

NUMER 26
Dodatkowy.



KWARTAŁ II.

M O T Y Ł

PIĄTEK DNIA 26. CZERWCA 1829.

KODEX TOWARZYSTWA GASTRONOMICZNEGO.

Towarzystwo zważając że od lat kilku duch zamięszania ogarnął umysły iej członków i że przez ten nieporządek prawdziwe początki sztuki kuchennej zostały zarzucone i wywrócone:

Zważając iż nieład panuje po stołach, że prawa amfitrjonów i biesiadników nie mają swych granic, że iedni chcą wszystko zagarnąć, gdy drudzy nie chcą niczego ustąpić.

Zważając iż nagłą iest potrzebą uprzędzić skutki takiego porządku rzeczy, z którego wypływa nieład i zamieszanie w służbie, bezrząd i zamieszanie w sosach, zamęt niebezpieczny, szkodliwy w płynach, suchość i darcie w gardłach, czczość i niestrawności żołądka, duch rewolucyjny w kuchni i między biesiadnikami.

Postanowiło i stanowi co następuje:

- Artykuł 1.* Forma rządu przez towarzystwo przyswoiona jest demokracją czystą, poddaną codzien nowemu naczelnikowi.
- Art. 2.* Naczelnikiem dziennym jest ten, który wyprawa biesiadę. Jego władza trwa przez cały ciąg jej trwania i kończy się z jej końcem.
- Art. 3.* Towarzystwo dzieli się na Patrycjuszów i Plebeiuszów.
- Art. 4.* Patrycjusze są którzy iedzą. Plebeiusze którzy ieść gotują.

Rozdział I. Prawa Patrycjuszów.

Następne prawa zawarowane są Patrycjuszom:

- Art. 5.* Każdy obiad na który są zaproszeni, dzieli się równo między nich i amfitrjona, który pod żadnym pozorem nie może ich pozbawiać przypadającej im części.
- Art. 6.* Każdy biesiadnik używa wolności ięzyka ulegając atoli Cenzurze w razie nadużycia tej wolności.
- Art. 7.* Każdy wyraz wymówiony przed sztuką mięsa, uważany jest za nadużycie i ma przeto bydź ukarany krzywem spójrzeniem amfitrjona. Po sztukamięsie wolność mówienia jest dana, byleby rozmowa toczyła się o przedmiocie jakim gastronomicznym.
- Art. 8.* Wolność jest całkowita po pieczystem. Iednakże zagorzałe rozprawy polityczne, filozoficzne i literackie wyłączone są iako mogące szkodzić żuciu, i dające umysłowi roztargnienia bezpotrzebne.
- Art. 9.* Wolność osobista biesiadników jest bez granic. Zabronionem jest im wszelako wstawać od stołu przed końcem pięciogodzinnego obiadu.

Art. 10. Cześć Bachusa i Komusa jest wyznaniem panującym, żadne inne cierpianym nie jest.

Rozdział II. Powinności Biesiadników.

Art. 11. Pierwszym obowiązkiem każdego biesiadnika jest stawić się akuratnie w godzinie przez amfitrjona wyznaczonej.

Art. 12. Drugim obowiązkiem biesiadnika jest aby iadł swoją część każdego półmiska.

Art. 13. Wzbronionem jest pod zastrzeżeniem zostawiać pełnego kieliszka na stole.

Art. 14. Nie wolno nikomu źle mówić o amfitrjonie przez dwie godziny po obiedzie: wdzięczność póty najmniej trwać powinna póki strawność.

Art. 15. Kara wywołania jest ustanowiona na tego kto po sztuce mięsa wino wodą rozlewa.

Art. 16. Liczba butelek jaką ma wypić każdy biesiadnik nie powinna być mniejszą od trzech, a większą do sześciu.

Rozdział III. Prawa i obowiązki amfitrjona.

Art. 17. Amfitrjon dzienny jest naczelnikiem konstytucyjnym towarzystwa przez czas trwania obiadu, i służy mu prawa następujące:

- a). Do niego samego należy ustanowienie porządku którym biesiadnicy siedzieć mają.
- b). On przepisuje porządek podawania potraw wedle godności każdego.
- c). On wymierza oznaczone przeciwko wspomnianym w terażniejszej kodexu wykroczeniom.
- d). Ma prawo do iednego najmniej toastu wczasie obiadu.

Art. 18. Następne obowiązki są mu oznaczone.

- a). Powinien każdemu bez różnicy przedstawiać dobre kawałki i porcja jego nie powinna być większą od innych.
- b). Powinien umieć krajać i usłużyć.
- c). Nalewa pić.
- d). Nie wolno mu chwalić potraw i jakie podaie, powinien z uniżonością czekać wolnej opinji biesiadników.

Rozdział IV. Urządzenia dotyczące się artystów gotujących iedzenie.

Art. 19. Naczelnik kuchni ma nad podrzędnymi władzę nieograniczoną, sam ślepo słuca amfitrjona. Ma prawo do korzyści następujących:

- a). Połowa *zdzjtku* należy mu zupełną własnością.
- b). Nie może nakręcać więcej pięciu procentów nad wartość rzeczywistę materjałów.
- c). Może się upić codzien po służbie.

Art. 20. Obowiązki jego są następujące:

- a). Powinien dawać na ciepło pod karą degradacji.
- b). Nie powinien wypić Madery przeznaczonej do sosow.
- c). Zakazano mu kosztować preparatów palcami.
- d). Nie wolno mu robić doświadczeń kuchennych chyba po obiedzie.

Art. 21. Pomocniki i pomocniczki kuchenne i kuchciki mają prawo do połowy *zdzjtku*.

Art. 22. Każdy pomocnik, pomocniczka lub kuchta który się upiie w czasie służby, skazany będzie przez tydzień na chleb i wodę.

Rozdział V. i ostatni. Prawo Karne.

Art. 23. Zupełna dyeta będzie uważana iako kara główna i będzie tylko wymierzona w najważniejszych przypadkach.

Art. 24. Niniejszy kodex którego przepisy, moc prawa od tych miast uzyskują, iest uchwalony i podpisany przez wszystkich członków towarzystwa.

(Następują podpisy.)

ODA DO WINA

PRZY KOŃCU WIEKU XVIII. PISANA.

Winny trunku, serc ratunku,
Wzgardzony Turkom gatunku,
Chrześcianom zaś miły,
Ciebie piie szlachta z pany,
Dźga Burmistrz dzióbią mieszczany,
Czerni charłak oszarpany,
Gdyż niema w mieszku siły.

I król piie małmazyie,
Senat zdjąwszy ferezyie,
Likwor rzymski smakuie,
Nuż dworzanie, iako w Kanie',
Iedno flasza na stół stanie,
Každy się częstuie.

Ani cię Hetman nie zgani,
Po zwycięztwie w srebrnej bani,
Pławiąc Marsa w Falernie,
I rycerstwo piie czerstwo,
Stroiąc sobie stąd szyderstwo,
Że skrzywdzone w Hibernie.

Czuią w winie,
Smak w Lublinie,
I w Piotrkowie gardł nie minie,
Radzi się nim zabawią,
Choć zwątpiona jest spraweczka,
Darowna ią wesprze beczka,
Na nogach ią postawią.

Gdy na gody piszą Ody,
Rymotwórcy niechęcą wody,
Z winem wiersz idzie ładnie,
Z winem gładko idzie wena.
Gdy ią wodna Hippokrena,
Sączy, nie tak iuż składnie.

Niech cię Bartole na stole,
Z Pandektami gryzą mole,
Nasz lud w prawie niebiegły.
Zdjąwszy czuby tną cekuby,
Kumki do rozumu zguby,
Aż na poduszczce legły.

I pedogrze choć nie dobrze,
Z Węgry iednak zgodna szciodrze,
Rada się winem chłodzi,
Choć nóg mocy pozbawiła,
Ręce, palce pokrzywiła,
Ale gardłu nie szkodzi.

Kto nie słyszy i kto chromie,
I kogo zły kołtun łomie,
Szukaj w winie lekarstwa,
Winny trunek iest ratunek,
Dalszy nad wszelki szacunek,
Iedno chroń się obżarstwa.

Pią chorzy, bo doktorzy,
Wiedzą iż to zdrowiu sporzy,
Wtrójnasob dziesiątka,
Pią starzy bo to darzy,
Wesołością cerą twarzy,
Energiją żołądka.

I niewiastki też ie lubią,
I jagodki winne skubią,
Ale kształtnie i skrycie,
Bo iak skoro chłyśnie czarzę,
To przebrawszy dama miarzę,
Piiana należycie.

Zrzuci rogi Bachus srogi,
I fontazie z łba niebogi,
I te pyszne fryzury,
Skutku w głowie ani w mowie,
Nie masz w owej białogłowie,
Gdy się opiie lury.

Pią wdówki z półgarcówki,
Do zawrotu prawie główki,
Morząc skrytego mola,
W swym frasunku z tego trunku
Szukaią na czas ratunku,
Gdy serce trapi niedola.

Pią kupcy bo nie głupcy,
Powróciwszy z Lipska Słupcy,
Iak swe towary żłożą,
Bracia mili co przepili,
To sobie wynagrodzili,
Gdy towary podrożą.

Niechce wina zła drużyna ,
Choć jej wielka oskomina ,
Na tę winną jagodę ,
Aryiani precz wygnanij ,
Żydzi, Turcy i Cygani ,
Iak szkapy żłopiają wodę.

Skąpa wygo, wodna figo ,
Dla mnie wina, podaj mi go ,
Trunek słodko korzenny:
Mnie ochłoda tobie woda ,
Iam przy pełnej woiewoda ,
Tyś iest osysek ziemny.

Syp Kanary, Cyment stary ,
Dodaj pieprzu wedle miary ,
Wino smaku nabędzie :
W kuchni wrzawa i zła sprawa ,
Jeżeli która potrawa ,
Bez wina zaprawna będzie.

Bachu stary coś Madżary ,
Uposażył twemi dary ,
Poszczęść i nam dla wygody :
My Polacy czy piiacy ,
Z twoich winnic iako ptacy ,
Będziem skubać jagody .
Gody, gody, gody, gody ,
Podaj wina, niechcę wody.

OBIADY U RZYMIAN.

Rzymianie raz tylko na dzień obiadowali zazwyczaj wieczorem. Kollacja miała miejsce po ukończeniu interesów: godzina jej przeto zbliżała się do naszej. Nim usiedli do stołu odbywali kąpiel, po której odziewali się przyłżejszą szatą. Gospodarz dostarczał niekiedy takich szat, które były przewytworne.

Sala iadalna zwała się *triclinium*, ponieważ umeblowaną była trzema łóżkami około stołu zastawionemi. Stoły były okrągłe, półokrągłe lub czworograniaste. Ostatnie były najpospolitsze. Łoża opatrzone poduszkami zostawiały iedną część stołu wolną do usługi. Przed układzeniem się zdejmowano sandały. Trzy osoby a niekiedy cztery albo pięć, mogło znaleźć miejsce na każdym łóżku: kładziono się na nich tak zapewne iżby połowa ciała iednego biesiadnika zachodziła za grzbiet drugiemu, iedzono zaś prawą ręką.

W pierwszych czasach stół był goły i często ścieryany; później zjawily się obrusy: zaś serwety każdy z sobą przynosił.

Biesiada zaczynała się libacją do Bogów i pacierzami: kończyła się również. Obierano króla uczyty. On określał prawa do zachowania i liczbę *pełnych*. Niekiedy piąc za zdrowie czyie, trzeba było tyle razy połknąć ile głosek w imieniu jej. Zaczynano od iaj świeżych. Na desser zastawiano inne stoły. Wina rozliczne były zazwyczaj dobrze stare. W czasach rozpusty brano po stole na womity, aby drugi raz rozpoczynać. Takie wyrafinowanie w rozkoszy zostawia nas opodal tych gastronomów Rzym w swoim rodzaju osławiających.

MYŚLI APOHTEGMATA I NOTATKI GASTRONOMICZNE.

Spółeczność składa się z dwóch wielkich klas ludzi, z tych którzy mają więcej obiadów niż apetytu, i z tych którzy mają więcej apetytu niż obiadów.

U Rzymian, tych prawodawców świata post był karą niesławiającą. Markus Marcellus chcąc ukarać przyładnie żołnierzy którzy się dali pobić w bitwie pod Kannami, zasadził ich na chleb i na wodę. Suet. cap. IV.

Egipcjanie mieli szczególny sposób gotowania iaiek, kładli je do procy i obracali tak prędko że obrot rozgrzewał je aż do ugotowania na miękko.

Wynalazca konfitur nas niedoszedł. Iaka szkoda wartby był pomnika z cukru kandyzowanego i smoktalibysmy usta wystawiając imię jego.

O gustach w ustach niema dysputy: ten w raku,
A ten w ostrydze morskiej upatruie smaku.

Cerevisia bene nutrit, moderate calefacit. — Vinum bonum leatificat cor hominis.

Vina bibunt homines, animalia caetera fontes.

Wy doktorowie którzy przepisuiecie bezustannie wodę ciepłą i piawki, czytajcie, rozważajcie i podziwiajcie tę rozprawę osobliwą w Paryżu, do której szkoła lekarska podała materję w roku 1642. Czy wina Szampańskie lepsze są od Burgundzkich?

Pierwsze blaty serwisowe pokazały się we Francji za Ludwika XV. w r. 1725, zrobione były dla Marji Leszczyńskiej, która wychowana w zaciszu przeszła z Wissemburga na najpierwszy tron świata.

Likwory w Nancy winny były całą swą sławę Panu *Soldyni* będącemu przy dworze Króla Stanisława Leszczyńskiego w Lunewilu który je robił wyśmienite, lecz ponieważ nie miał uczniów ani komunikował sekretu, fabryka ta ze śmiercią jego ustała. Jednak likwory z Nancy nie przestały być poszukiwane w Paryżu i destyllatorowie korzystając ze sławy porobili maiałki. Likwor znany we Francji pod nazwiskiem *parfait amour*, iakkolwiek w Paryżu robiony zowie się zawsze Lotaryńskim.

Za czasów Ludwika XIV sztuka kucharska była już wysoko udoskonalona. Nie tylko zastawiano suto, lecz zbytek w ubiorze stołów i wetów był posunięty do wspaniałości, która się od 1715 już zmniejszała. Czasem zbytek ten był drobiazgowy. Karbowanie serwet brało np. wiele czasu. W wielkiej xiędze drukowanej umyślnie 1662. dane są sposoby karbowania serwet formą konchy melona, koguta, gołębia, kuropatwy, formę pary kapłonów w pasztecie, zająca, dwóch królików, prosięcia, psa na obroży i t. d. Dzisiaj podobny rodzaj zbytku jest już zaniechany.

Lew z masła. Wielka była biesiada w Willi włoskiej Faljeri: wszystkie szlachetne Wenety na nią się zebrały. Lecz ze strachem uręczył Stolnik, że brakowało przy zastawieniu desseru dekoracji stołowej odpowiedniej okazałości uczyty. Zawołano na radę starego Pasino Rzeźbiarza, który ze swoim wnukiem Kanową przypadkowo

w pałacu się znajdował, ale starzec nie wiedział co zaprojektować. Na prędcie tedy Kanowa swoją myśl podać, każe dać wielką ilość masła i sztuczną ręką kształci równie dobrze iak prędko lwa, który na stół przyniesiony podziwienie wszystkich biesiadników obudził. Dopytywano się o młodego artystę, żądano iżby się w gronie szlachećnym pokazał. Pomieszany, rumieniący się, trwoźny Kanowa wszedł do sali po odebranie głośnego poklasku za dzieło, które chwilowo ze względu materiału, miało być poprzednikiem nieśmiertelnych prac dłotem iego z marmuru następnie wydanych.

KRONIKA WYPADKÓW

od dnia 9. do 19. Czerwca włącznie.

Rossja. Pozwolenie wolnego kursu biletom kassowym Polskim w Rossji. — Ustanowienie oddzielnych cenzorów xiąg w miastach Gubernjalnych. — Nadzwyczajne, pomyślnym skutkiem uwieńczone męztwo Kapitana Porucznika Kazarskiego.

Ameryka. W Brazylji młody człowiek kąpiący się w stawie, tak rozdrażnił łabędzia żeten uderzywszy go kilka razy silnie skrzydłami, wpadł nakoniec na piersi młodzińca, który zmordowany passowaniem się utonął.

Austrja. Nieiaki Winter otrzymał patent swobody na kołnierzyki papierowe.

Francja. Pan George w Paryżu, wynalazł kasztę drukarską, którą nazwał *tacheotype*, za pomocą której oszczędza się przynajmniej trzecia część potrzebnego zwykłe czasu. — Lekarz *Kuttero* w Paryżu wyleczył suchotnika gazem Chlorowym!! (mianym dotąd za szkodliwy na piersi). — w Paryżu iest teraz ośm rodzajów poiazdów

do naigęcia iakoto: Omnibus, Dames Blanches, Béarnaises, Tricyeles, Ecosaiscs, Carolines, Diligentes i Service des Environs de Paris.

Polska. Rada Administracyjna nadała miastu Zgierz prerogatywy miast Woiewódzkich. — Gdy w Ameryce łabędź utopił człowieka, w Warszawie w tych dniach, kogut wskoczył na kolebkę czteroletniego chłopczyny, dziecko chciało go odpędzić ręką, co tak rozgniewało ptaka, że powtórnie wskoczywszy na kolebkę zadał kilkanaście ran w głowę i twarz chłopczyny. — Nowa Komedja oryginalna *Uroienie* we trzech Aktach, wierszem. — Model Thorwaldsena na pomnik Xięcia Józefa Poniatowskiego przywieziony do Warszawy. — Kłótnie *dilettantów* muzycznych Warszawskich pobudzone znawczym artykułem Dziennika Powszechnego względem gry Paganiniego i Lipińskiego. — Bióro tłómaczeń i redagowania pism Administracyjnych handlowych przy ulicy Podwale Nro 482 pod przewodnictwem Pana Blondel.

Prussy. Obrzęd zaślubin Królewicza Pruskiego *Wilhelma* z Xiężniczką Wejmarską *Augustą* dnia iedenastego Czerwca.

N O W E D Z I E Ł A.

Kronika Chwalczewskiego dotąd nie drukowana. — Dzieje Polski przez Ioachima Lelewela potocznym sposobem opowiadane. — Opis gospodarstwa trzypolowego przez Elsnera przekład I. N. Kurowskiego zł. 6. — Wykład Elementarny starożytnej i nowej Geografji Pana Letronne w drukarni Węckiego. — Obraz piękności natury czyli Listy Władysława do Celestyny; w Krakowie, nabydź można w sklepie Dobroczynności. — Sztuka poznawania ludzi z paznokci, z powierzchowności i t. d. z Angielskie-

go z Edwarda Artura Siecksfield, przełożył S. N. Wrotkiewicz. — Prenumerata na przekład dzieła Fedon czyli o nieśmiertelności duszy zł. 6.

Noty. Nowy Mazur i galopada ułożone na fortepian przez Sołtyka zł. 1. — Wielki polonez przez I. Damse w składzie Klukowskiego zł. 1. gr. 15. — Tańce Polskie grane na balach, Dworskim i Giełdowym przez K. Kurpińskiego u Brzeziny zł. 1. i zł. 1. gr. 15. — Galopada z tematów koncertu Paganiniego zł. 1. — Szklaneczka z winem, mazurek do śpiewu przez Ig. Dobrzyńskiego zł. 1. — Mazur grany na balu u Dworu zł. 1. — Polonez z motywów Paganiniego. — Polonez grany na balu Ratuszowym przez F. Stefaniego zł. 1.

Litografje. Potok Xiążąt i Królów Polskich z litografji Kościńskiego. — Widok uczty wydanej dla ludu w Warszawie. — Wizerunek N. Cesarza i Króla Mikołaja I. w ubiorze koronacyjnym u Dal-Trozza. — Portret Alexandra Wielkiego Xięcia Następcy Tronu u Klukowskiego.

Z A G A D K A.

Dwa kawałki cztery boki,
W grób zawiodły święte zwłoki.
Kościół mię za dziesięć bierze,
A za nagrodę żołnierze.
Lecz kiedy nie żyją skromnie,
Nie mnie dostają lecz po mnie,
Boląc wówczas materialnie,
Dolegam częściej moralnie,
Tak, że kto mię ma i nosi,
O zdjęcie mię Boga prosi.
