Kuchenny rejwach hrabiego Żelisława

Zakochany we Francuzce Żanecie absztyfikant zaprosił swoją narzeczoną na rendez-vous. Bardzo chciał jej zaimponować, więc bez wahania postanowił przyrządzić crème brûlée.

Hrabia jeszcze nigdy nic nie upichcił, ponieważ na co dzień gotowała dla niego służba. Nie zrażając się jednak brakiem doświadczenia, rozpoczął żmudny proces. Na mahoniowym blacie piętrzyły się różnorodne wiktuały, żaroodporne półmiski, a w powietrzu unosił się zapach ekstraktu z wanilii. Niestety, z każdą chwilą zaczynał panować coraz większy rozgardiasz.

Rzeczywistość okazała się zatrważająca. Hrabia z nie lada trudem próbował rozstrzygnąć, czy śmietankę należy podgrzać, czy wręcz zagotować. Roztrzepawszy żółtka z cukrem, nieopatrznie wlał do nich wrzącą śmietankę, w okamgnieniu powstały ohydne grudki. Zamiast aksamitnego kremu otrzymał żółtawą, zwarzoną masę.

Ten samozwańczy kucharz zaczął przeżuwać to, co miało być rarytasem, niestety cukier chrzęścił w zębach, a całość pachniała przypalonym chrustem. Był to jednocześnie zapach kulinarnej porażki naszego arystokraty.

Nagle w tym kuchennym anturażu usłyszał głos ukochanej: - Żelusiu, à propos deseru, zapomnijmy o tym faux pas, zrób mi espresso i zarezerwuj stolik w restauracji *Oberżyna* vis-a-vis starego spichlerza.