

Użytkowanie skórek i mięsa królika

M. Sariusz-Stokowska



63

STOK.
WZYT.

1597

NR. 4 NR.

**radź
sam
sobie**

WYDANIE II

WIĘDZA • ZAWÓD • KULTURA

T. ZAPIÓR I SKA

KSIEGARNIA — WYDAWNICTWO — SKŁAD NUT
WIEDZA · ZAWÓD · KULTURA

TADEUSZ ZAPIÓR i S-KA

KRAKÓW, ul. Sławkowska 3

Telefon 596-32. — P. K. O. VI. 292.

poleca następujące wydawnictwa własne:

- Arctowa I.** RAZEM CZY OSOBNO. Słowniczek ortograficzny 6.000 wyrazów pisanych łącznie lub rozdzielnie. Wyd. II uzupełnione. (Przejrzał prof. Uniw. Wrocł. dr St. Rospond. Zatwierdz. przez Min. Ośw. jako dopuszczony do bibliotek nauczycielskich), Str. 140 180.—
- Baley St.** prof. dr DROGI SAMOPOZNANIA (Seria: O życiu dla życia). Wyd. II, 12 ilustr., str. 178 350.—
- Hartleb K.** prof. dr — **Bardach A.** dr — **Bielak F.** prof. dr KULTURA POLSKI. Ilustrowane wypisy źródłowe, Str. 304 640.—
- Grzebienowski T.** prof. dr JĘZYK ANGIELSKI NA CODZIEN. Podręcznik mowy potocznej do samodzielnej nauki dla zaawansowanych. Z kluczem. Str. 160 360.—
- Pieter J.** dr PSYCHOLOGIA JAKO NAUKA. (Wstęp do psychologii Cz. I), Str. 288, VIII tabl. oraz dodatek: Podobizny wybitnych psychologów, str. 16. 700.—
- Reiss J.** prof. ELEMENTARZ MUZYCZNY z licznymi przykładami muzycznymi i słownikiem wyrazów używanych w muzyce. Wyd. II. Str. 192, 26 ilustr. 500.—
- Semkowicz A.** INTROLIGATORSTWO z krótkim zarysem historii zdobnictwa opraw i 89 rycinami w tekście. Str. 192 600.—

Ciąg dalszy na 3 stronie okładki.



RADZ SAO SOBIE
BIBLIOTECZKA ŻYCIA PRAKTYCZNEGO

Nr 28/29

M. Saryusz-Stokowska

**Użytkowanie
skórek i mięsa królika**

(z 4 rycinami w tekście)

(WYDANIE II)

K R A K Ó W 1 9 4 4



R.
G. O.

Nakładem Polskiego Komitetu Opiekuńczego
w Krakowie, ul. Kanonicza 14

Administracja Wydawnictwa „RADŹ SAM SOBIE”
Kraków, ul. Kanonicza 14, II p. (skrytka poczt. nr 325)

Drukarnia Uniwersytecka w Krakowie

„RADŹ SAM SOBIE“
BIBLIOTECZKA ŻYCIA PRAKTYCZNEGO NR 28/29

Marzenna Saryusz-Stokowska

Użytkowanie skórek i mięsa królika

(z 4 rycinami w tekście)

(WYDANIE II)

Biblioteka Główna
Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny
Księgozbiór Przyrodniczy

i-6657



520-000084056

KRAKÓW 1944

Nakładem R. G. O., Polskiego Komitetu Opiekuńczego
w Krakowie, ul. Kanonicza 14, II p. (skrytka poczt. 325)

Nr. 1594



I 6657 SK 2005



12494

1960 D. 137

1.50

„RADZ SAM SOBIE“
BIBLIOTE CZKA ŻYCIA PRAKTYCZNEGO NR 28/29

MARZENNA SARYUSZ-STOKOWSKA

UŻYTKOWANIE
SKÓREK I MIĘSA KRÓLIKA

(z 4 rycinami w tekście)

TREŚĆ

	Str.
Wstęp	4
CZEŚĆ I. Wiadomości ogólne	5
Zabijanie królika	5
Sprawianie królika	5
Ściąganie skóry	5
Suszenie skórki	8
Patroszenie królika	11
CZEŚĆ II. Garbowanie skórek	12
Mizdrowanie	13
Garbowanie właściwe	14
Natłuszczanie	17
Wykończanie	18
CZEŚĆ III. Sierść i wełna	20
CZEŚĆ IV. Potrawy z królika	25
Wstęp	25
Przepisy	26
Spis potraw	44

WSTĘP

Musimy nauczyć się racjonalnie zużytkowywać królika, aby jego hodowla, jakkolwiek niezbyt kosztowna, wymagająca jednak przecież pracy i troski, stała się naprawdę opłacalna i dochodowa.

W tym też celu postaramy się zapoznać czytelnika w pierwszej i drugiej części naszej książeczki ze sposobami zabijania królików bez uszkodzenia skóry i futra, ze sposobami konserwowania i wyprawy skórek, w trzeciej części podamy wiadomości o sposobach pozyskiwania sierści i wełny króliczej, a w czwartej podamy przepisy sporządzania potraw. Musimy nauczyć się użytkować mięso królicze będące najczęściej ubocznym produktem przy hodowli królików futerkowych i jako takie nie brane w rachubę i często marnowane. Tam, gdzie hodowla królików jest bardziej rozpowszechniona, bywa mięso królicze bardzo cenione jako posiadające wszystkie wartości odżywcze, a przy tym bardzo delikatne, dzięki czemu może być spożywane nawet przez dzieci, chorych i osoby starsze. Może więc ono bardzo wydatnie zasilić kasę każdej gospodyni a przede wszystkim, co dziś jeszcze ważniejsze, jej spiżarnię. Z mięsa króliczego możemy sporządzać bardzo smaczne i tanie potrawy, których dość długi spis podajemy w czwartej części niniejszej książeczki.

CZĘŚĆ I

WIADOMOSCI OGÓLNE

Zabijanie królika. Zabijanie i sprawianie królika jest czynnością bardzo ważną. Od niej zależy będzie jakość potrawy podanej na stół jak również trwałość i wygląd futra. Królika zabija się w różny sposób: np. przez poderżnięcie gardła (krew należy starannie zebrać tak jak z kaczki, gęsi czy świni), przez szybkie a nagłe wyprężenie, które powoduje pęknięcie rdzenia pacierzowego w kręgosłupie, albo przez uderzenie silne kciącą ręki lub też pałką drewnianą powyżej uszu w część potyliczną głowy (p. ryc. 1 a). Ten ostatni zabieg jest najprostszy i najpewniejszy.

Sprawianie królika. Po zabiciu przystępujemy natychmiast do sprawiania. Pierwszym zabiegiem będzie tu opróżnienie pęcherza moczowego. Gdyby się tego zaniedbało, wpłynęłoby to źle na smak i jakość mięsa. Usuwanie moczu z pęcherza odbywa się w następujący sposób: ujmuje się królika lewą ręką za uszy, a prawą pociąga po brzuchu ku dołowi; zabieg ten powtarzamy kilkakrotnie.

Ściąganie skóry. Następnie przystępujemy do ściągania skóry. Zwierzę zawiesza się za prawą tylną nogę na haku i nacina skórę na obu tylnych nogach przy pierwszym zgięciu i między nogami pod ogonem. Naokoło tylnych skoków okrawujemy skórę na wysokości „kolana”, zaś na przednich w połowie długości skoków i od tych miejsc — bez pomocy noża, którym

łatwo przeciąć skórę — spychamy ją palcami z przednich skoków do klatki piersiowej, zaś na tylnych z ud



a

b

Ryc. 1 a — Zabijanie królika. 1 b — Ściąganie skóry z królika bez rozcinalania jej wzdłuż.

i zadu wraz z ogonem, który podcinamy nożem tak, aby pozostał przy skórze. Dla uproszczenia sobie pracy

możemy też od razu odciąć całe przednie skoki, bo ani skóry ani mięsa z nich nie użytkujemy.



Ryc. 2 — Ściąganie skóry z królika z nacięciem jej od strony brzucha na podogoniu.

Teraz wieszamy królika za tylne skoki i ściągamy skórę starając się w dalszym ciągu nie używać noża. Skórę ze łba zdejmujemy również, choć ją potem tuż

za uszami odcinamy, gdyż nie nadaje się ona na futerko. Dlatego też nie potrzebując już dbać zbytnio o nieskaleczenie skórki możemy posługiwać się tutaj nożem.

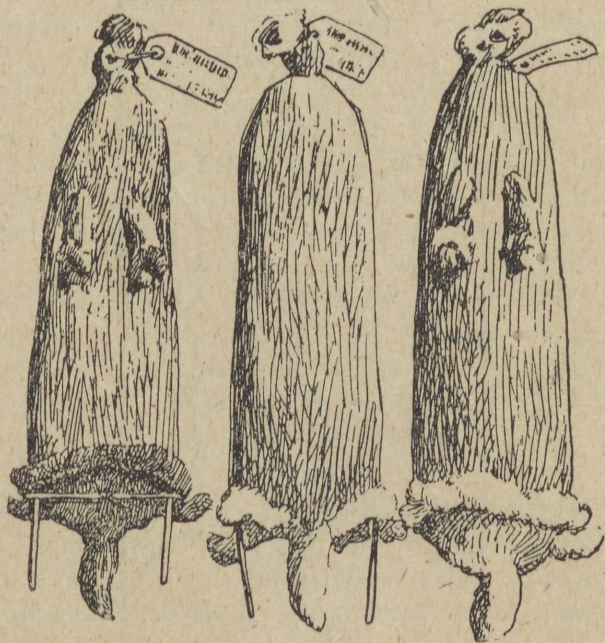
Przebieg ściągania skórki uwidoczniiony jest na załączonych rycinach: 1b, 2 i 3 (podanych według B. Ostrowskiego).

Cała ta operacja jest dość łatwa, jeśli zdejmujemy skórkę na świeżo, tzn. z nieostygłego jeszcze królika, trudniejsza natomiast, gdy królik dłuższy czas leżał lub wisiał. Musimy też zawsze pamiętać o tym, że każde zacięcie zmniejszy wartość skórki, toteż przy oddzielaniu od zdejmowanej skóry warstwy tłuszczu, ścięgien i włókien mięsnych posługujemy się nożem tylko wyjątkowo i bardzo ostrożnie. Od zdjętej w ten sposób skóry ¹⁾ odcinamy część głowową tuż za uszami oraz ogon. Następnie naprężywszy lekko skórę przecinamy ją w linii prostej wzdłuż przez środek brzusznej ściany. W końcu przecinamy także skórkę z przednich skoków, poczynając od otworu powstałego przez odcięcie skoków, aż do cięcia głównego. Po ukończeniu tych czynności zeszkrobujemy ostrożnie nożem resztki tłuszczu i włókien pozostałych na skórze. Jeżeli mamy zamiar zebrać więcej skórek, suszymy je, jeśli zaś nie, przystępujemy zaraz do garbowania.

Suszenie skórki. Wysuszenie skórki zabezpiecza ją od gnicia i pozwala przechować przez dłuższy czas.

¹⁾ Skóra jest odwrócona włosom do wewnątrz i nie należy jej odwracać.

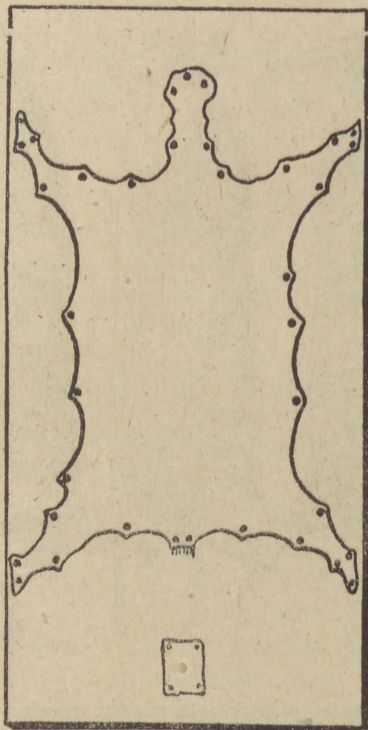
Suszyć można dwojakim sposobem: na płasko lub też na okrągło, tj. bez rozcinania wzdłuż. Ponieważ



Ryc. 3 — Zdjęte a nierozcięte skórki napina się na pręty z nierdzewnego żelaza, lub na prawidełka drewniane, albo wypycha starannie słomą.

ten drugi sposób wymaga specjalnego prawidła (zrobionego z deski lub nierdzewnego drutu), posługujemy się raczej pierwszym sposobem. Rozciętą skórkę

rozpinamy w tym celu — zawsze włosem do deski — na jakiegokolwiek odpowiednio dużej desce, kawałku



Ryc. 4 — Rozciętą skórę z królika rozpinają się starannie na desce i przytwierdza małymi gwoździkami.

dykty czy też po prostu na drzwiach budynku gospodarczego przy pomocy małych gwoździków wbijanych

w parucentymetrowych odstępach w sam brzeg skórki (ryc. 4). Skórkę trzeba przy tym lekko naciągnąć, tak aby nie powstawały fałdy. Suszymy ją następnie w przewiewnym i suchym miejscu przez kilka dni (nigdy wprost na słońcu lub blisko pieca). Dobrze wysuszoną zdejmujemy i przechowujemy starannie, zabezpieczywszy przed molami i myszami.

Patroszenie królika. Po zdjęciu skóry wieszamy królika za tylne nogi na haku, wycieramy mięso dokładnie wilgotną ścierką, aby oczyścić je z włosów i przystępujemy do patroszenia. W tym celu nacina się nożem kość pod ogonem, rozchyła się zadnie nogi, rozpruwa błonę na brzuchu aż do szyi i wyjmuje wnętrzności. Z podrobów pozostawia się do użytku serce, płuca, nerki i wątrobę. Woreczek żółciowy należy wyciąć bardzo ostrożnie uważając, aby się żółć nie rozlała.

Tak sprawionego królika nie kładzie się, lecz wieszka w miejscu przewiewnym na jakieś dwa do sześciu dni, zależnie od temperatury powietrza. Im powietrze chłodniejsze, tym dłużej można przetrzymywać królika bez obawy, że mięso ulegnie zepsuciu.

O ile chcemy podać królika „na dziko”, powinien on wisieć dłużej, co najmniej cztery dni, i to w skórce, a w zimie i dłużej, pamiętać jednak należy, że posmak dziczyzny, tak pożądany przez smakoszów, jest zapowiedzią rozkładu, co ze względów zdrowotnych jest szkodliwe.



CZEŚĆ II

GARBOWANIE SKÓREK

Skórkę wysuszoną należy przed wyprawą dobrze **rozmoczyć** w zwykłej wodzie, mniej więcej przez jedną dobę¹⁾. Czas rozmaczania zależy od grubości skóry, od stopnia jej zanieczyszczenia, od temperatury i miękkości wody itp. Jeśli skórki są cienkie a woda miękka, np. deszczówka, rozmaczają się stosunkowo prędko, zwłaszcza gdy się je często miesza i dolewa nieco ciepłej (letniej) wody. Skórki grube trzeba moczyć nawet przez dwie doby. W czasie moczenia trzeba skórę rozciągać wszerek lub, jeszcze lepiej, „rozbijać” na **ławce kuśnierskiej**, aby ułatwić działanie wody. Wodę należy dwukrotnie zmienić. Gdyby skóra przy tym tzw. **mizdrowaniu** (p. niżej) okazała się pod zdjętą błoną jeszcze sucha, moczymy ją powtórnie aż do zupełnego rozmiękczenia, po czym dopiero poddajemy ją zabiegom garbarskim. Rozmoczenie musi być bardzo gruntowne, gdyż skóra niedostatecznie rozmoczona wchłania substancje garbujące nierównomiernie, przez co znacznie traci na wygładzie i miękkości po wygarbowaniu. Dostatecznie rozmoczona skóra powinna być prawie tak miękka jak świeżo zdjęta.

¹⁾ Jeśli zachodzi obawa wypadania włosa, dodajemy do wody środki zabijające bakterie, np. na 1 litr wody 1 cm^3 formaliny lub 5 g soli kuchennej. Formalina i sól kuchenna powstrzymują wypadanie włosa przez lekkie ściągnięcie cebulek włosowych.

Mizdrowanie. Jeśli chcemy skórę garbować zaraz po zdjęciu jej z królika, przystępujemy od razu do pierwszej garbarskiej czynności, tj. do tzw. **mizdrowania**, czyli „**odmięszania**“. Polega ono na staranym i możliwie całkowitym usunięciu ze skórki błony podskórnej, tłuszczu, kawałków mięśni itp. Błonę da się oddzielić palcami lub zwykłym, niezbyt ostrym nożem, jednakże mizdrowanie odbywa się daleko łatwiej na tzw. „ławce kuśnierskiej“. Taką prymitywną ławkę można sobie łatwo sporządzić (zwłaszcza na wsi) ze starego noża od sieczkarni albo kawałka dostatecznie grubej stalowej blachy, ze starego lemiesza od pługa lub nawet ze zwykłej łopaty. Przedmioty te umocowuje się na stałej, nieruchomej podstawie pionowo ostrzem do góry. Po ostrzu przeciąga się skórę tam i z powrotem wewnętrzną stroną, uważając aby skóra się nie rozdarła, szczególnie w zadniej części jako słabszej.

Skórę samca jako z natury grubą i mocną trzeba bardzo starannie „odmięszać“, czyli zmizdrować, aby ją przez to uczynić cieńszą i podatniejszą na rozciąganie, natomiast na skórcie z samicy można pozostawić trochę trudno ściągającej się błony. Musimy z góry jednak liczyć się z tym, że skóra w taki domowy sposób przygotowana nie będzie tak miękka jak po mizdrowaniu fabrycznym i że błona pozostawiona przy skórcie utrudnia działanie płynów garbujących, przez co skórka staje się łamliwa i mało rozciągliwa.

Garbowanie właściwe. Całkowicie oczyszczoną skórę poddajemy teraz właściwemu garbowaniu. Polega ono na kąpaniu skóry w odpowiednich płynach, zwanych **piklami** lub też na **nacieraniu skóry** tymi płynami przy pomocy szczotki.

Do garbowania kąpielowego potrzebny jest kamienny garnek lub drewniany szaflik, wzgl. kubełek. Kąpiel musi być przygotowana w takiej ilości, aby skóra mogła w niej swobodnie pływać. Skórę zanurzamy w kąpeli i przy pomocy drewnianej łopatkii obracamy ją w płynie co pewien czas, aby płyn objął dokładnie każdą cząstkę skóry. W kąpeli pozostawiamy skórę około 12 godzin, po czym wyjmujemy ją, wyżyłmamy przy pomocy drewnianych kijków i przeciągamy kilkakrotnie na opisanej wyżej odmięszawce (ławce kuśnierskiej) lub w braku tejże, na krawędzi deski lub stołu, starając się skórę na wszystkie strony dobrze „wyrobić”. Następnie wkładamy ją z powrotem do tej samej kąpeli, mieszamy i pozostawiamy na dalszych 12 godzin, po czym skórka — o ile jest cienka — jest już wygarbowana; skórę grubą pozostawiamy w płynie jeszcze jeden dzień, uprzednio jeszcze raz ją dobrze „wyrobiwszy”.

Płynów garbujących nie można przechowywać w naczyniach metalowych lecz tylko w słojach szklanych lub w kamionkowych garnkach.

Jednym z najczęściej używanych piklów jest następujący:

1 litr wody o temperaturze ok. 18—20° C,
 100 g soli kuchennej,
 10 cm³ technicznego kwasu siarkowego o stężeniu 66° Bé.

Uwaga: Sól należy rozpuścić w wodzie i do roztworu wlewać ostrożnie i powoli (najlepiej po ścianie naczynia) kwas siarkowy. Nie wolno wlewać wody, względnie roztworu do kwasu siarkowego, ponieważ można się przy tym ciężko poparzyć i zniszczyć ubranie.

Oprócz podanego wyżej płynu do garbowania są jeszcze inne, np.:

1 litr wody,
 100 g soli kuchennej,
 ok. 30 g ałunu potasowego (mielonego) lub glinowego,
 10 cm³ kwasu siarkowego.

Przebieg garbowania w tym jak i poprzednim płynie taki, jak wyżej opisano.

Można też garbować skórki stosując kolejno kilka różnych kąpiel. Na pierwszą kąpiel składa się:

1 litr wody,
 100 g soli kuchennej,
 50 g ałunu potasowego,

druga zaś zawiera:

1 litr wody,
 100 g soli kuchennej,
 10 cm³ kwasu siarkowego.

Skórkę moczy się najpierw przez jeden dzień w pierwszej kąpiel, następnego dnia w drugiej.

Można też zastosować następujące dwie kąpiele:

pierwsza:

- 1 litr wody,
- 50 g alunu potasowego,
- 90 g soli kuchennej,
- 6 cm^3 kwasu siarkowego,

druga zaś:

- 1 litr wody,
- 100 g soli kuchennej,
- 10 cm^3 kwasu siarkowego.

Garbowanie, jak przy poprzedniej receptce.

W braku odpowiednio wielkich naczyń można skórki garbować nie kąpiąc ich lecz **nacierając płynami** garbującymi przy pomocy szczotki. Natartą skórę składamy włosem na zewnątrz i tak pozostawiamy do następnego dnia. Nacieranie skórek trwa przez kilka dni z rzędu, przy czym skórki muszą być każdorazowo bardzo dokładnie natarte płynami garbującymi. Płynty te muszą być przy tego rodzaju garbowaniu nieco bardziej stężone niż płyny do garbowania kąpielowego (przeciętnie o 25 procent) np.:

- 1 litr wody,
- 125 g soli kuchennej,
- 12,5 cm^3 kwasu siarkowego.

Obydwie metody garbowania (kąpiel lub nacieranie) są do siebie zbliżone i obydwie dają podobne wyniki.

Po pierwszym wykąpaniu skóry należy z niej usunąć resztki błony. Po skończonym garbowaniu należy dokładnie wycisnąć nadmiar niepotrzebnego garbnika przez wyżymanie, gdyż w przeciwnym razie wykrysta-

lizowują na skórze po jej wyschnięciu sole zawarte w płynie garbującym.

WygARBOWANIE skóry poznajemy po białych smugach występujących na niej po zarysowaniu paznokciem i po jasnym, porcelanowym (a nie sinoniebieskim) kolorze przekroju skóry w najgrubszym jej miejscu.

Natłuszczanie. Po wygarbowaniu natłuszczamy skórki specjalnymi tłuszczami garbarskimi¹⁾. Mają one różne nazwy. Najczęściej używamy w przemyśle futrzarskim następujących tłuszczów: kokosowego, de-grasu, konwikolu itd., a bywa także stosowane żółtko z jaja. Natłuszcza się skórki w tym celu, aby uczynić je miękkimi (mięsistymi) i ciągliwymi. Musimy to uczynić tak, aby tłuszczem nie powalać włosa. Tłuszcz miesza się pół na pół z wodą i mieszaniną tą starannie naciera się skórę. Następnie zwija się ją ciasno w kłębek albo składa w kostkę i umieszcza na noc w ciepłym miejscu, aby tłuszcz dokładnie w skórę wsiąknął. Jasna rzecz, że w braku odpowiednich tłuszczów musimy się bez nich obyć, traci jednak na tym jakość wyprawionej skóry.

Zamiast tłuszczu można stosować żytnią razową mąkę. Mieszamy ją mianowicie z wodą na gęstą papkę i zakwaszamy w ciepłym miejscu przez jedną dobę. Do papki dodaje się na jeden litr wody 50 g soli kuchennej i po dokładnym wymieszaniu nakłada na skórę warstwę około 1 cm grubą. Natarte skóry pozostawia się

¹⁾ Tłuszcze te mają tę właściwość, że łączą się z 10-procentowym amoniakiem.

w spokoju przez dwie doby lub nawet dłużej, po czym usuwa się papkę i skórkę suszy.

W fabrykach suszenie przeprowadza się w temperaturze stosunkowo wysokiej, bo dochodzącej do 30° C; w domu — nie mając oczywiście odpowiednich urządzeń — suszymy skórki w możliwie ciepłym miejscu. Po całkowitym wysuszeniu, którego jednak nie doprowadzamy do tego stopnia, aby skórka stała się zbyt sucha i sztywna, przystępujemy do końcowych czynności w wyprawie, tzn. do tzw. **wykończania**.

Wykończanie. W celu wykończenia „rozbijamy” skórkę na wspomnianej na początku ławce kuśnierskiej czy też na krawędzi stołu lub wprost przez miętoszenie w rękach starając się ją na wszystkie strony równomiernie wyciągnąć i wygładzić celem nadania jej miękkości i ciągliwości. Wreszcie tęnym nożem lub na ławce kuśnierskiej usuwamy ze skórki resztki pozostałych strzępów błony.

W fabrykach odbywa się ta czynność przez **trocinowanie**, czyli czyszczenie skór w wielkich, wolno obracających się bębnach, do których wkłada się nawet po kilkaset skór na raz i wsypuje odpowiednią ilość specjalnych trocin. Przez wolny obrót bębnów w ciągu kilku godzin oczyszcza się nie tylko włos z tłuszczu, brudu i innych zanieczyszczeń, ale też równocześnie zostaje skóra „rozbita” przez miętoszenie jej we wszystkich kierunkach wskutek ciągłego ruchu w trocinach. Do czyszczenia używa się miałkich, równo odsianych, suchych trocin grabowych, buko-

wych lub dębowych z dodatkiem piasku, które podgrzane do pewnej temperatury wchłaniają w siebie tłuszcz, resztki użytych do garbowania płynów i wszelkie zanieczyszczenia włosa, a szlifując go nadają mu równocześnie pożądaną połysk i jedwabistość.

W domu musimy czynność tę uprościć, gdyż trudno jest nieraz zaopatrzyć się w odpowiednie trociny. Używamy więc dobrze podgrzanych otrąb lub czysto wymytego, suchego, bardzo drobnego piasku, który jednak użyty sam, jest zbyt ostry i uszkadza włos. Trociny, otręby lub piasek wcieramy przez dłuższy czas bardzo starannie we wszystkich kierunkach we włos, a następnie wytrzepujemy giętym patykiem trzymając skórkę w powietrzu.

Także trzepanie włosa zaraz po wysuszeniu, tj. przed trocinowaniem, wpływa wydatnie na jego rozbicie i znacznie przyspiesza samo czyszczenie. Musimy tu zaznaczyć, że im mniej był zanieczyszczony włos na skórze czy to na żywym króliku, czy też przy zdejmowaniu albo przy garbowaniu skóry, tym łatwiej da się roztrześć, wyczyścić oraz wycesać i tym bardziej będzie „sypki” i równy.

Do czesania służy stalowy grzebień i druciana szczotka garbarska. Jeżeli jednak włos był poprzednio dobrze wytrzepany i wyczyszczony, można czesanie pominąć, gdyż grzebień kuśnierski a także i drucianą szczotkę garbarską nie wszędzie można dostać.

Na wytrzepaniu i wyciągnięciu skórki wzdłuż kończą się czynności przy wyprawie skórki z królika.

CZEŚĆ III

SIERŚĆ I WEŁNA

Prócz mięsa i skórek dostarczają króliki wełny i sierści o dużej wartości.

Sierść ma zastosowanie w przemyśle tekstylnym i kapeluszniczym. Używa się jej również do wyrobu różnego rodzaju filców kapeluszniczych, podkładek itp. Zbieranie sierści nie napotyka na duże trudności. Zbierać ją można z gniazd po wykocie, przez golenie brzytwą lub strzyżenie specjalną maszynką do strzyżenia, lub przez strzyżenie zwykłymi nożyczkami. Można też po zabiciu królika namoczyć zdjętą skórę w słabym roztworze sody, a włos po dwóch dniach moczenia łatwo da się usunąć.

O ile sierść królików zwyczajnych jest tylko drugorzędnym i stosunkowo mało opłacającym się dla drobnego hodowcy tych zwierząt produktem, o tyle hodowla królików angorskich daje poważną pozycję dochodową przez produkcję wełny czesankowej, tzw. angorskiej. Dostarczycielem tej cennej wełny jest królik angorski. Odmian królików angorskich spotykanych w naszych hodowlach jest stosunkowo dużo, nie będziemy się tu jednak zajmowali opisywaniem ich ani sposobem hodowli, gdyż zainteresowani znajdą opisy takie w każdym podręczniku hodowli królików.

Włos królika angorskiego powinien być cienki, delikatny i karbikowany, o połysku jedwabistym przypominającym pierze ptasie. Włos rdzeniowy, zwany

inaczej „ością”, jest niepożądany, bowiem nadaje wełnie szorstkości, utrudnia przędzenie i wzbudza przy tym podejrzenie, że wełna taka pochodzi z królików małorasowych lub z mieszańców. Obniża to oczywiście wartość przeróbkową wełny, a tym samym i jej cenę. Długość włosa wełnistego i karbikowanego wynosi przy rozciągnięciu do 15 *cm*. Krótkość włosa wskazuje albo na niedostateczne odżywianie królika, albo też na nieodpowiednie pomieszczenie i złą ochronę przed zimą, lub wreszcie na nieszlachetne pochodzenie królika.

Królik angorski rasy szlachetnej winien mieć wełnę gęstą, o zwartym runie (tzw. „puch”). Daje ono wrażenie kulistości zwierzęcia. Gęstość wełny najlepiej widać na „przedziale” tworzącym się po nachyleniu dłonią grzbietu królika. Szlachetne osobniki muszą mieć obfity „puch” zarówno na nogach jak i na ogonie. Pożądarą cechą są również pędzelki z włosów, 3 do 4 *cm* długości, na końcach uszu. Na czole powinna być „grzywka” wełnista a po bokach „baki”.

Dorośla sztuka winna dawać rocznie od 300 do 400 *g* „puchu”. Samce są wydajniejsze, ale mają włos gorszy od włosa samiczek. Kastracja samców wpływa na poprawę wełny, produkują one wtedy wełnę delikatniejszą.

Wełnę angorską dzielimy co do jakości na cztery klasy. Do gatunku I zaliczamy wełnę najlepszą, którą otrzymujemy z krzyżów, z górnej części boków i z łopatek. Gatunek II, to wełna o włosach od 6 do 10 *cm* długich, wzięta z tych samych części ciała zwierzęcia.

III klasa obejmuje wełnę znacznie krótszą, o włosach dochodzących do 6 cm długości, a poza tym posiadającą nieco włosów rdzeniowych, tzn. tzw. ości. Najgorszy jest gatunek IV, zawiera bowiem wełnę zanieczyszczoną i niewyrównaną pod względem długości i jakości włosa.

Odmian w zabarwieniu wełny królików angorskich jest kilka. Są króliki czarne, czarne z szarym lub niebieskim odcieniem lub szare, których wełna jest mieszaniną włosów o różnym natężeniu szarego barwnika. U nas najczęściej hodujemy angory o wełnie białej. Wełna biała jest poszukiwana i najbardziej ceniona przez włókienników.

Na jakość wełny wpływają wybitnie warunki klimatyczne. Króliki angorskie trzymane podczas mrozów w nieogrzanych pomieszczeniach mają włos ordynarniejszy, bowiem produkują wówczas dużo włosów rdzeniowych, czyli tzw. „ości”. Bardzo ważną również rzeczą jest utrzymywanie klatek i samych zwierząt w pedantycznej czystości. Brudne klatki i niewyczesywanie na czas wełny powodują zabrudzenie tejże i zbijanie się w kłaki, co utrudnia dobre czesanie. Wełna zabrudzona i „skołtuniona” ma bardzo małą wartość handlową. Ściany klatek winny być możliwie gładkie, w nierównościach bowiem i zadziorach desek marnuje się dużo wełny. Jako ściółki pod króliki angorskie używa się zwyczajnej słomy żytniej. Doskonale też na ten cel nadają się, trochę wprawdzie drogie ale za to świetnie spełniające swoją rolę, maty słomiane.

Nie wolno w żadnym wypadku używać słomy ciężkiej lub heblowin, te bowiem wbijają się w runo czyniąc je często niezdatnym do użytku.

Odbieranie wełny królikowi odbywa się rozmaicie, zależnie od ilości robotników zajętych w hodowli, od ilości hodowanych królików itp. Najczęściej wyczesuje się włosy za pomocą grzebienia. We Francji wyskubują włos, ten jednak sposób może być stosowany tylko w okresie lenienia się królików, a więc w lecie, kiedy włos jest zupełnie dojrzały. Strzyżenie maszynką jest wskazane tylko wówczas, gdy wełna wskutek zaniedbania lub z innych przyczyn uległa spilśnieniu i zanieczyszczeniu. Jeśli w hodowli królików stosuje się system strzyżenia, wówczas należy strzyc króliki co trzy miesiące obliczając czas w ten sposób, aby strzyżenie wypadła na miesiące zimowe.

Króliki angorskie należy często czesać, nawet codziennie. Skołtunione miejsca i zanieczyszczone należy wycinać, aby w ten sposób uniknąć obniżenia wartości wełny. Czesanie jednego królika trwa przy niewielkiej nawet wprawie około dwóch minut. Czesze się specjalną szczotką-zgrzeblem, specjalnym grzebieniem metalowym lub drewnianym. Ten ostatni nie jest zbyt praktyczny, gdyż zęby łatwo się wyłamują. Najpiękniejsza wełna znajduje się u królika na podgardlu i piersiach. Stąd otrzymuje się połowę ogólnej ilości wełny, resztę zaś dają boki, grzbiet i brzuch.

Wobec dużej wartości wełny królików angorskich nie wolno jej marnować, a więc po wykocie trzeba

z gniazda zebrać wydarty puch, można go bowiem po oczyszczeniu ze słomy, siana i innych niepotrzebnych zanieczyszczeń również zużytkować. Wełna taka należy do IV kategorii. Należy również zbierać pozostałości wełny z desek, o które króliki się czochrają. Zebranych wyczesków wełny nie wolno uciskać ani zbijać, a należy je przechowywać w naczyniu dobrze zamkniętym. Najlepiej do tego celu nadają się blaszanki lub słoiki z przyszlifowanymi szklanymi lub drewnianymi korkami. Na dno naczynia należy wysypać trochę jakiegoś środka przeciwko molom np. kamfory, nitrobenzolu lub tp.).

Przędę z wełny angorskiej może sporządzić każdy, kto umie prząść na kołowrotku. Otrzymana w ten sposób przędza stanowi surowiec do wyrobu bardzo wykwintnych trykotaży. Przedmioty takie są bardzo lekkie, ciepłe i elastyczne i zupełnie się nie mżą. Samej wełny króliczej rzadko używa się do przędzenia materiałów, jest ona bowiem za droga i za delikatna, używa się jej raczej jako dodatku do wełny owczej, aby otrzymać w ten sposób surowiec tańszy, a mimo to bardzo delikatny i puszysty. Obecnie wełna angorska jest poszukiwana na rynku i ma wysoką cenę. Warto więc zwrócić uwagę na hodowlę królików angorskich.

CZEŚĆ IV

POTRAWY Z KRÓLIKA

WSTĘP

W jedzeniu i przygotowywaniu potraw jesteśmy konserwatywnym narodem. Kuchnię mamy na ogół dobrą ale mało urozmaiconą, gdyż jedzenie nasze obraca się stale dokoła minimalnej ilości potraw. Nie znamy wartości smakowych i odżywczych wielu jarzyn, których za granicą powszechnie się używa. Na myśl o mięsie króliczym wiele osób wzdryga się z niesmakiem, a jednak mięso to — jeśli jest tylko należycie przygotowane — nie ustępuje pod względem jakości i wartości odżywczej innym gatunkom mięsa.

Królik dobrze przyrządzony daje dania posilne i bardzo smaczne, a jeśli mamy pod dostatkiem tłuszczów i odpowiednich dodatków, to może dać nawet potrawę wykwintną, która i smakosza zadowoli.

Podajemy poniżej szereg przepisów na przygotowywanie tak prostszych jak i nieco kosztowniejszych potraw z mięsa króliczego.

Uwaga: sposoby zabijania i sprawiania królika podaliśmy w pierwszej części niniejszej książeczki na str. 5 i tam też w tych sprawach odsyłamy czytelnika.

PRZEPISY

1. Rosół z królika. Skruszonego i oczyszczonego królika oplukać (nie moczyć!), wyżyłować, podzielić tak, aby można go było wygodnie umieścić w garnku. Wodę zagotować, włożyć mięso, posolić, a gdy dojdzie do wrzenia, dodać włoszczyzny i gotować bardzo wolno pod przykryciem. Wody należy wlać do garnka tyle na raz, aby jej już potem nie dolewać, gdyż rosół inaczej traci na smaku. Po ugotowaniu mięsa wrzucić do rosółu 2 kostki bulionu Maggi'ego dla podniesienia smaku i dodania koloru.

Pamiętać należy, że mięso królicze przypomina swym smakiem cielęcinę, dlatego należy dawać sporo włoszczyzny, zwłaszcza selerów, por, pietruszki i koniecznie przekrajaną, zrumienioną cebulę.

Pozostałe mięso podaje się osobno z sosem chrzanowym, musztardowym, koperkowym itp.

2. Krupnik na kościach króliczych. Kości królika, po obraniu mięsa na kotlety lub gulasz, porąbać, zrumienić wraz z włoszczyzną na tłuszczu, zalać w rondlu zimną wodą, dodać soli i gotować bardzo wolno pod przykryciem. Po półtoragodzinnym gotowaniu rosół scedzić i rozpuścić w nim kostkę bulionu Maggi'ego. Osobno ugotować pęczak, krupki lub kaszkę jęczmienną, dodać jedno żółtko i szybko utrzeć (zamiast żółtka można dodać łyżeczkę masła), i zalać precedzonym rosółem. Wyjętą z ugotowanego rosółu włoszczyznę (marchewkę, kalarepkę, kapustę włoską)

pokrajać w paseczki i wrzucić wraz z posiekaną zieloną natką z pietruszki i koperkiem do zupy. O ile przy kościach było trochę mięsa, to po ugotowaniu rosółu oddzielić mięso od kości, pokrajać w drobne kawałeczki i wrzucić do krupniku.

3. Zupa pomidorowa na kościach króliczych. Ugotować smak z kości zalewając je zimną wodą i dodając włoszczyzny oraz soli. Gotować należy około dwóch godzin, po czym rosół precedzić, dodać 5 lub 6 rozgotowanych wraz z cebulką i przetartych pomidorów. Zupę należy podprawić szklanką kwaśnej śmietany rozkłóconej z łyżką mąki i raz zagotować. Podaje się z ryżem, lanymi kluseczkami lub grubą kaszką jęczmienną.

Jeśli rosół jest dostatecznie mocny, nie potrzeba zaprawiać go mąką i śmietaną, tylko dać zupę klarowną. W tym wypadku można podać zupę z grzankami lub z pasztecikami.

4. Zupa cytrynowa na kościach króliczych. Ugotować smak z kości (ewent. i z mięsa) zalewając je zimną wodą i dodając włoszczyzny. Osobno ugotować szklankę krupiek, rozetrzeć z łyżeczką masła lub żółtkiem, rozprowadzić precedzonym smakiem, wlać szklankę kwaśnej śmietany, dodać soku z cytryny do smaku, posolić, wsypać trochę posiekanej zielonej natki z pietruszki, a kto lubi, trochę otartej na tarku skórki cytrynowej.

5. Zupa szczawiowa na kościach króliczych. Dobre dwie garście liści szczawiu opłukać kilkakrotnie,

obrać z ogonków, posiekać i dusić na maśle dodawszy trochę soli, aby szczaw nie stracił koloru. Osobno ugotować smak na kościach króliczych zalewając je zimną wodą i dodając włoszczyzny oraz soli. Po przedczeniu podprawić ugotowany smak szklanką śmietany rozkłóconej z łyżką mąki, wsypać udęstowany szczaw i razem zagotować.

Do zupy szczawiowej podaje się grzanki lub jaja ugotowane na twardo i pokrajane na cząstki.

6. Zupa włoska. Ugotować smak na kościach króliczych zalewając je zimną wodą i dodając włoszczyzny oraz soli. Ugotowany smak precedzić, podprawić szklanką kwaśnej śmietany rozkłóconej z łyżką mąki, zagotować i dodać następnie 5 *dkg* tartego parmezanu lub w braku tegoż sera szwajcarskiego. Osobno ugotować trochę makaronu włoskiego, drobno pokrajać i na krótko przed wydaniem wrzucić do zupy.

7. Zupa włoska innym sposobem. Ugotować rosół na kościach i mięsie króliczym zalewając je zimną wodą i dodając włoszczyzny oraz soli. Osobno zrobić zasmażkę z łyżki masła, łyżki mąki i 5 *dkg* utartego parmezanu lub innego ostrego sera. Gdy zasmażka się przyrumieni, rozprowadzić szklanką ugotowanego rosółu, dodać 3 przetarte pomidory, szklankę wytażonego ryżu lub w braku tegoż krupek, wymieszać wszystko razem i dusić przez 10 minut na wolnym ogniu. Na pół godziny przed wydaniem wlać resztę rosółu i szklankę śmietany.

8. Potrawa jednodaniowa z królika. Pokrajać w paseczki lub drobną kostkę oczyszczone i opłukane 3 marchewki, 1 pietruszkę, $\frac{1}{2}$ główki włoskiej kapusty, $\frac{1}{4}$ selera, kawałek pora, wsypać do garnka, zalać $1\frac{1}{2}$ —2 l wody, lekko posolić i gotować. Gdy jarzyny na pół ugotowane, dodać $\frac{1}{2}$ kg pokrajanych w kostkę lub talarki ziemniaków i gotować dalej przez pół godziny. Osobno pokrajać $\frac{1}{2}$ kg mięsa króliczego w drobne kawałki, posolić, obrumienić na tłuszczu, dodać pokrajaną jedną dużą cebulę i dusić pod pokrywą skrapiając od czasu do czasu zimną wodą. Gdy mięso już miękkie, a smak wyparuje i zostanie tylko sam tłuszcz, obsypać je kopsiatą łyżką mąki, wymieszać i z mąką przyrumienić. Tak przygotowane mięso rozprzewadzić smakiem z jarzyn, wlać do zupy i zagotować. Przed wydaniem wsypać do zupy garstkę drobno pokrajanej zielonej natki z pietruszki i pokrajanego koperku, i posolić do smaku.

9. Pulpety z wątróbek, serc i płuc króliczych.

Zupełnie świeże podróbki przepuścić dwa razy przez maszynkę, dodać namoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, jedno lub dwa jaja, usmażoną posiekaną cebulę, posolić, popieprzyć i doskonale całą masę wymieszać i wyrobić. Z masy tej formować na dłoni dobrze posypanej mąką gałki wielkości orzecha. Gałki te wrzucić następnie na wrzącą osolorą wodę i gotować przez pół godziny, dopóki nie wypłyną na wierzch i nie stracą wewnątrz czerwonego, surowego wyglądu. Podaje się do zup lub kapusty kiszzonej, lub też po

wystudzeniu przysmaża się na tłuszczu i używa jako dodatku do jarzyn.

10. Królik pieczony po polsku. Z młodego królika odciąć comber i szyneczki, dobrze wyżyłować, posolić i dać do rondla na rozpalony tłuszcz. Gdy mięso się obrumieni, nakryć rondel pokrywą i dusić skrapiając od czasu do czasu zimną wodą. Na dopieczeniu obsypać mięso tartą bułeczką i chwilę zapiec. Przed wydaniem pokrajać w plastry. Do mięsa tego podaje się zwykle sałatę¹⁾ lub kompot.

11. Królik pieczony jak kurczę. Młodego królika sprawić, wyżyłować i powiesić w chłodnym miejscu na dwa dni, a w zimie i na dłużej. Po tym czasie mięso posolić, posmarować obficie masłem i wstawić w brytwannie do dobrze gorącego piekarnika. W czasie pieczenia skrapiać od czasu do czasu zimną wodą i podlewać tworzącym się smakiem. Tak przyrządzony królik jest bardzo smaczny i przypomina pieczone kurczęta.

12. Królik pieczony z musztardą. Oczyszczonego królika zalać na dwie doby marynatą (patrz nr 18). Po wyjęciu z marynaty mięso wyżyłować, posolić, posmarować grubo musztardą, umieścić je w brytwannie wyłożonej uprzednio plasterkami świeżej słoninki (bilu), wsunąć w gorący piekarnik i piec przez

¹⁾ Sposób przyrządzania sałat podany jest w książeczce naszego wydawnictwa: Z. Piechowa, Potrawy z jarzyn. („Radź Sam Sobie” Nr 24/25).

godzinę, obficie skrapiając utopionym tłuszczem. Gdy mięso się zrumieni, podprawić sos kwaśną śmietaną.

13. Królik pieczony z piwem. Skruszałego królika oczyścić, dobrze wyżyłować, zalać piwem, posypać tłuczonym jałowcem, nakryć i wynieść na **24** godziny, po czym posolić, włożyć mięso na rozpuszczone na brytwannie masło i piec w gorącym piekarniku często polewając piwem. Gdy mięso kruche, wlać nieco wody, odgotować z rumianego osadu, podprawić szklanką śmietany kwaśnej lub maślanki rozkłóconej z łyżką mąki, zagotować, mięso pokrajać i podać polane sosem. Podawać z buraczkami¹⁾.

14. Królik pieczony z sardelami. Sprawionego królika wyżyłować, odciąć comber z tylnymi szynkami, posolić, rzucić mięso na rozpalony na brytwannie tłuszcz i ze wszystkich stron obrumienić, a następnie dusić pod pokrywą od czasu do czasu skrapiając zimną wodą, aby mięso łatwiej skruszało. Na dopieczeniu posypać mąką, dodać kilka wymoczonych i drobno posiekanych sardeli, trochę soku z cytryny, podlać kilkoma łyżkami rosolu i jeszcze przez chwilę podduścić. Przed wydaniem sos precedzić i polać nim pokrajane mięso.

15. Królik opiekany z cebulą. Oczyszczonego królika wyżyłować, odciąć comber z tylnymi szyneczkami, naszpikować pokrajaną w paski świeżą słoninką (bilem), posolić, skropić lekko cytryną i włożyć do

¹⁾ Sposób przyrządzania podany jest w książeczce naszego wydawnictwa podanej wyżej w uwadze przy nrze **10**.

rondla na rozpalony tłuszcz. Gdy mięso się zarumieni, dodać pokrajanej cebuli, trochę pieprzu, podlewać od czasu do czasu zimną wodą, przykryć pokrywą i dusić do miękkości.

16. Królik faszerowany. Posiekać drobno wątróbkę z młodego królika dodając pieczarek (lub w ich braku zwykłych grzybów), soli, pieprzu, młodej słoninki (bilu) pokrajanej w drobną kostkę, bułkę namoczoną w mleku i wyciśniętą. Wszystko to dobrze wymieszać, wbić jedno żółtko, dodać pianę z jednego białka, wsypać trochę drobno posiekanej zielonej natki z pietruszki, wymieszać po raz drugi, nadziać tym farszem sprawionego, wyżyłowanego młodego królika i spiąć drewnianymi szpilkami z drzewa twardego i bez zapachu. Tak przyrządzonego królika obłożyć na brytwannie plasterkami świeżej słoninki (bilu) i upiec w gorącym piekarniku. Po upieczeniu wyjąć szpilki, pokrajać królika w dość grube plastry i podać z sałatą lub kompotem.

17. Królik duszony z pieczarkami. Oczyszczonego królika wyżyłować, porąbać w kawałki, posolić, poproszyć mąką i zrumienić na maśle dodawszy pokrajanej w kostkę słoninki (bilu), po czym zalać lekkim winem (może być owocowe). Dusić następnie wolno pod przykryciem, włożyć sparzone wrzącą wodą szalotki (rodzaj cebuli), pokrajane w paseczki pieczarki oraz odrobinę różnych korzeni, a gdy mięso będzie miękkie, podać. O ile by sos był za rzadki, trzeba go podprawić mąką ziemniaczaną roztartą w łyżce wina

lub wody. Pieczarki można zastąpić innymi dobrymi grzybami, zwłaszcza prawdziwymi.

18. Królik w sosie „na dziko”. Z oczyszczonego królika odciąć comber z szyneczkami, zalać w garnku marynatą (p. niżej) i pozostawić na jeden dzień w chłodnym miejscu. Po wyjęciu z marynaty mięso wyżyłować, naszpikować słoninką (bilem) pokrajaną w cienkie paski, posolić i obrumienić ze wszystkich stron na rozpalonym tłuszczu. Następnie przykryć pokrywą, polewać po wierzchu roztopionym tłuszczem i skrapiać od czasu do czasu zimną wodą. Gdy mięso zmięknie, podać je szklanką kwaśnej śmietany rozkłóconej z łyżką mąki i raz jeszcze zagotować. Comber i udka pokrajać wraz z kostkami i podać polane tym sosem.

Marynata: Do szklanki rozcieńczonego octu wsypać pokrajaną cebulę, kilka ziarenek pieprzu, 2 listki bobkowe i zagotować. Mięso ułożyć w naczyniu kamiennym i chłodną marynatą (czyli bajcem) zalać. Bajcu powinno być tyle, aby mięso było przykryte (przycisnąć!), lub gdy marynata jest trochę za mało, należy je co pewien czas przewracać.

19. Królik smażony. Pokrajać królika na kawałki, skropić sokiem z cytryny lub dobrym, niezbyt mocnym octem, obłożyć plasterkami cebuli, dodać kilka gałązek zielonej pietruszki, kilka listków bobkowych, roztarty ząbek czosnku, żdźbło tymianku, kilka ziarenek pieprzu i trochę soli; niech mięso poleży tak jedną lub dwie doby w chłodnym miejscu. Na godzinę przed smażeniem wyjąć je z tego sosu, czystym płóciennym gałgankiem obetrzeć do sucha z wilgoci, ota-

czać grubo w mące i smażyć na gorącym maśle (lub lepiej na fryturze), póki się nie zrumieni i nie zmięknie. Ułożyć następnie na półmisku, ubrać gałązkami zielonej pietruszki usmażonej w maśle i podać z ostrym lub pomidorowym sosem w sosjerce. Jest to wytworna potrawa, ale do jej przygotowania nadają się jedynie młode sztuki o całkiem delikatnym jeszcze mięsie.

20. Kotlety z królika. Wyżyłować comber z królika, wykroić kilka małych kotleczków na grubość dwóch kostek, jedną z nich odciąć i kotleczki lekko ubić, posolić, obsypać mąką, maczać w rozbitym jajku, otaczać w bułce i smażyć na rozpalonym tłuszczu. Na kotlety nadają się tylko młode króliki.

21. Bitki z mięsa króliczego. Kawalki mięsa jak na befsztyki ubijać pałąką, maczaną co chwila w wodzie, w ten sposób, że po rozbiciu składa się płat mięsa na pół i dalej ubija, powtarzając to składanie kilkakrotnie. Z ubitych w ten sposób kawalków formować płaskie kotleczki (przy czym ręka winna być każdorazowo dobrze w zimnej wodzie zamoczona), posolić i na chwilę pozostawić, aby mięso stężało. Następnie kłaść kotleczki na rozpalony na patelni tłuszcz, a gdy z obydwu stron się obrumienią, włożyć je do rondelka wraz z tłuszczem z patelni, dodać cebulę pokrajaną w paski, nakryć i skrapiając od czasu do czasu zimną wodą dusić do miękkości. Podawać na półmisku obłożone wokoło duszonymi ziemniakami i polane wytworzonym sosem.

22. Pieczeń siekana. Jeden *kg* mięsa króliczego

przepuścić dwa razy przez maszynkę, dodać dwie wymoczone w mleku lub w wodzie, wyciśnięte bułki. Osobno utrzeć 10 *dkg* masła z dwoma żółtkami na śmietaną. Mięso, bułki, utarte masło po posoleniu i popieprzeniu wymieszać na pulchną masę, uformować z niej wałek, posmarować białkiem, posypać tartą, przesianą bułką, włożyć do brytwanki na gorące masło i upiec w piekarniku. Na dopieczeniu dodać szklanekę kwaśnej śmietany rozkłóconej z łyżką mąki i sos raz zagotować.

Pieczeń ta jest o wiele smaczniejsza, jeśli wziąć połowę mięsa wieprzowego lub jeśli się doloży kawałek świeżej słoniny (bilu).

23. Kotlety siekane. 50 *dkg* mięsa króliczego zemleć na maszynce, dodać jedną namoczoną w mleku lub wodzie i wyciśniętą bułkę, jedno jajo, pół cebuli drobno pokrajanej i zasmażonej, soli i pieprzu do smaku, wszystko dobrze wymieszać i wyrabiać małe kotleciki, otaczać je w bułce i smażyć na rozpalonym tłuszczu. Po usmażeniu — jeśli się kotlecików nie podaje od razu — należy je składać do rondelka, skropić kilku kroplami zimnej wody, przykryć pokrywką i wstawić do niezbyt gorącego piekarnika na ruszyc. Takie kotlety są pulchne i soczyste.

24. Zraziki siekane w sosie grzybowym. Przygotować mięso z dodatkami jak na kotlety siekane (p. wyżej nr 23), formować wałeczki (zraziki), otaczać lekko w mące, smażyć na patelni na rozpalonym tłuszczu, a gdy gotowe, układać na talerzu. Do pozostałego na patelni tłuszczu dać usiekaną ce-

bulę i kopiałą łyżkę mąki. Gdy zasmażka wraz z cebulką się przyrumieni, podlać smakiem ugotowanym z grzybków, wymieszać, przelać ten sos do rondelka (można też dodać jeszcze pół szklanki kwaśnej śmietany), posolić, włożyć do sosu zraziki i dusić pod pokrywą przez 10—15 minut. Wygotowane grzybki można drobno posiekać i wrzucić do sosu. Podaje się z kaszką lub tartymi ziemniakami.

25. Zraziki siekane w sosie kaparowym.

Mięso do zrazików przygotować wraz z dodatkami jak na kotlety siekane (p. wyżej nr 23), wyrabiać podłużne wałeczki (zraziki), otaczać w bulce lub w mące i smażyć na patelni na rozpalonym tłuszczu. Usmażone zraziki wyjąć na talerz, a na patelnię dać łyżkę mąki, przesmażyć, rozprowadzić rosołem, przelać sos do rondelka, dodać soku z cytryny, wlać szklankę kwaśnej śmietany, dodać 2 *dkg* drobno posiekanych a uprzednio dobrze wymoczonych w zimnej wodzie kaparków, trochę soli i cukru do smaku, włożyć do tego sosu zraziki i chwilę pod pokrywą poddusić.

26. Paprykarz z królika. 75 *dkg* mięsa pokrajać w grube kawałki, posolić, obsypać lekko papryką, wrzucić na pokrajaną w kawałeczki, roztopioną słoninę (bil), dać jedną pokrajaną cebulę, obsmażyć mięso na rumiano, potem przykryć rondel pokrywą i dusić do miękkości skrapiając od czasu do czasu zimną wodą. Przy końcu wlać szklankę kwaśnej śmietany rozkłóconej z łyżką mąki i jeszcze raz zagotować.

Można też dla dodania smaku wlać kilka przetartych pomidorów.

27. Gulasz z królika. Jeden *kg* mięsa króliczego pokrajać w kawałki, posolić, popieprzyć, wrzucić na tłuszcz i obrumienić. Skrajać 2 lub 3 cebule, wrzucić do mięsa i dusić pod przykryciem skrapiając od czasu do czasu zimną wodą. Gdy mięso zmięknie, obsypać je łyżką mąki i mieszając zrumienić. Następnie wlewać po trochu zimnej wody, tak aby rozprowadzić gęsty sos, kilka razy zagotować i podać z tłuczonymi ziemniakami. Dla dodania smaku można dać do sosu kostkę bulionu Maggi'ego.

28. Królik z rzepą lub kalarepą. Sprawionego i wyżyłowanego królika włożyć na pół godziny do zimnej wody, wyjąć, osuszyć ściereczką, pokrajać na kawałki, posolić i zrumienić na gorącym tłuszczu, dodać dwie duże, drobno pokrajane cebule, uprzednio zrumienione na złoty kolor. Przełożyć do garnka ze szczelną pokrywą i zalać wodą rozpuszczoną z kostką bulionu w takiej ilości, aby mięso było nią przykryte. Postawić na blasze i gotować wolno przez kwadrans. Po tym czasie osolić, dodać pieprzu w ziarnkach, pęczek włoszczyzny i pół szklanki dobrze roztartej krwi z królika. Garnek przykryć pokrywą i gotować jeszcze przez pół godziny.

Młodą kalarepkę lub rzepę obrać ze skóry, pokrajać w talarki i obgotować przez chwilę w osolonym wrzątku, przecedzić przez druszlak, dobrze wodę odsączyć i wysypać do garnka z mięsem. Dusić jeszcze

przez kwadrans, po czym mięso wyjąć, pokrajać, ułożyć na półmisku i obłożyć jarzynkami w sosie.

29. Siekanka z królika z ryżem lub kaszą.

Mięso wraz z kośćmi zalać gorącą wodą, posolić, zagotować, zesumować, włożyć włoszczyznę, nakryć i gotować wolno do miękkości. Cebulę upiec w piekarniku, drobno posiekać, zasmażyć na maśle lub smalcu, dodać kopiałą łyżkę mąki, podduścić, rozprowadzić rosołem z mięsa, gotować 5 do 10 minut, dodać posiekane a wymoczone uprzednio w wodzie kapary, wcisnąć sok z cytryny, wlać upalony na karmel cukier, wyjęte z rosółu mięso oddzielić od kości i nożem drobno posiekać, wsypać do sosu i mocno zagrzać. Podaje się z ryżem lub kaszą.

Siekankę taką można przyrządzać z łebka i gorszych kawałków mięsa. Można też użyć i starszych sztuk.

30. Potrawka z królika. Oczyszczonego i wyżyłowanego królika pokrajać na kilka części, włożyć do garnka, zalać zimną wodą do przykrycia, posolić, dodać różnych jarzyn i gotować do miękkości. Osobno zrobić białą zasmażkę z łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić ją rosołem, podlać szklanką kwaśnej śmietany, wcisnąć trochę soku z cytryny. Po usunięciu większych kości zalać mięso przygotowaną zasmażką i raz zagotować. Dla podniesienia smaku można dodać kilka drobno poszatkowanych pieczarek do gotującego się mięsa.

31. Potrawka z królika z jarzynami. Jeden

kg mięsa króliczego pokrajać na części wraz z kośćmi. Kawalki mięsa otoczyć w mące, obsmażyć na tłuszczu, złożyć do rondla, podlać wodą, posolić i dusić pod pokrywą. 25 *dkg* oczyszczonych jarzyn drobno wraz z dwiema cebulami uszatkować, dodać do mięsa i razem dusić. Gdy jarzyny będą miękkie, dodać 5 *dkg* przecieru pomidorowego lub uduszonych pomidorów i razem jeszcze poddusić. Podawać z kaszą lub kluskami.

32. Potrawka z królika po francusku. Skruszalego, wyżyłowanego królika pokrajać w kawalki i posolić. 10 *dkg* słoninki (bilu) pokrajać w kostkę, dodać pokrajaną w plasterki cebulę, dusić, a gdy zmięknie, włożyć mięso i obsmażyć je na mocnym ogniu bez przykrycia. Gdy mięso się obrumieni, obsypać je kopsiatą łyżką mąki, podlać szklanką wina i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu, a gdy miękkie, polać je przefasowanym sosem i podać z ryżem wytajonym na sypko lub z makaronem.

33. Potrawka z królika po węgiersku. Skruszałe mięso wyżyłować, pokrajać w dość grube kawalki i włożyć do rondla. Następnie wrzucić ze dwie garście pokrajanych w talarki różnych jarzyn, dodać łyżkę tłuszczu, zalać szklanką gorącej wody i dusić wolno do miękkości, po czym mięso wyjąć, sos wraz z jarzynami przetrzeć przez druszlak, zmieszać w tym samym rondlu z mięsem, podprawić szklanką kwaśnej śmietany rozkłóconej z łyżką mąki, dodać soli i małą szczyptę papryki i poddusić jeszcze przez 10 minut. Podaje się z tartymi ziemniakami.

34. „Civet de lièvre” z królika. (Ulubiona potrawa francuskiej kuchni). Mięso wraz z kośćmi porąbać na zgrabne kawałki, posolić, zrumienić na tłuszczu, posypać mąką, popieprzyć, wkrajać cebulę, podusić przez chwilę pod pokrywą, po czym wlać pół szklanki gorącej wody lub czerwonego wina, dodać serce, 5 *dkg* pokrajanej wędzonki i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu do miękkości. Przed wydaniem dodać wątróbkę, nie dusząc dłużej niż przez 10 minut; serce i wątrobę przed wydaniem pokrajać w paski, wymieszać z mięsem i podać z ryżem, kaszą lub tartymi ziemniakami.

35. Królik na zimno w marynacie. Większe kawałki mięsa, jak np. z szyneczki, rozplaszczyc pałką na grubość palca. Comber i udziec obrać z kości, ułożyć na rozplaszczonych kawałkach, zwinąć, obwiązać silnie bawełną. Osobno ugotować w jednym litrze osolonej wody dobrą wiązkę jarzyn, cebulę i pozostałe kości. Do gotującego się smaku włożyć zwinięte mięso i gotować do miękkości, następnie je wyjąć i zawinąć silnie w ściereczkę, położyć na półmisek, przycisnąć deseczką i ciężarkiem, aby mięso dobrze się sprasowało i pozostawić tak aż do zupełnego wychłodnięcia. Potem pokrajać mięso w plastry, włożyć do szerokiego słoja i zalać następującym sosem:

Sos: 3 żółtka z jaj ugotowanych na twardo utrzeć dobrze, dodać łyżkę musztardy francuskiej, wcisnąć sok z cytryny, popieprzyć i ocukrzyć do smaku, rozprowadzić kilkoma łyżkami rosółu spod królika i zalać mięso.

Można też zalać wykwintniejszym sosem majonezowym lub sardelowym.

Marynatę taką można utrzymać w chłodnym miejscu nawet przez dwa tygodnie.

36. Pasztet z królika. Przodki z królika, podbrzusze z żeberkami, serce, płuca, mózg i 30 *dkg* świeżej słoniny (bilu) zalać dwiema szklankami zimnej wody, dodać jarzyn, kilka grzybków i gotować pod przykryciem aż do miękkości. Osobno udusić pod przykrywą na tłuszczu z pokrajaną cebulą wątróbkę (nie dłużej niż przez 20 minut, gdyż przy dłuższym duszeniu wątróbka twardnieje). Mięso obrać po ugotowaniu z kostek, a w pozostałym i przecedzonym z jarzyn smaku, którego nie powinno być więcej niż pół szklanki, namoczyć jedną bułkę. Mięso, bułkę, wątróbkę i jedną cebulę zemieć na maszynce 4 lub 5 razy, dodać 3 jaja, posolić, popieprzyć i całość dobrze wymiesić ręką jak ciasto. Gdyby masa była za rzadka, dodać odpowiednią ilość tartej bułki. Wyrobiną masę dać do rondla dobrze wysmarowanego tłuszczem i wysypanego tartą bułką lub do odpowiedniej formy, przykryć szczelnie pokrywą, przyłożyć ciężarkiem, włożyć do naczynia, w którym woda nie powinna sięgać wyżej jak do połowy rondla z pasztetem i gotować przez godzinę. Po wyjęciu z garnka wyrzucić ciepły jeszcze pasztet na okrągły półmisek.

Dla dodania smaku można do gotującego się rosołu dodać kilka łyżek rozpuszczonego bulionu lub dwie kostki Maggi'ego,

Zamiast gotować, można pasztet upiec w piekarniku pod pokrywą. Czy pasztet jest już upieczony poznaje się po tym, że jest przyrumieniony, a boki odstają od rondla.

37. Pasztet z królika po francusku. 25 *dkg* podgardla, boczku lub tłustego mięsa wieprzowego pokrajać w kawałki, włożyć do rondla i wytopić, dodać następnie 75 *dkg* pokrajanego w kawałki mięsa króliczego, pokrajaną cebulę uprzednio zrumienioną na tłuszczu, podlać wodą i dusić do miękkości. Na 20 minut przed końcem gotowania dodać wątróbkę. Po ugotowaniu zemleć to wszystko trzykrotnie wraz z 25 *dkg* ugotowanych ziemniaków. Osobno z łyżki tłuszczu i łyżki mąki zrobić białą zasmażkę, wsypać do niej zmieloną masę, wbić jedno jajo, posolić, popieprzyć i doskonale wyrobić. Wyrobioną masę włożyć do rondla dobrze wysmarowanego tłuszczem, ubić i wypiec w piekarniku lub ugotować w drugim większym naczyniu z wodą pod przykryciem.

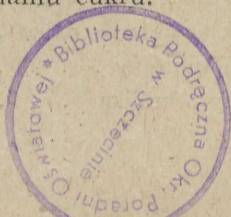
38. Galaretka, czyli auszpik z królika z włoszczyzną. Sprawionego i wyżyłowanego królika pokrajać w kawałki, dodać sporą ilość włoszczyzny, posolić i zalać 6-cioma szklankami wody. Gotować na wolnym ogniu około 2 godzin, po czym rosół przeceďte, włoszczyznę pokrajać w paseczki, mięso obrać z kości, pokrajać, ułożyć to wszystko w foremce lub na salaterce. Osobno sklarować przeceđzony rosół białkiem, dodać 2 kostki bulionu Maggi'ego, 6 listków żelatyny, wprzód namoczonej w zimnej wodzie i wyci-

sniętej (rosół musi być na tyle gorący, aby się żelatyna rozpuściła) i zalać nim mięso ułożone w foremce. Postawić w chłodnym miejscu, aby galaretką zastygła.

Zamiast dodawać żelatynę do ugotowanego rosołu można ugotować rosół z 2 nóżkami cielęcymi. Należy je wrzucić dopiero do gotującego się rosołu. Auszpik taki jest o wiele smaczniejszy.

39. Farsz z mięsa króliczego. Ugotowane mięso lub resztki z pieczeni zemleć na maszynie, dać do rondelka na drobno posiekaną i zasmażoną na tłuszczu cebulę, posolić, popieprzyć, dodać jedną lub dwie łyżki tartej bułki (a w braku tejże 2 lub 3 ugotowane przetarte ziemniaki) i zalać kilkoma łyżkami rosołu lub bulionu (mogą być kostki Maggi'ego). Całość chwilę podsmażyć mieszając, aby nie przywarła do rondelka. Po wychłodzeniu używać jako farszu do pierożków lub naleśników.

40. Sos mięsny z królika „na szybko”. Mięso oddzielić od kości. Kości zużyć na zupę, a mięso zemleć na maszynie. Cebulę lekko zrumienić na tłuszczu, rzucić zmielone mięso i podsmażyć je na kolor rumiany. Posypać następnie łyżką mąki, przysmażyć mieszając, posolić, popieprzyć, rozprowadzić wodą, aby powstał dość gęsty sos i przez 10 minut gotować. Sos nabiera ostrzejszego smaku po przyprawieniu go rozcieńczonym octem i dodaniu cukru.



SPIS POTRAW

	Str.
Zupy:	
1. Rosół z królika	26
2. Krupnik na kościach króliczych	26
3. Zupa pomidorowa na kościach króliczych	27
4. Zupa cytrynowa na kościach króliczych	27
5. Zupa szczawiowa na kościach króliczych	27
6. Zupa włoska	28
7. Zupa włoska innym sposobem	28
8. Potrawa jednodaniowa z królika	29
 Dodatki do zup:	
9. Pulpety z wątróbek, serc i płuc króliczych	29
 Mięsa:	
10. Królik pieczony po polsku	30
11. Królik pieczony jak kurczę	30
12. Królik pieczony z musztardą	30
13. Królik pieczony z piwem	31
14. Królik pieczony z sardelami	31
15. Królik opiekany z cebulą	31
16. Królik faszerowany	32
17. Królik duszony z pieczarkami	32
18. Królik w sosie na dziko	33
19. Królik smażony	33
20. Kotlety z królika	34

21. Bitki z mięsa króliczego	34
22. Pieczeń siekana	34
23. Kotlety siekane	35
24. Zraziki siekane w sosie grzybowym	35
25. Zraziki siekane w sosie kaparowym	36
26. Paprykarz z królika	36
27. Gulasz z królika	37
28. Królik z rzepą lub kalarepą	37
29. Siekanka z królika z ryżem lub kaszą	38
30. Potrawka z królika	38
31. Potrawka z królika z jarzynami	38
32. Potrawka z królika po francusku	39
33. Potrawka z królika po węgiersku	39
34. „Civet de lièvre” z królika	40
35. Królik na zimno w marynacie	40
36. Pasztet z królika	41
37. Pasztet z królika po francusku	42
38. Galaretka czyli auszpik z królika z włoszczyzną	42
39. Farsz z mięsa króliczego	43

Sosy:

40. Sos mięsny z królika „na szybko”	43
--	----

„RADŹ SAM SOBIE“

BIBLIOTECZKA ŻYCIA PRAKTYCZNEGO

WYDAWANA PRZEZ POLSKI KOMITET OPIEKUŃCZY W KRAKOWIE

Dotychczas ukazały się:

- Nr 1. — Dr K. Simm: Szkodniki w spiżarni. (Wyczerpane).
- Nr 2. — Dr inż. R. Dawidowski: Jak oszczędnie palić w piecach domowych? (Wyczerpane).
- Nr 3. — Dr M. Jeżewski: Mały warsztatik domowy. (Wydanie II).
- Nr 4. — Dr B. Kawecka-Starmachowa: Sto potraw z ziemniaków. (Wydanie III).
- Nr 5. Dr K. Doborzyński: Światło zgasło! Praktyczne wskazówki dla elektryka domowego. (Wyczerpane).
- Nr 6. — Dr A. Wodzieczko: Wiadomości praktyczne o środkach żywności (Wyczerpane).
- Nr 7. — Dr J. Supniewski: Proste leki z ziół krajowych. (Wydanie III).
- Nr 8/9 — Dr K. Starmach: Hodowla ryb w małych stawkach. (Wydanie II).
- Nr 10. — Dr K. Simm: Mole i inne szkodniki w mieszkaniu. (Wyczerpane).
- Nr 11/12. — Dr E. Kurzyniec: Kity i kleje w użytku domowym. (Wydanie II).
- Nr 13. — Dr Z. Grodziński: Niepożądani „towarzysze“ człowieka (pluskwa, pchła, wesz) i walka z nimi. (Wyczerpane).
- Nr 14. — Dr T. Marchlewski: Hodowla królików. (Wyczerpane).

- Nr 15. — Z. Piechowa: 60 potraw z kapusty. (Wydanie II).
- Nr 16/17 — Dr W. Gądzikiewicz: Dezynfekcja i sterylizacja w zastosowaniu do potrzeb życia codziennego. (Wyczerpane).
- Nr 18. — Dr inż. Krupkowski: Metale w gospodarstwie domowym, ich użytkowanie i konserwowanie. (Wyczerpane).
- Nr 19. — Dr M. Mięsowicz: Zasady praktycznej fotografii. (Krótki poradnik dla fotografa-amatora). (Wyczerpane).
- Nr 20. — J. Marchlewski: Hodowla kur. Praktyczne wskazówki dla małych i większych gospodarstw. (Wyczerpane).
- Nr 21/22. — Dr S. Ziobrowski: Mały ogródek warzywny. (Wydanie III).
- Nr 23. — Dr J. Szaferowa: Łatwe sposoby wywabiania plam. (Wydanie II).
- Nr 24/25. — Z. Piechowa: Potrawy z jarzyn (w tym obiady jednodaniowe oraz kiszenie i konserwowanie jarzyn. (Wydanie II).
- Nr 26/27. — C. Gralikowski: Mydło z odpadków.
- Nr 28/29. — M. Saryusz-Stokowska: Użytkowanie skórek i mięsa królika. (Wydanie II).

Do nabycia w księgarniach lub w **Adminlstracji wydawnictwa „RADŹ SAM SOBIE“**, Kraków, Kanonicza 14, skrytka pocztowa 325.



Czy masz już w domu
Biblioteczkę Życia Praktycznego ?
„RADŹ SAM SOBIE”

Bogata treść —

Fachowe opracowanie —

Usuwa codzienne troski i bolączki

Wychodzi nakładem

Polskiego Komitetu Opiekuńczego w Krakowie

Do nabycia we wszystkich księgarniach
— lub w Administracji Wydawnictwa: —

Kraków, Kanonicza 14, Skrytka poczt. 325

ZARODOWA HODOWLA KRÓLIKÓW
B-CIA GAWLIKOWSCY
KRAKÓW, UL. LIPOWA 33

dostarcza po cenach rynkowych / / /
/ / / następujące rasy królików

Olbrzymy belgijskie
białe i szare,

Barany francuskie
białe,

Srebrzyste francuskie

Szynszyle duże

Angory angielskie
białe

„ANGORA”

króliki białe po importach
angielskich i niemieckich
ma stale do sprzedania
i wysyła największa
w Okręgu, polecana przez
Krakowską Izbę Rolniczą

RODOWODOWA HODOWLA KRÓLIKÓW

„ANGORA”

w Limanowej (dwór)

okręg krakowski

Suchodolski B. prof. dr **POLSKIE TRADYCJE DEMOKRATYCZNE.** Idea demokracji w ujęciu myślicieli polskich od St. Staszica do St. Witkiewicza. Str. 184. **Cena zł. 290.—**

PRZEWODNIKI

- Kilarski J.** **GDĄSK, MIASTO NASZE.** Przewodnik po Gdańsku starym i nowym, Str. 320, 32 ilustr. **400.—**
- Słowik J.** **WIELICZKA.** Przewodnik po kopalni i mieście. Wyd. II uzupełnione i rozszerzone, str. 84 **190.—**
- Sosnowski K.** prof. **ZIEMIA KRAKOWSKA.** Szczegółowy przewodnik wycieczkowy. Cz. I: Turystyka i wycieczkowanie. Najbliższe okolice Krakowa. Nizina Nadwiślańska. Str. 224, 31 ilustr. **360.—**
- **ZIEMIA KRAKOWSKA.** Cz. II: Pogórze karpackie, Str. 252, 48 ilustr. **460.—**
- **PRZEWODNIK PO BESKIDACH ZACHODNICH.** Tom I: Beskid Śląski i Żywiecki. Wyd. IV przejrzone i rozszerzone. Str. 336 **—.—**

SZKOŁA KIEROWCY

- Tuszyński A.** inż. **BUDOWA i OBSŁUGA SAMOCHODU** (Szkoła Kierowcy I). Wyd. III, Str. 256, 143 rys. + 10 tabl. kolor. **550.—**
- **NAUKA KIEROWANIA SAMOCHODEM** (Szkoła Kierowcy II). Nowe wyd., Str. 148, 55 rys. w tekście + 4 tabl. kolor. **300.—**
- **DIESEL SAMOCHODOWY** (Szkoła Kierowcy III), Str. 156, 88 rys. **320.—**
- **BUDOWA i OBSŁUGA MOTOCYKLA** (Szkoła Kierowcy IV), Str. 272, 165 rys. + 3 tabl. . **500.—**
- **EGZAMIN KIEROWCY** w pytaniach i odpowiedziach, (Szkoła Kierowcy V). Nowe wyd. gruntownie przerobione i rozszerzone, str. 260 **480.—**

Do nabycia we wszystkich księgarniach. — Wysyłka za zaliczeniem pocztowym.

**»RA
BIBLIOTECZKA**

BIB

W

Szk

Biblioteka Główna
Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny
Księgozbiór Przyrodniczy

1-6657



520-000084056

- Aktualny s**
1. **Swięzy W. KANAREK**
str. 96
 2. **Kurzyniec E. KITY I K**
str. 44
 3. **Piechowa Z. 60 POTRAW Z KAPUSTY**
str. 32
cena zł. 50.—
 4. **Stokowska M. UŻYTKOWANIE SKÓREK I MIĘSA
KRÓLIKA** str. 48
cena zł. 50.—
 5. **Szaferowa J. ŁATWE SPOSOBY WYWABIANIA PŁAM**
str. 32
cena zł. 50.—
 6. **Starmach K. HODOWLA RYB W MAŁYCH STAWKACH**
str. 48
cena zł. 80.—
 7. **Supniewski J. PROSTE LEKI Z ZIOŁ KRAJOWYCH**
str. 32
cena zł. 50.—
 8. **Ziobrowski S. MAŁY OGRÓDEK WARZYWNY**
str. 84 i 2 tabl.
cena zł. 100.—
 9. **Kwaśniewski E. NOWOCZESNE FOTORECEPTY**
w druku
 10. **Kwaśniewski E. NOWOCZESNY FOTOAMATOR**
str. 166 i 22 tabl.
cena zł. 350.—
 11. **Jeżewski M. MAŁY WARSZTACIK DOMOWY**
str. 32
cena zł. 50.—

Do nabycia w wydawnictwie

WIEDZA · ZAWÓD · KULTURA
T. ZAPIÓR i S-KA
KRAKÓW, ul. Sławkowska 3.

oraz we wszystkich innych księgarniach

V/1949.