

## IV

Konserwacja żywności jest jednym z tych przejawów kultury, który towarzyszy człowiekowi od najdawniejszych czasów. Jej początkowi dał pewnie ten mamut, który jako pierwszy padł ze śmiechu na widok zbrojnych w krzemienne dzidy i wrzeszczących wniebogłosy z trwogi oberwańców. Ponieważ jednak, nawet najtwardszy mamut, nie może dojrzewać w nieskończoność, ów bezimienny bohater minionych epok pozostawił po sobie oprócz olbrzymiej ilości mięsa, kości i skóry, również poważny problem – jak to wszystko zagospodarować. Prawdziwą erupcję pomysłowości w tym zakresie niech zilustruje przepis późniejszy, w którym jednak wyraźnie pobrzmiewa rozmach znany naszym przodkom.

### **Sposób robienia bulonu suchego.**

*Najprzyzwoitsza pora do robienia bulonu jest wówczas, kiedy się urządza pekieflejsz z wołowiny; wszystkie bowiem pozostałe kości, oprócz nóg wołowych, należy drobno porąbać i włożyć do kotła dobrze wybielonego, po czym nalej go źródlaną wodą, wstaw na ogień, a gdy się zacznie gotować, szumuj poruszając od spodu kotła mięso, gdyby na wierzch spływały szumowiny; kiedy już będzie oczyszczony, włóż do tegoż kotła oczyszczone i porąbane cielą, kilka kur, parę indyków, oprócz wątróbek, i parę zajęcy, albo kości świeżo zabitego łosia; powtórnie spływające szumowiny zbieraj, a gdy kury i indyki będą już miękkie wybierz z kotła do naczynia i posól do użycia na potrawy; do kotła zaś dolej wody i zbieraj spływającą na wierzch tłustość do rądla. Po zebraniu tłustości włóż 10 marchwi, 20 korzeni pietruszki, 40 cebul wielkich, 30 szampionów suszonych, 10 borowików młodych suchych, 4 głowy kapusty włoskiej, 10 seler, 4 kieliszki pieprzu angielskiego, i znowu gotuj, aż zupełnie stanie się miękko mięso wołowe; po czym odstaw kocioł od ognia, i scedź przez sito bulon do mniejszego kotła, a na kości powtórnie wlej kilka garncy wody, gotuj przez dwie godziny; potem powieś nad rądlem worek z czystego płótna, do którego wylóż wszystkie mięso z kośćmi i bilonem, gdyby zupełnie ściekło, po czym zlej razem oba bulony, niech przez pół godziny zbiera się na nich tłustość, którą zbierz płaską łyżką do szczętu, gdyby nic nie pozostało na bulonie; skończywszy to, przecedź bulon przez płótno do kotła, wstaw na ogień, niech się gotuje zbierając szumowiny; a gdy już do 4-ech lub 5-ciu wygotuje się garncy, przelej do rądla, w którym znowu gotuj do takiej gęstości, gdyby się wywar ciągnął za łyżką jak miodowa patoka; na koniec mieszaj nieustannie łyżką drewnianą, gdyby do spodu rądla nie przypadło; po czym wylej do misek i postaw w spiżarni, niech przez parę dni zastyga. Po ostygnienu, wybierz bulon na papier i schowaj do użycia.*

*Zebraną z bulonu tłustość postaw na ogień, wysmaż na czysto, zlej do garnków, posól i zachowaj. Tłustość ta jest bardzo delikatna i przyjemnego smaku.*

*Uwaga. Chcąc mieć dobry bulon, trzeba wraz z północy stawić kocioł z mięsem na ogień, i starać się, gdyby w przeciągu dwudziestu godzin doprowadzony był do należytego stanu gęstości : robiąc go bowiem przez dni kilka, łatwo się może zepsuć, wpaść w kwas i nieprzyjemnego nabydź smaku.<sup>1</sup>*

A zatem ci, którzy chcą delektować się bulionem w kostkach, do dzieła, przygotowań wiele, a czas nagli, gdyż na stronie 38 swojego dzieła autor pisze: *"Sposób urządzania pekieflejszu. W miesiącu lutym zabij tłustego woła..."*, ale pekieflejsz, to już zupełnie inna historia

Mól

---

1 Spiżarnia wiejska obywatelska, czyli Praktyczne przepisy porządnego i należytego, tak utrzymania, jako i urządzenia spiżarni, - pewnych i łatwych sposobów konserwowania wszelkich artykułów żywności, do użytku i wygody człowieka służących [...] / przez J. Dabkiewicza. Poznań : Biblioteka Kórnicka Polskiej Akademii Nauk. Reprint z Spiżarnia wiejska obywatelska [...] Wilno : w Drukarni A. Marcinowskiego 1838.