

Paweł Bezak

Muzeum Niepodległości w Warszawie

Z legionowej kuchni

Słowa kluczowe:

Legiony Polskie, Austro-Węgry, Centralne Archiwum Wojskowe, wyżywienie, przepisy, przydział, racja dzienna

Streszczenie:

Wśród archiwaliów legionowych ze zbiorów Centralnego Archiwum Wojskowego znalazł się nader interesujący materiał źródłowy ze stycznia 1916 r., traktujący o zaprowiantowaniu jednostek wojskowych pozostających wówczas pod komendą austro-węgierską. Przełożone na język polski przepisy kulinarne sprzed przeszło 100 lat mogą być nie tylko ciekawym materiałem dla etnografów czy historyków wojskowości, ale również materiałem referencyjnym dla coraz liczniejszych miłośników odtwórstwa historycznego.

W zbiorach Centralnego Archiwum Wojskowego zachował się pochodzący sprzed ponad wieku zespół akt zatytułowany *Komenda Legionów (Dowództwo Polskiego Korpusu Posiłkowego)*, obejmujący przeszło 600 jednostek. Wśród różnorodnych materiałów znalazły się tu między innymi rozkazy komendy 4. Armii Austro-Węgierskiej z okresu, gdy podlegały jej oddziały polskie walczące na Wołyniu. Kolejne punkty owych rozkazów regulowały całokształt życia wojska na obszarze działania wspomnianej wielkiej jednostki¹.

Wyżywienie tysięcy żołnierzy w warunkach trwającego już drugi rok konfliktu, nie bez racji nazwanego przez współczesnych Wielką Wojną, narażało wielu trudności. W licznych źródłach i opracowaniach pojawiły się opisy oraz informacje jasno mówiące o coraz skromniejszych przydziałach produktów, z których w dodatku nie zawsze potrafiono przyrządzić i dostarczyć wojsku wartościowe posiłki. W teorii żołnierz powinien otrzymać codziennie 700 g chleba (lub 400 g sucharów) i 400 g mięsa (albo konserw). Nadto na tydzień przysługiwało mu: 90 g kawy, 600 g mięsa (lub 2 konserwy), podobnej wielkości porcja jarzyn, ryżu lub kaszy, parędziesiąt gram soli, cukru, zieleniny i przypraw, a także litr wina. W praktyce jednostki frontowe otrzymywały jedynie część należnych im przydziałów; na pierwszą linię posiłki docierały nieregularnie, często były już zimne. Sytuację żołnierzy poprawiały nieco paczki przysyłane im z głębi kraju, zakupy dokonywane przez urlopowanych kolegów i samodzielnie zdobywane produkty².

Gdy linia frontu ustabilizowała się wraz z nastaniem zimy, komenda 4. Armii wydała stosowne zarządzenia dla poprawienia wyżej opisanej sytuacji. Punkt 1. rozkazu nr 10. z 24 stycznia 1916 r. dotyczył wyżywienia podległych jej żołnierzy. Przypominano w nim, że dla prawidłowego karmienia niezbędne są nie tylko obfite porcje, ale również odpowiednio przygotowane, smaczne i możliwie urozmaicone potrawy. Odpowiedzialnymi za dopilnowanie zastosowania powyższych zasad uczyniono dowódców poszczególnych pododdziałów. W ramach dziennej racji przewidywano trzy posiłki: śniadanie, na które wydawano kawę konserwową, obiad przygotowany z 2/3 i kolację z 1/3 przewidzianych produktów. Dopuszczano okazjonalne wydawanie dodatkowych porcji: boczku, 2–3 kostek kawy, rzadziej zaś dodatków w postaci sera, czekolady i herbaty z cukrem. W załączniku podano przepisy

¹ Wedle współczesnej terminologii: związku taktycznego.

² Por. m.in.: Adam Rafał Kaczyński, *Życie codzienne żołnierzy Legionów Polskich podczas kampanii wołyńskiej 1915–1916 w świetle pamiętników żołnierskich*, Lwów 2014; Paweł Bezak, *Epopėja Legionowa*, Warszawa 2015.

na dania możliwe do przyrządzenia w kuchniach polowych i na przenośnych kuchenkach, zapowiadając powielenie ich w ilości pokrywającej zapotrzebowanie wszystkich podległych pododdziałów³.

W dobie rosnącej liczby publikacji poświęconych wyżywieniu wojsk i ludności cywilnej w okresie poszczególnych konfliktów o zasięgu lokalnym i ogólnosiwiatowym, coraz bardziej popularnych nie tylko za oceanem⁴, warto przyjrzeć się również owemu dokumentowi, po przeszło 100 latach przełożonemu z języka niemieckiego.

Przepisy kulinarne

A. Zupy

1. Rosół wołowy

Mięso wołowe ugotować z dodatkiem pokrojonych warzyw (świeża marchew, pietruszka, cebula, kapusta, seler) i soli.

Mocniejszy wywar można uzyskać, gotując zupę na mięsie z kością.

Dla przygotowania szczególnie dobrego rosołu wołowina winna być włożona do zimnej wody; jeśli trafi do gorącej wody, mięso pozostanie bardziej soczyste, ale zupa będzie mniej smaczna.

2. Zupę z podrobów⁵ można przygotować, gdy nie przewiduje się gotowania mięsa.

Kości, wyżej wymienioną zieleninę, wątróbkę, serce i śledzionę podsmażyć na odrobinie tłuszczu i ugotować w gorącej, osolonej wodzie.

Aby zupa nie była zbyt wodnista, należy gotować ją tylko z połowy porcji.

3. Rosół wołowy (zupa z podrobów) z ryżem

Ugotować zupę, jak pokazano to w punkcie 1. i 2. Na około godzinę przed wydaniem dodać po 20 g ryżu na żołnierza⁶. Ryż nie powinien się całkiem rozgotować; zupę należy dokładnie mieszać podczas gotowania, aby ryż się nie przypalił.

4. Rosół wołowy (zupa z podrobów) z grysikiem

Przygotować, jak pokazano w punkcie 3., wystarczy około 20 g [grysiku] na żołnierza.

³ Sygn.: CAW, sygn. I.120.1.38, k.: 534–544; j. niem., druk.

⁴ Patrz np.: Aleksandra Zaprutko-Janicka, *Okupacja od kuchni. Kobięca sztuka przetrwania*, Kraków 2015; Jim Pool, Thomas Bock, *Rations of the German Wehrmacht in World War 2*, vol. 1–2, Aglen 2010–12; Lily May Spaulding, John Spaulding, *Civil War Recipes. Receipts from the Pages of Godey's Lady's Book*, Lexington 1999; Jennifer Billock, *A Selection of Modernized Recipes from Food in the Civil War. The South*, Chicago 2015; William C. Davis, *The Civil War Cookbook*, Philadelphia 2003; Myrtle Elison Smith, *A Civil War Cookbook*, Harrogate 1966.

⁵ Oryg.: *Braune Suppe*.

⁶ Oryg.: *pro Mann*.

5. Rosół wołowy (zupa z podrobów) z kluskami z mąki⁷

Ugotować zupę, jak pokazano w punkcie 1. i 2., w tym czasie przygotować kluski w następujący sposób: w naczyniu dobrze wyrobić tłuszcz – około 2 g na porcję – w miarę możliwości dodając jaj, mleka lub odrobinę wody.

Wymieszać z dużą ilością mąki, tak by powstało gęste ciasto, niespływające z łyżki. Na porcję potrzeba około 40 g mąki. Na pół godziny przed podaniem uformować łyżką stołową kluski i dodać je do gotującej się zupy.

Starannie mieszać, aby kluski się nie skleiły.

6. Rosół wołowy (zupa z podrobów) z kluskami z grysiku⁸

Przygotować, jak wskazano w punkcie 5. Zamiast mąki użyć grysiku.

7. Rosół wołowy (zupa z podrobów) z makaronem

Ugotować zupę, jak wskazano w punkcie 1. i 2., na pół godziny przed podaniem dodać makaron do gotującej się zupy. Starannie mieszać, by makaron się nie przypalił.

Przyrządzenie makaronu: zagnieść mąkę (40 g na porcję) z jajami, mlekiem lub wodą i z odrobiną soli, dobrze wyrobić ciasto i cienko rozwałkować. Po wysuszeniu pokroić ciasto na makaron. Dobrze jest przygotować makaron dzień wcześniej, by lepiej wyschł.

8. Rosół wołowy (zupa z podrobów) z łazankami⁹

Przyrządza się je tak samo jak zupy z makaronem, ale ciasto tnije się na małe kwadraty.

9. Rosół wołowy (zupa z podrobów) z zacierkami¹⁰

Ugotować zupę, jak pokazano w punkcie 1. i 2. Na około pół godziny przed podaniem do gotującej się zupy dodać zacierki.

Przygotowanie zacierek: sporządzić ciasto, jak pokazano w punkcie 7., mocno rozdrobnić i pozostawić do wyschnięcia.

10. Rosół wołowy (zupa z podrobów) z lanymi kluskami¹¹

Ugotować zupę, jak pokazano w punkcie 1. i 2. Na około pół godziny przed podaniem ciasto przygotowane jak w punkcie 5. przetrzeć przez sito do gotującej się zupy.

11. Krupnik¹²

Ugotować zupę, jak pokazano w punkcie 1. i 2. Dodać po 100 g krup (pęczaku) na porcję. Starannie mieszać, by jęczmień się nie przypalił.

⁷ Oryg.: *Mehlnockerln*.

⁸ Oryg.: *Greisnockerln*.

⁹ Oryg.: *Fleckerln*.

¹⁰ Oryg.: *geriebene Gerstel*.

¹¹ Oryg.: *Eingetropfte*.

¹² Oryg.: *Rollgerstelsuppe*.

12. Ričet¹³ przyrządza się jak krupnik opisany w punkcie 11. i dodaje na porcję około 40 g fasoli oraz odrobinę wędzonego boczku¹⁴.

13. Zupa z kluseczkami wątrobianymi¹⁵

Ugotować zupę, jak pokazano w punkcie 1. i 2., i na pół godziny przed podaniem do gotującej się zupy dodać kluseczki wątrobiane.

Przygotowanie kluseczek: wątróbkę i śledzionę drobno posiekać, dodać tartą bułkę (suchary) lub mąkę oraz odrobinę pieprzu i soli. Z tej masy zrobić kluseczki wedle sposobu pokazanego w punkcie 9.

14. Zupa z pulpetami wątrobianymi¹⁶

Przyrządzić masę opisaną w punkcie 13., dodać do niej odrobinę czosnku, uformować niewielkie kulki i dodać do gotującej się zupy na pół godziny przed podaniem.

15. Kapuśniak¹⁷ to zupa opisana w punkcie 1. i 2., ugotowana z dodatkiem około 40 g kiszzonej kapusty i doprawiona papryką. Dodanie odrobiny fasoli poprawia jej smak.

16. Rosół wołowy z knedlami¹⁸

Do gotującej się zupy, sporządzonej według przepisu z punktu 1., dodać knedle na godzinę przed podaniem.

Przygotowanie knedli: pokrojoną w kostkę bułkę (chleb, suchar) przesmażyć na gorącym tłuszczu z odrobiną cebuli – w miarę możliwości – z natką pietruszki. Do gęstego ciasta z mąki i wody dodać podsmażoną bułkę i uformować knedle.

Dodanie do ciasta jaj, mleka lub boczku poprawi jego smak.

17. Zupa na zasmażce¹⁹

Na rozgrzanym tłuszczu zrumienić na jasnożółty kolor mąkę w ilości 25 g na porcję, dodać odrobinę kminu i soli. Następnie zalać zimną wodą i mieszać aż do rozbicia wszystkich grudek. W razie potrzeby dolać wody.

18. Zupa na zasmażce z makaronem i z łazankami

Zupę opisaną w punkcie 17.²⁰ można podawać z makaronem lub z łazankami.

19. Flaczki²¹

Do zupy opisanej w punkcie 17.²² dodać dobrze oczyszczone i ugotowane żołądki wołowe, pokrojone w cienkie paski, całość zagotować. Odrobina octu lub papryki poprawi jej smak.

¹³ Oryg.: *Ritschertsuppe*.

¹⁴ Oryg.: *Speck*.

¹⁵ Oryg.: *Leberbreisuppe*.

¹⁶ Oryg.: *Leberknödelsuppe*.

¹⁷ Oryg.: *Krautsuppe*.

¹⁸ Oryg.: *Rindsuppe mit Semmelknödeln*.

¹⁹ Oryg.: *Einbrennsuppe*.

²⁰ W oryginale błędnie przywołano tu punkt 16.

²¹ Oryg.: *Einbrennsuppe mit Kuttelfleck (Löser)*.

²² W oryginale błędnie przywołano tu punkt 16.

20. Kartoflanka

Do zupy opisanej w punkcie 17.²³ dodać surowe, obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki (50 g na porcję) oraz odrobinę pieprzu, całość ugotować. Dla smaku można [też] doprawić zupę odrobiną octu.

B. Jarzyny

1. Sos cebulowy

Około 2 g cebuli na porcję podsmażyć na jasnożółto w gorącym tłuszczu, następnie zrobić gęstą zasmażkę z 5 gram mąki na porcję. Dodanie odrobiny cukru i octu poprawi smak [sosu].

2. **Sos czosnkowy** przyrządza się jak w punkcie 1., jednak na porcję zamiast cebuli używa się ½ g czosnku.

3. Sos ogórkowy

Cienko pokrojone, kwaszone ogórki gotuje się z gęstą zasmażką, opisaną w punkcie 1.

4. Sos wątrobiany

Drobno posiekaną wątrobkę i śledzionę, doprawione odrobiną pieprzu, ugotować z rzadką zasmażką sporządzoną wedle przepisu z punktu 17.

5. Ziemniaki

Całe ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, a następnie obrać.

6. Potrawka ziemniaczana²⁴

Sporządzić rzadką zasmażkę jak w punkcie 17., a następnie dodać ugotowane kartofle pokrojone w plasterki i gotować jeszcze przez około godzinę. Dodatek octu, pieprzu i majeranku poprawi smak [dania].

7. Sałatka ziemniaczana

Gotowane kartofle pokroić w plastry, posolić i podlać octem. Dodanie oleju, pieprzu lub papryki i cebuli poprawi jej smak.

8. Puree ziemniaczane

Ugotowane ziemniaki, dokładnie utłuczone i posolone, podgrzać z odrobiną wody i wymieszać w miarę możliwości z cebulą zrumienioną na tłuszczu.

Dobrze jest dodać mleka do puree.

9. Pieczone ziemniaki

Do cebuli zrumienionej na gorącym tłuszczu dodać ugotowane ziemniaki pokrojone w plasterki i piec danie przez godzinę.

²³ W oryginale błędnie przywołano tu punkt 16.

²⁴ Oryg.: *Eingebrannte Kartoffeln*. Tłumaczenie zachowane również w wypadku niektórych jarzyn serwowanych z zasmażką.

10. Potrawka z fasoli

Fasolę ugotować w niewielkiej ilości osolonej wody. Następnie sporządzić gęstą zasmażkę jak opisana w punkcie 6. i zagotować z fasolą.

11. Potrawkę z soczewicy sporządza się podobnie jak potrawkę z fasoli. Dodanie odrobiny bardzo drobno posiekanej cebuli oraz pieprzu poprawi jej smak.

12. Potrawkę z grochu przyrządza się tak jak potrawkę z fasoli.

13. Sałatka z fasoli

Ugotowaną fasolę skropić octem. Dodatek oleju i cebuli wzbogaci jej smak.

14. Sałatkę z soczewicy przyrządza się tak samo jak sałatkę z fasoli.

15. Puree z grochu

Wyłuskany groch ugotować w osolonej wodzie, następnie ugnieść na miazgę, zagotować z odrobiną wody i – w miarę możliwości – wymieszać ze stopionym tłuszczem i skwarkami²⁵.

16. Fasola z boczkiem

Gotowaną fasolę wymieszać z roztopionym boczkiem i wytopionymi przy tej sposobności skwarkami.

17. Soczewica z boczkiem

Gotowaną soczewicę wymieszać z roztopionym boczkiem i wytopionymi przy tej sposobności skwarkami.

18. Zasmażana kiszona kapusta

Kiszoną kapustę należy ugotować razem z zasmażką przyrządzoną jak [opisano] w punkcie 6.

19. Duszona kapusta kiszona²⁶

Na gorącym tłuszczu (5 g na porcję) udusić kiszoną kapustę. Dodanie odrobiny drobno posiekanej cebuli do tłuszczu wzbogaci smak [potrawy].

20. Słodka kapusta²⁷

Główkę kapusty drobno poszatkować, ugotować w osolonej wodzie, następnie zaś połączyć z zasmażką jak [opisano] w punkcie 18. lub dusić jak [podano] w punkcie 19.

21. Sałatka z boczkiem

Główkę kapusty drobno poszatkować, zaparzyć gorącą osoloną wodą, a następnie wymieszać ze stopionym boczkiem (5 g na porcję) i wytopionymi zeń skwarkami.

22. Sałatka z kapusty

Drobno poszatkowaną, świeżą kapustę osolić, doprawić do smaku kminkiem i octem.

²⁵ Oryg.: *Krammeln*.

²⁶ Oryg.: *Gedünstetes Sauerkraut*.

²⁷ Oryg.: *Gedünstetes Süsskraut*.

23. Zasmażana kapusta

Kapustę drobno poszatковать, następnie przyrządzić jak kapustę kiszoną z punktu 18. Odrobina pieprzu i czosnku poprawi smak [potrawy].

24. Sałata

Główki sałaty podzielić, usuwając przy tym twarde części. Następnie należy dobrze umyć liście, posolić je i wymieszać z octem. Dodanie oleju poprawi jej smak.

25. Bukiet jarzyn²⁸

Marchew, kapustę i fasolkę pokroić w słupki, następnie ugotować z dodatkiem zielonego groszku w osolonej wodzie.

W międzyczasie sporządzić lekką zasmażkę z 3 g mąki na porcję i gotować z nią warzywa przez godzinę.

Szczypta cukru wzbogaci smak [potrawy].

26. Potrawka z suszonych warzyw²⁹

Suszone warzywa namoczyć w czystej wodzie przez 12 do 24 godzin, aż spęcznieją, a następnie przyrządzić jak opisano [to] w punkcie 25.

27. Potrawka z ryżu³⁰

W 5 gramach tłuszczu na porcję zrumienić drobno posiekaną cebulę, następnie dodać 50–100 g ryżu na porcję i starannie wymieszać. Kiedy ziarna ryżu będą dobrze pokryte tłuszczem, należy dodać gorącej wody i gotować pod przykryciem aż do całkowitego jej wchłonięcia. Należy użyć tylko tyle wody, by przykryła ryż.

Staranne mieszanie potrawy pozwoli uniknąć przypalenia.

Osolić wedle potrzeby.

C. Dania mięsne

1. Wołowinę z rosolu opisanego w punkcie 1. podawać z dowolną jarzyną.

2. Wołowina duszona z cebulą

Ugotowaną wołowinę podzielić na porcje.

Na tłuszczu zrumienić drobno posiekaną cebulę (5 g tłuszczu, 3 g cebuli na porcję), następnie dodać mięso i dusić przez godzinę pod przykryciem.

3. Kotlety mielone³¹

Wołowinę zemleć maszynką – powinien mieć ją na wyposażeniu każdy pododdział – a następnie dobrze wymieszać z solą, pieprzem i drobno posiekaną cebulą. Przygotować po 1–2 kotlety na porcję i smażyć na gorącym tłuszczu.

Kotlety będą smaczniejsze, jeśli do masy doda się namoczonej bułki (sucharów), a kotlety obtoczy w bułce tartej.

²⁸ Oryg.: *Eingebranntes frisches Gemüse.*

²⁹ Oryg.: *Eingebranntes Dörrgemüse.*

³⁰ Oryg.: *Gedünsteter reis.* W istocie potrawa była zbliżona do współczesnych nam: risotto lub pilawu.

³¹ Oryg.: *Faschiertes Fleisch.*

4. Wołowina z cebulą

Ugotowaną wołowinę wystudzić i serwować z odrobiną octu i z drobno posiekaną cebulą.

5. Gulasz wołowy

20 g drobno posiekanej cebuli na porcję zaszklić na 10 g tłuszczu, dodać do smaku papryki i, jeśli to możliwe, również około 5 g drobno pokrojonej marchwi. Gdy cebula się zrumieni, dodać pokrojone w kostkę mięso i dusić pod przykryciem, najpierw we własnym sosie, a następnie z odrobiną gorącej wody.

6. Gulasz wieprzowy przygotowuje się tak samo jak gulasz wołowy.

7. Gulasz szegedyński³²

Danie przygotowuje się jak gulasz wieprzowy, do którego na około 2 godziny przed podaniem dodaje się parzonej kiszanej kapusty (50 g na porcję) i gotuje razem.

8. Bigos³³ przygotowuje się jak gulasz wołowy, który przez około 2 godziny przed podaniem gotuje się z parzoną kapustą kiszoną (50 g na porcję).

9. Potrawka z ryżem³⁴

Przyrządza się ją tak samo jak gulasz wołowy, który przez godzinę przed podaniem gotuje się ze sparzonym ryżem (50–100 gram na porcję).

10. Zupa domowa³⁵

Przyrządza się ją jak rosół wołowy, z dodatkiem 50–100 g świeżych, drobno posiekanych warzyw: marchwi, kapusty i zielonego groszku (lub suszonych jarzyn), dodając 100 g ryżu na porcję. Do smaku można dodać papryki.

Tytułową zupę, będącą w rzeczywistości pełnym posiłkiem, można przyrządzić również bez zieleniny.

11. Solona wieprzowina³⁶

Wieprzowinę ugotować w osolonej wodzie, ewentualnie z dodatkiem kminku.

Solone mięso musi być moczone przez 12–24 godziny w często wymienianej wodzie.

12. Duszona wieprzowina

Na 10 g tłuszczu na porcję zaszklić 10 g cebuli, następnie dodać poporcjowaną wieprzowinę i powoli dusić pod przykryciem z odrobiną wody.

13. Wieprzowina z kaszą jęczmienną

Wieprzowinę ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem pokrojonych warzyw (świeża marchew, pietruszka, cebula, kapusta, seler) i 50–100 g kaszy jęczmiennej.

³² Oryg.: *Szekelygyulas*, właśc. (węg.): *székelygulyás*.

³³ Oryg.: *Krautfleisch*.

³⁴ Oryg.: *Reisfleisch*.

³⁵ Oryg.: *Menagesuppe*, typowe danie jednogarnkowe.

³⁶ Oryg.: *Sudschweinfleisch*.

14. Gulasz holenderski³⁷

Na 10 g tłuszczu zeszklić cebulę, dodać do smaku papryki, następnie – wołowiny zmielonej jak [opisano] w punkcie 3. i dusić danie pod przykryciem.

Starannie mieszać, by uniknąć przypalenia.

15. Gotowana wędzonka

Wędzone mięso należy zalać gorącą wodą i ugotować. Uzyskany wywar można zużyć na zupę.

D. Dania rybne³⁸.

Wskazówki ogólne

Suszoną, soloną rybę³⁹ należy pokroić w paski szerokości 4–5 cm, następnie moczyć przez 36 godzin, trzykrotnie wymieniając wodę na świeżą. Po drugim namoczeniu można je łatwo oskórować.

16. Klipfisz gotowany

4–5 cm kawałki ryby wrzucić do wrzącej wody i gotować przez 10 minut, przez kolejne 20 trzymając na wolnym ogniu. Aby pozbyć się intensywnego zapachu ryby, należy wrzucić do gotującej się wody kawałek węgla drzewnego, potażu lub całe ziarna gorczycy. Rybę podaje się z tłuszczem lub w zalewie z gorczycy (powstałym podczas gotowania).

17. Klipfisz z ziemniakami

Rybę przyrządzić jak w punkcie 16. i usunąć ości, dzieląc przy tym rybę na drobne kawałki.

Na wpół ugotowane ziemniaki pokroić w plasterki. Podsmażyć na tłuszczu (maśle) sporo cebuli pokrojonej w plasterki, wlać wodę, w której gotowano rybę, i nieco zagęścić bulion mąką. Gdy bulion będzie gotowy, ułożyć warstwami rybę i ziemniaki, doprawiając solą i pieprzem. Całość zapiekać lub smażyć przez 3 kwadransy.

18. Klipfisz z kapustą przyrządza się tak samo jak poprzednie danie, dodając kapustę obgotowaną w osolonej wodzie.

19. Wykorzystanie resztek klipfisz

Obrane kartofle pokroić w plasterki i wraz z cebulą zrumienić na tłuszczu. Resztki ryby oczyścić ze skóry i ości, pokroić w plasterki i przesmażyć z ziemniakami. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

20. Klipfisz z białą kapustą

Poszatkowaną białą kapustę ugotować w wodzie z dodatkiem cebuli. Następnie dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i, na końcu, namoczoną rybę, tak by wszystkie składniki były ugotowane równocześnie (należy przyjąć 1/2 godziny). Ryba musi być wcześniej pozbawiona skóry i ości.

³⁷ Oryg.: *Hacheefleisch*.

³⁸ Wbrew tytułowi, w rozdziale uwzględniono także dania z podrobów i mięs.

³⁹ Oryg.: *Klippfisch*, (pol.) klipfisz – solona, suszona tusza z dorsza.

Przed podaniem dodać odrobinę zasmażki z mąki i pokrojonego w kostkę boczku. Zamiast boczku można również użyć margaryny⁴⁰.

21. Zupa rybna z fasolą

Białą fasolę namoczyć w wodzie przez 12 godzin, następnie zalać zimną wodą i ugotować na gęsto z jarzynami i przyprawami (suszonymi jarzynami). Na pół godziny przed końcem gotowania dodać sporo pokrojonych w kostkę ziemniaków, a na kwadrans przed podaniem – ugotowaną rybę.

Zamiast fasoli można użyć żółtego grochu lub ciecierzycy.

22. Makreła

Rybę należy moczyć w wodzie przez jeden dzień, następnie usunąć głowę i gotować w wodzie z warzywami.

23. Płuca

Płuca, serce i żołądek dokładnie oczyścić, ugotować w osolonej wodzie i drobno pokroić. W międzyczasie przygotować gęstą zasmażkę i gotować w niej pokrojone podroby przez następną godzinę.

Dodanie odrobiny octu poprawi smak [dania], można też dodać odrobinę pieprzu lub papryki.

24. Ozór wołowy

Ozór ugotować w osolonej wodzie, jeszcze gorący obrać. Podawać z octem, ewentualnie doprawionym odrobiną tartego chrzanu.

25. Wieprzowina z chrzanem⁴¹

Głowiznę i nóżki wieprzowe ugotować w osolonej wodzie z octem, następnie podawać, w miarę możliwości, z chrzanem i ewentualnie doprawić octem.

26. Pierogi z mięsem

Z cienko rozwałkowanego ciasta wyciąć kwadraty, nadziać je mielonym mięsem (punkt 14.), złożyć w trójkąt i skleić krawędzie.

Takie pierogi mogą zostać ugotowane w zupie jako wkładka mięsna lub w osolonej wodzie, [następnie] przelane zimną wodą i serwowane polane tłuszczem albo posypane zrumienioną na tłuszczu bułką tartą lub tartymi sucharami.

27. Smażona wątróbka

Wątróbę wołową pokroić w cienkie plastry i szybko usmażyć na gorącym tłuszczu, na którym zrumieniono cebulę (5 g tłuszczu i 5 g cebuli na porcję). Wątróbkę posolić tuż przed podaniem, inaczej będzie zbyt twarda.

⁴⁰ Oryg.: *Pflanzenbutter*.

⁴¹ Dosł.: *Kernfleisch*.

E. Dania mączne

1. Obsmażany makaron⁴²

Przygotować makaron według przepisu A, punkt 7. i ugotować w osolonej wodzie. Następnie odcedzić na sicie i przelać zimną wodą.

W międzyczasie rozgrzać tłuszcz (5 g na porcję), włożyć nań świeżo ugotowany makaron i przesmażyć.

2. Obsmażane kluski

Kluski przyrządzić wedle przepisu A, punkt 5. – dalsze postępowanie jak w punkcie 1.

3. Obsmażane łazanki

Łazanki przyrządzić według przepisu A, punkt 8. – dalsze postępowanie jak w punkcie 1.

4. Łazanki z szynką

Łazanki przyrządzić według przepisu A, punkt 8. Wędzone mięso po ugotowaniu pokroić na drobne kawałki.

W międzyczasie rozgrzać tłuszcz, włożyć nań łazanki i dodać pokrojoną wędzonkę.

5. Kluski z makiem

Odsmażane kluski przyrządzone według opisu zawartego w punkcie 1. posypać makiem wymieszanym z cukrem pudrem.

6. Knedle bulczane z okrasą⁴³

Knedle według przepisu A, punkt 16. ugotować w osolonej wodzie, następnie polać stopionym tłuszczem i ewentualnie wytopionymi skwarkami.

7. Knedle ziemniaczane

Ziemniaki ugotować, obrać i porządnie ubić. Potem dodać odrobinę mąki i wody – lepiej zaś mleka – wedle potrzeby, uformować knedle. Gotować w osolonej wodzie przez godzinę, serwować polane tłuszczem, jak knedle bulczane.

8. Odsmażane knedle bulczane

Ugotowane knedle bulczane wystudzić, następnie pokroić w plastry i usmażyć na tłuszczu.

9. Odsmażane knedle ziemniaczane przyrządzić jak [opisano] w punkcie 8.

10. Kopytka⁴⁴

Ziemniaki ugotować, obrać i porządnie ubić, następnie dodać odrobinę mąki i wody – lepiej zaś mleka – wedle potrzeby i uformować grube kluski. Gotować je przez godzinę, odcedzić, przelać zimną wodą i podawać polane roztopionym tłuszczem. Lepiej smakują z dodatkiem zrumienionej na tłuszczu bułki tartej lub tartych sucharów.

⁴² Dosł.: *Abgeschmalzene Nudeln*.

⁴³ Dosł.: *Abgeschmalzene Semmelknödel*.

⁴⁴ Oryg.: *Erdäpfelnudeln*.

11. Ryż na mleku

Na około godzinę przed podaniem wsypać do gotującego się mleka ryż i doprawić odrobiną cukru. Przed podaniem można posypać, w miarę możliwości, odrobiną startej czekolady.

Uwagi ogólne

Potrawy wymienione w powyższych przepisach można przygotować w kuchniach polowych i na przenośnych kuchenkach⁴⁵.

Umiejętne łączenie przepisów kulinarnych sprawia, że codzienne przygotowywanie głównego i dodatkowego posiłku nie powinno przysporzyć żadnych trudności.

Jako tłuszczu można używać: masła, smalcu, tłuszczu wołowego, szpiku, w ostateczności boczku.

Należy podkreślić, że zeszlóroczne doświadczenia wyraźnie wskazują na zbyt częste pojawianie się surowego i wędzonego boczku w diecie żołnierzy⁴⁶.

Paweł Bezak

Bibliografia

Bezak P., *Epopcja legionowa*, Warszawa 2015.

Kaczyński A.R., *Życie codzienne żołnierzy Legionów Polskich podczas kampanii wołyńskiej 1915–1916 w świetle pamiątek żołnierskich*, Lwów 2014.

Koch-Rezepte. Beilage z. A.-K.-Befehl Qu.-Nr. 10 vom 24. Jänner 1916.

The Legions' cuisine

Keywords

Polish Legions, Austro-Hungarian Empire, Central Military Archive, food, regulations, ration, daily ration

Abstract

The legion records from the collection of the Central Military Archive treasured a most interesting source material from January 1916 concerning the supply of provisions for military units, which were then under Austro-Hungarian command. Translated into Polish, the recipes from over 100 years ago may constitute, more than interesting material for ethnographers or military historians, a reference for the growing number of those keen on historical re-enactment.

⁴⁵ Oryg.: *Kochkiste*.

⁴⁶ Przekład za: CAW, sygn. I.120.1.38, k.: 536–542.

Aus der Legionsküche

Schlüsselwörter

Polnische Legionen, Österreich-Ungarn, Zentrales Militärarchiv, Lebensmittel, Vorschriften, Zuteilung, Tagesration

Kurzfassung

Unter den Archivalien der Legionen aus der Sammlung des Zentralen Militärarchivs gab es ein sehr interessantes Quellenmaterial vom Januar 1916, das die Verpflegung von Militäreinheiten behandelte, die damals unter dem österreichisch-ungarischen Armeeoberkommando standen. Die ins Polnische übersetzten Rezepte aus der Zeit von vor über 100 Jahren können nicht nur für Ethnographen oder Militärhistoriker interessant sein, sondern auch ein Referenzmaterial für die wachsende Zahl von Liebhabern der historischen Rekonstruktion bilden.

Из легионной кухни

Ключевые слова

Польские легионы, Австро-Венгрия, Центральный военный архив, питание, рецепты, паек, дневной рацион

Резюме

Среди архивных материалов Польских легионов, хранящихся в Центральном военном архиве, был обнаружен крайне интересный документ, датируемый январем 1916 г, в котором речь идет о провизии военных частей, подчиняющихся в тот время австро-венгерскому командованию. Переведенные на польский язык кулинарные рецепты более чем столетней давности могут представить интерес не только для этнографов или военных историков, но также служить пособием для реконструкторов исторических событий, чьи ряды постоянно растут.