni za wsią, znaleźli u niej wszystko inaczej, lepiej niż w mieście.

Wszelkie przeto posiedzenie jadalne powinno mieć miejsce na werandzie, lub w ogrodzie. Stół pokryty śnieżnym obrusem do obiadu, serwetą w drukowane desenie do kawy, na środku kwiaty i owoce, ułożone w koszykach, lub na kłoszach i pamiętać przytem trzeba, że owoce stają się jeszcze ponętniejszymi, gdy przystrojone są zielenią, gdy festony liści winogronowych, lub prześliczne szyszki chmielu, zwieszają się ku nakryciu. Na półmisku nie powinno być dużo; brzegi zawsze odkryte i przystrojone salata, plasterkami marchwi, chrzanem struganym i różami z buraków; lepiej podać na dwóch półmiskach, lub dwukrotnie półmisk przynieść.

Jest wiele sposobów przybierania potraw, ogromnie dodających im apetyczności, koniecznym jednak warunkiem do tego jest posiadanie sztylcelek. Niedrogi to przyrządek, każdy bowiem blacharz może odrobić je po kilka halerzy za sztukę, a pozwalają utrzymać na półmisku najfantastyczniejsze ozdoby; a więc: nieduże raki, róże i tulipany z buraka lub brukwi, połówkę małej cytryny, wydrążonej i nałożonej czerwoną galaretą, wreszcie kogucie grzebienie, poprzednio wymoczone i ugotowane. Samo przez się rozumiemy, że liście pietruszki stanowią ozdób tych doniosłą stronę, szczególnie każdy kwiat jarzynowy powinien spoczywać na liściach pietruszki, poprzednio na sztylceleku okręconych. Dla ozdoby ciast powinny panie niebawem zabrać się do smażenia całych czereśni z szypułkami, gronek porzeczek i berberysu, rajskich jabłuszek i agrestu. Półmiski, na których ma się podać jarzynę, powinny być otoczone galeryjką z ciasta, zagniecionego twardo samymi żółtkami i wycinanego.

Jak wspomniałam wyżej, przyjęcie na letniskach powinno składać się z potraw, o które trudno w mieście. Więc przedewszystkiem chleb powinien być pieczony w domu; przepis na to znajdzie się w każdej książce kucharskiej; jest to zupełnie łatwe do wykonania i tylko niedbałości naszych gospodyń wiejskich trzeba przypisać, że chleb pieczony w piekarniach (na prowincyi, przeważnie żydowskich) coraz więcej wyrugowuje chleb domowy, pod nieuzasadnionym pretekstem, że jest tańszy. Dalej — rzecz naturalna — kurczęta z salata, lub mizeryą; kawa z doskonałą śmietanką, babka lub placek, owoce i chłodniki. Za konieczny warunek letniego mieszkania powinna uważać każda gospodyni masynekę do lodów, które stanowią najtańszą i najpożądniejszą leguminę latem. W każdej książce kucharskiej znajdzie się przepisy na kilkanaście gatunków lodów. We Włoszech podają wyborne *tutti-frutti*, które w zasadzie są zwykłymi lodami śmie-

tankowemi, w które, gdy są w połowie zamrożone, rzuca się pokrajane w kostkę, lub w paseczki owoce smażone, kilkanaście migdałów i pistacyi i później razem zamraża. Francya, ten najbardziej rozalkoholizowany kraj w Europie, do chłodników dodaje najczęściej wino, które upodabnia go do wschodnich sorbetów. Robi się to tak, że do jakichkolwiek lodów owocowych, dodaje się wino i skoncentrowany zapach owocowy — t. j. esencję malinową, poziomkową, ananasową. Sorbety ananasowe i poziomkowe są zbyt drogie na średnie warunki, gdyż dodaje się do nich wino szampańskie. Natomiast sorbet malinowy i cytrynowy może być dopełnionym zwykłym lekkim winem białym, sorbet zaś wiśniowy — czerwonym. Doskonałym i niedrogim chłodnikiem, jest poncz rzymski mrożony. Robi się go tak: 1 funt cukru, otartego o cytrynę wkłada



Suknia z błyszczącego fularu koloru malinowego; kapelusz z główką beretową z tegoż jedwabiu, rondo z tagali beige i takież pióro.

Suknia z płótna krepowanego w kolorze niebieskim, przybrana gipiną, kapelusz z niebieskiej tagali i dwie fantazyje złote.

się do rondla, zalewa 1 litrem wody, zagotowuje i po wyszumowaniu — odstawia; potem wciska się w to sok z 2 cytryn i 3 pomarańcz, przeciedza, wlewa do puszek od lodów i kręci na sztywną masę; wlewa się w to pół szklanki araku, pianę z 5 białek, zaparzone gęstym syropem, wreszcie szklankę wina i po wymieszaniu podaje się w małych szklankach. — Ah, jak ten mąż i ci goście będą wspominać i błogosławić takie letnisko, takie sorbety, gospo-  
się, co to przygotowała i *Furlane*, co to doradziła!

## Franciszek Martin, Kraków

Rynek gł. L. 6 (Szara kamienica)

poleca: bieliznę damską, bluzki, halki, reformy, zaboty, rękawiczki, pończochy, chustki do nosa i wielki wybór nowości dla pań, po nader niskich cenach.

Cenniki darmo i oplatnie.

oraz dywany, chodniki, kocy, kołdry, firanki, portyery, narzutki, łapy na łóżka  
**T A P E T Y.**  
Znana pracownia tapicersko-dekoracyjna.

# Meble

stylowe. — Urządzenia mieszkań gotowe i na zamówienie. Materye meblowe poleca

**NIEMCZYNOWSKI i S-ka**  
dawniej STANISŁAW STACHOWSKI  
W KRAKOWIE, UL. SZAWKOWSKA L. 6  
vis a vis Hotelu Saskiego