

5
Bulka
up

O úpravě hovězího masa.

Z pečiva jediný chléb ať bílý (housky) ať černý, může se každodenně požívat aniž by se přejedl.

Z potravin masitých pak jest denním pokrmem hovězí maso, které nám vždy chutná a jako chléb využívá. Na rozpoznaní dobroty a jakosti hovězího masa mnoho záleží. Hospodyňka se o tom může přesvědčiti zrakem, kmatem a čichem.

Mramorové vzezření hovězího masa pocházející od tuku, jímž je prorostlé, svědčí o tom, že jest to maso z dobře vykrmeného dobytčete, a že bude chutné i výživné. Barva tmavočervená znamená, že dobytče bylo do-raženo, nebo že pošlo.

Barva bleděčervená znamená, že nebylo dobytče zdravé U zdravého masa jest tuk bílý a tuhý; nažloutlý, měkký, skoro vodnatelný pak tuk značí, že jest maso z dobytčete nemocného. Zdravé maso jest tuhé, vložíme li na ně prst, sotva se ovláží; maso nezdravé vypouští tekutinu. Maso dobré nevoni, maso nezdravé nepřijemně páckne. Dobré maso se při vaření málo smršťuje a jest výdatné. Polévka z dobrého masa jest chuti lahodné. Z masá *nemocného* dobytče pak jest chuti štiplavé.

1. Hovězí maso vařené. V každé téměř domácnosti vaří se denně kousek hovězího masa pro polévku; mnoho-li masa se má vařiti, určují poměry domácsenské, jakož i to, jak silnou chceme mít polévku.

V každé domácnosti k vůli dobré polévce a úspoře paliva neměl by scházet uzavřený hrnec papinský, ve kterém se dříve maso vaří, polévka se nevyváší, tak že možno dáti tolik vody, mnoho-li polévky potřebujeme, aniž by se vařením příliš zmenšila. Chceme li mít polévku silnou a dobrou, omyjeme maso rychle ve studené vodě

Nesmí ležet ve vodě namočené, neboť tím ztrácí na chuti. Po té teprve maso naklepáme dřevěnou paličkou a zasolíme. Na půl kila hovězího masa s dobrou křížovou kostí, dáme, když jest hrnec uzavřeny, 1 a půl l. vody, nebo dva litry a neplnou lžici soli, $\frac{1}{4}$ malé cibule, kousek kapusty a keclubnu. Ostatní zeleninu, jako: kousek cerelu, mrkve, petružele, kousek jater nebo ledvinky i sleziny, co je k dostání, dá se na kousky rozkrájené s kouskem loje nebo jiného omastku do kněda dusiti, aby polévka dostala překouzlu barvu. Když se vaří hovězí maso v hrnci uzavřeném, tak se hrnec jen přikryje a teprve po té, když se tam přidá udušená zelenina, šroubem se přitáhne. V zimě, když jsou suché houby, může se přidat k nim lžice hub; v tom případě pak není třeba zeleninu dusiti. Když se maso vaří v hrnci obyčejném, tak se musí dát na půl kg masa o půl litru vody více, poněvadž se při vaření mnoho vypaří. Nikdy se nemá maso vařiti prudce, aby kypělo a poklička se odkrývala; tím uchází polévce mnoho sily. Pěna se v novější době těž nesbírá, jelikož i tím se sila polévce ubírá. Znám hospodynku, která k hovězímu masu přidává i kousek kůrky z domácího chleba, hrstku čočky nebo hrachu, v létě kousek zelené, v zimě suché petrželové natě, jen aby docílila lepší polévky. Těž čerstvé malé rajské jablíčko se k masu pro polévku přidává.

Pro polévku jest lepší maso přední, jako krudí, holé žebro a pak tak zvané podplečí. Záleží to však na libosti hospodynky, vaří-li maso přední nebo z kůty, kteréž poslední jest úhlednější a lepší se krájí.

Když maso změklo, což v uzavřeném hrnci, když není maso příliš staté trvá asi 2 hodiny, hrnec se dá na stůl a asi po pěti minutách otevře se kokoutek, aby vysla pára. Když již pára nesycí, teprve se páka odstraní, poklice sejmě, jinak nezkušená snadno by se mohla spářit. —

Polévka se předeči do jiného hrnce, na mase nechá se něco polévky, aby neoschlo a přikreje se. Když přečezená polévka přijde do varu, zavaří se dle chuti do ní nějaká vložka.

Pro začátečnice ve vaření podávám zde některá pravidla: nudli drobných na talíř či pro osobu zavaří se hrstka. Počítá se tedy kolik osob tolik též musí být hrstek nudli. Filičky či čtverečky jsou méně vydatné. Potřebují silnější polévku; také pro osobu o poznání větší hrstka se vezme. Strouhaná též stačí hrstka pro osobu. Tyto zavařky vaří se v polévce, když přijdou do varu, asi 5 minut. Rýže se čítá na 1 osobu 1 vrchovatou lžíce, též i sága; krupice pšeničné však musí být jen lžice rovná, po čvadž se zakloktává žloutkem a byla by po té příliš hustá. Krup se dává vrchovatá lžíce jako rýže. Kroupy se vaří v kamenném hrnku, aby nezmodraly, přidá se do nich kousíček nového másla, též kroupová polévka se zakvedlá žloutkem.

2. Jiné zavařky do hovězí polévky. Krupičné knedličky pro 6 osob. Utře se asi jako malé slepičí vejčko kousek nového másla, (v zimě sádla nebo mastnoty sebrané z hovězí polévky) dá se do toho jedno celé vejce a jeden žloutek, jedna lžíce studeného mléka, $\frac{1}{8}$ litru, čili $\frac{1}{4}$ žejdlíka drobouníčké pšeničné krupičky, osolí se to dle chuti a tře se to asi 10 minut; pak se to nechá hodinu stát, až krupička nabude a pozná se, jest-li je hmota dosti tuká. Nejni-li krupice suchá, musí se ji přidat; suché obyčejně postačí $\frac{1}{8}$ litru. Před poledнем se zakrajují malou lžičkou knedličky, asi jako lisový oříšek velké, do výříci se polévky a vaří se 15 minut.

3. Knedličky žloutkové. Utře se na klubokém talíři asi jako dva vlašské ořechy kousek nového másla, přidají se k tomu dva na tvrdou vařené utřené žloutky, dva syrové žloutky, dvě lžice sladké smetany, dvě vrchovaté lžice mouky, dle chuti soli a tře se to asi 10 minut, aby

z toho bylo hla iké těstíčko. Pak se to zakrajuje do vříci polévky jako knedlíčky krupičné a vaří se to 10 minut a kned dává se polévka na stůl. Pro začátečnice pojmenovám, že moučné knedlíčky či nočky jsou nejchutnější, když po zavaření se na stůl podává kned polévka; soli postačí na tyto porce asi půl kávové lžičky. Také jsou chutné, když se přidá malinko květu a v léti půl kávové lžičky sekané petrželky. Záleží to na chuti.

4. Knedlíčky morkové. Kousek morku, asi jako slepičí vajíčko se nechá na kraji plotny rozpustit; když pak se odstaví a stydne, jemně se na talíři utře, přidá se k tomu jedno celé vejce a jeden žloutek, malý talířek strouhané, mlékem navlažené žemličky, na špičku nože soli, malinko květu a pepře, jemně sekanou zelenou petrželku a když se vše dobře utřelo, děláj se rukou ve studené vodě vždy omočenou, malinké, kulaté knedlíčky a zavařej se do hovězí polévky a vaří se 10 minut.

5. Knedlíčky z vařeného těsta Uvaří se den před potřebou obyčejný moučný knedlík bez žemličky. Možno takový knedlík udělati z odřezků, když se dělá tažená štrudle. Studený knedlík se ustrouhá, na misce se utou 2 žloutky se lžici mouky, přidá se k tomu 3 lžice dobré, husté, sladké smetany, 4 vrchovaté lžice strouhaného knedlíku a tře se to, až jest to hladké. Když se má dávat polévka na stůl, vykrajuji se lžíčkou co možná malinké knedlíčky do vříci se polévky a vařej se pět minut. Soli se dá, když byl knedlík slaný, jen na špičku nože. Pro chut se může přidat též zelená petrželka a malinko květu. Možno je dávat též kolem zadělávaného masa.

6. Knedlíčky játrové pro 8 osob. Asi 14 dkg játer telecích neb hovězích se nastrouhá na struhu le, aby v nich nezůstalo žilek; přidaj se k nim dvě vejce, asi tři rozstrouhané, mlékem navlažené žemličky, 2 lžice rozpustěného másla neb sádla, na špičku nože majoránky asi jako hráč kousek česneku, který se rozetře, malinko tlū-

čeného pepře a zázvoru a lžíčku soli a tře se to asi 10 minut. Pak se vykrajuji lžíčkou malé knedlíčky do vříci se polévky a vaří se 15 minut. Také se z toho mohou dělat rukou kulaté knedlíčky neb smrž. Udělá se totiž tvar houby smrž a na nísiě stopky se nastrčí malinká vroubkovaná makronka. Vaří se to v polévce jako knedlíčky. Velice pěkně to vypadá. Pro změnu chuti se může koření vynechat a dát půl lžice zelené sekané petrželky, malinko květu a pepře.

7. Makronky. Dá se na vál asi 14 deka mouky, rozdrobi se v ní asi jako lisový ořech velký kousek nového másla, jedno vejce, na špičku nože soli a vypracuje se těsto jako na nudle. Pak se to co nejtěsněji rozváli a nakrájí se čtverečky, z nichž točí se na proužkovém prkénku kulatým tenkým dřevcem makronky. Daji se osušiti na vzauchu. Jest záhadno, jelikož těsto rychle schně, aby se mezi prací misou přikrylo, neb jinak by se makronky lámaly. Do hovězí polévky se zavaří hriska pro osobu a také se mohou dát kolem masa zadělaného, jsou hezké a dobré.

8. Rýže játrová. Ustrouhá se 12 deka hovězích neb telecích játer, dá se k nim jedno vejce a jeden žloutek, dvě lžice rozpustěného, ne však horkého másla neb morku, 2 rozstrouhané, malinko mlékem navlažené žemličky, malinko majoránky, na špičku nože tloučeného pepře a asi jako půl hráčku kousek utřeného česneku, čtvrt kávové lžičky soli a tře se to, až jest to stejnomořně. Hmota tato musí být tužší, než na knedlíčky. Protlačuje se vařečkou skrze obrácené strukadio do vříci se polévky, kam propadá v kouscích podobných rýži. Nechá se vařit asi deset minut. Jest spořejší či vydatnější než knedlíčky.

9. Rýže žemličková. Utfe se na misce asi jako velký viašský ořech kousek nového másla, přidá se k tomu 1 malé celé vejce a jeden žloudek a tře se to 5 minut; pak se tam přidaj dvě rozstrouhané, malinko mlékem po-

kropené žemličky, lžička jemně usekané petružele, malinko květu, na špičku nože soli! Vše se dobře promíchá a protlačuje skrzel struhadlo jako rýže játrová.

10. Smažený hrášek. Do hrnku se dají 2 žloutky, půl sběračky mléka, malinko soli a mouky tolik, aby bylo těstíčko jako na kapání. Dobře se prodělá, pak se dá na větší kuthan kus sádla a pro chuf se přidá kousek másla a do rozpáleného se hmota protlačuje na obráceném struhadle vařečkou sem tam, aby kapky padaly jako hrášky, jež jakmile červenají, lopatkou dirkovanou se vyberou a opět skrze čisté struhadlo jiné tvoří, až jest těstíčko spotřebováno. Musí být dvě struhadla, aby se mohly omývat a střídat. Hrášek tento se může připravit den před upotřebením. Hodí se též pro hostiny.

11. Kapání z mouky. 2 menší vejce, 1 lžice sladké smetany, 4 vrchovaté lžice mouky, na špičku nože soli, asi 5 minut vidličkou šlehat a pak se do vříti polévky vidličkou drobné nudličky kapat, 5 minut vařit a hned něstí na stůl! Polévka s kapáním, když dlouho stojí, ztrácí na chuti.

12. Kapání krupičné. 2 vejce, 2 vrchovaté lžice drobounké pšeničné krupičky se kloktá vidličkou 5 minut. Přidá se na špičku nože soli a nechá se to asi hodinu stát, aby krupice nabyla; pak se pozná, je li to husté jako obyčejné kapání, když by to bylo řídké, přidá se krupice; když jest to dosť husté, kape se do vříti se polévky jako jiné kapání a vaří se 10 minut. Zde těžko přesně udat míru krupičky; přijde na to, jak jest krupice suchá a jak jsou velká vejce. Do slabší polévky se toto kapání dobře hodí a také může déle uvařené stát. Ne všecko jak na knedlíčky musí být i na kapání krupička ta nejjemnější, z větší krupice to není tak chutné. — Mýlkou vytuštěno bylo v minulé příloze místo půl lžice mléka jedna lžice do krupičkových knedlíčků, proto nechť si to čtenářky laskavě

opraví. Krupičkové zavářky se hodí do slabé hovězí i vodové polévky.

13. Dohré mozečkové knedlíčky. Dá se na kuthan asi jako 2 vlašské ořechy kousek nového másla neb morku, přidá se lžička jemně rozsekané petruželky a když se to zapěnilo, vloží se tam mázder zbavený mozeček. Michá se tím na plotně, až jest to jako kaše a po té se nechá vychladnout. Na mísce se dá 4 lžice toho studeného mozečku, 2 strouhané, malinko mlékem navlažené žemličky, 2 vejce, na špičku nože soli, malinko pepře a květu a tře se to vařečkou asi 10 minut. Před obědem se zakrajuji lžíčkou malinké knedlíčky do vařci se polévky a vaří se 8 min. — Pozn.: Když se zaváří knedlíčky, neb kapání, vždy se dává knedlíček do varu a ne na jiné kapání neb knedlíčky, aby je hned var obešel a zůstaly tak hladké, stejně. Do těchto knedlíčků, když není v zimě petržele, dá se jemně sekana cibule.

14. Drštky do polévky. Od řezníka očištěné drštky se vaří asi půl hodiny ve větším množství vody; pak se voda sleje, opět čistá naleje, zase vaří a to se opakuje třikrát. Po té se drštky zasolí a vaří, až jsou měkké. Nyní se rozkrájejí na fličky neb nudličky. Hovězí, slabá polévka se zapraží bledou jiškou; na dva litry polévky se, po lžici mouky a kousku másla neb sádla asi jako velký vlašský ořech, udělá bledounká jiška, do které se dá lžička zelené, sekana petruželky; jiška se zakvedlá do polévky, rozkrájené drštky se tam vloží, přidá se pro chuf na špičku nože květu, malinko zázvoru a pepře. Když se dělá tato polévka bez hovězí polévky, tak se do té poslední polévky co se již drštky uvařily, přidá vody, přisoli se dle chuti udělá se žlutá jiška na větším kousku sádla a přidá se o něco více koření než se dá když je polévka hovězí. V novější době také dávají Gráfový kostky.

15. Svítek meučný, rychlý. Dají se do hrnku dva bílkы a utluče se z nich pevný sníh, pak se tam dají ty

dva žloutky, dvě lžice mouky, na špičku nože soli, zlehounka se to malou vařeckou zamíchá a dá na máslem vymazanou omeletkovou pánev. Svítek upeče se v troubě do růžova. Když se peče na plotně, musí se obrátit. Vykladí svítek se kráji na malé čtverečky. Dá se do misky a naleje se na něj hovězí hrachová, neb rybí polévka a nese se na stůl.

16. **Svítek jednoduchý.** Dají se do hrnků 2 žloutky, 4 lžice dobré sladké smetany, 2 vrchovaté lžice mouky, osoli se to dle chuti a měkká asi 5 minut; pak se tam zamíchá sníh ze 2 bílků a dá se to na dobře máslem vymazanou, žemličkou vysypanou omeletkovou pánev a peče se to v troubě 15 minut. Studený svítek se kráji na podlouhlé kousky a dá do polévky a nese na stůl.

17. **Svítek játrový.** Uře se na misce asi jako vlastký ořech kousek nového másla, v zimě sádla, dají se k tomu 2 žloutky, asi 10 dkg. ustrohaných jater, 1 strouhaná, malinko smetanou navlažená žemlička a tře se to asi 5 m. Přidá na špičku nože soli, malinko majoránky, pepře, zázvoru a nové koření, asi jako půl hrachu utřeného česneku, zamíchá se tam snich ze dvou bílků, zasype se sníh lžici žemličky a dá se na vymazanou omeletkovou pánev a peče se v troubě 15 minut. Když jsou zbytečné bílky, může se dát i ze třech nebo ze čtyřech bílků sníh a svítek jest ještě kypřejší. V létě se dává místo majoránky zelená petruželka a místo česneku a koření malinko pepře a květu. Koření se v novější kuchyni dává co nejméně a proto dávejme vždy jen tolik, aby to bylo příjemně chutné, ne ostré.

18. **Jemný žemličkový svítek.** 3 velké žemličky se ostrouhaří, aby přišla k odstranění z nich červená kůrka; pak se umelou, navlaží mlékem. Uře se 7 déka (asi jako malé slepičí vejce) nového másla až se pění, pak se přidají 3 žloutky a po kousku ta navlažená žemlička, lžička jemně sekáné petruželky, na špičku nože soli malinko

květu a tře se to asi 10 minut. Pak se k tomu zlehka přimíchá sníh ze 3 bílků a půl lžice té nejjemnější pšeničné krupičky. Vymaže se nízký kuthan máslem, posype žemličkou, hmota se tam vleje asi na prst silně a peče se při mírném ohni v troubě do růžova. Studený se vykrajuje hladkým kulatým kružtkem, aby to vyhliželo jako zátky. Z odřezků se udělájí drobné kousky a dají do polévky a kned se nese polévka na stůl. Zátky tyto se hodí do polévky i pro hostinu a může to být pečeno již den před hostinou.

19. **Puding do polévky pro 4 osoby.** 2 vrchovaté lžice usmaženého mozečku se zelenou petruželkou se velice jemně utrou, přidají se k tomu 2 lžice smetanou navlažené žemličky, 2 vejce, lžice smetany, na větší špičku nože soli, malinko pepře a květu, vše se dokromady tře asi 10 minut. Pak se vymaže hladký hrnek máslem, hmota se tam vleje, aby jí bylo jen do polovice hrnku, pováže se papírem a postaví se do většího hrnce do vařící vody; velký hrnec se přikryje velkou poklicí a vaří se to pomalinku půl hodiny, až jest to úplně ztuhlé. Pak se to vykrají lžičkou jako malé knedlíčky, naleje se na to hovězí polévka a nese na stůl. Když se něco vaří v páře, jest dobré, když jest po ruce tak zvaný drátěný můstek, který se dá do hrnce, ve kterém puding vaříme a pak hrnek s pudingem postavíme na můstek a nemusíme se obávat, že voda tam při vaření vnikne. Také se takováto hmota dává do malinkých formiček třeba mušlových, plechových, dá se malinko vody na kuthan, formičky do polovice naplněné se tam vloží, ale opatrně, aby tam voda nevnikla, kuthan se přikryje pokličkou a za několik minut jest to již ztuhlé. Pak se to vyklopí, formičky se umyjí, vymažou se máslem, opět naplní a zase v kuthanu v páře vaří. Když jest více formiček, mohou se všecky naplniti, do většího pekáče se dá trochu horké vody, formičky se tam postaví a dají do trouby, a tu není třeba je přikrývat, neb také

pěkně v troubě to ztuhne. Dá to sice více práce v malých formičkách, jest to však hezké a dělá se to obyčejně pro hosty. Říkává se tomu obyčejně vandličky. Já to dělávám ve formičkách, co se pekou cukrové mušličky.

20. **Sedlina vařená, císařské noky** Do $\frac{3}{4}$ litrového hrnku dáme 3 velká vejce, šálek (asi 8 lžic) sladké smetany, na špičku nože solí a kvedlá se to kvedlačkou asi 5 minut. Pak se hrnek pováže papírem a vaří se to v páře jako předešle půl hodiny. Když jest to již ztuhlé a ještě se nedává na stůl, nechá se to stát na kraji plotny a když se to má dát na stůl, tak s malou lžíčkou vykrajuji malinké knedličky či noky do hovězí polévky a nesou se na stůl. Když se chtějí z toho vykrajovat čtverečky, tak se hrnek vymaže máslem, aby se to snáze vyklopilo a dá se o lžici smetany mé ē, aby to bylo tužší. Na místě smetany se také může dát studená hov. zl polé ka. I tato sedlina se hodí pro hostiny.

21. **Jaterní sedlina.** Dvě lžice prolisovaných neb strouhaných jater, 4 lžice smetany neb hovězí polévky, po lžici mouky zpěněná jiška s petržilkou jemně sekanou, malinko pepře a kvetu, na větší špičku nože solí, vše se dokromady uře velice jemně, pak se tam dají říč větší celá vejce a kvedlá se to v hrnku na plotně, až to houstne, pak se hrnek pováže papírem a vaří se to v páře půl hodiny; ztuhlé se vykrájí lžíčkou do polévky. Ta ē se to vaří v páře v troubě v malých formičkách. Když se dává jiška na tu to sedlinu zpěnit, dá se máslo dobré, nové, asi jako velký vlasový ořech a když se začne máslo s moukou pěnit již se tam dá smetana neb hovězí polévka, rozkvedlá se to, připojí játra a pak do prochládlého vejce.

Omáčky.

22. **Omáčky k masu hovězímu.** Vařené hovězí maso se rozkrájí na slušné díly, obloží vařenými brambory neb rozkrájenými knedlíky a podá se k němu v konvičce nějaká omáčka. Pro začátečnice vaření budiž následující pravidlem: Na půl litru omáčky, což postačí pro 6 osob, dá se na kuthan buď kousek másla neb kokosu, sádla neb loje asi jako dva vlasové ořechy a udělá se z toho červená jiška po hodně vrchovaté lžici mouky. Jiška se musí prati opatrne, neb není horší omáčky, jako z připálené jišky. Též není dobrá omáčka z jišky přeprážené, raději ať jest jiška bledší, než tmavší. Z připálené mouky nikdy neobdržíme chutné omáčky. Omáčky následující jsou vesměs čítány s případami na půl litru.

23. **Omáčka cibulková.** Usmaží se po vrchovaté lžici mouky s případou másla neb loje neb kokosového omastku bleděčervená jiška, dá se do ní dle potřeby hovězí polévky neb vody a malá, jemně usekaná, na másle osmažená cibulka. Vše se dobře rozkloktá, nechá povařit a když se má dát na stůl, procedí se, kdo však rád cibulku, může podat omáčku neprocezenou.

24. **Omáčka cibulková sladkokyselá.** Dá se na kuthan kousek másla asi jako vlasový ořech, jedna velká neb dvě menší cibule, a nechá se to se to sežloutnout. Pak se tam dá lžice tloučeného cukru a opět se to nechá sežloutnout. Po té se tam dá opět jako vlasový ořech kousek másla a hodně vrchovatá lžice mouky. Michá se tím, až ma jiška pěknou červenou barvu. Pak se tam dá dle potřeby hovězí polévky, dle chuti octa a nechá se to vařit asi 10 minut. Okusí se, jestli je přijemně sladkokyselá, dle toho se přísladí neb přidá octa, po té procedí a dá na stůl.

25. Omáčka hořčicová. Uvaří se omáčka jako předešlá, dá se však jen jedna malá cibulka, půl lžice cukru a jen rovná lžice mouky, aby byla omáčka zařídá, jelikož po té s hořčici zhoustne. Do této řídké omáčky se dají 4 zrnka pepře, 3 zrnka nového koření, asi jako haléř kousek bobkového listu, jako hráček kousek závoru, na špičku nože citronové jemně usekané kůry, půl lžice citronové šťávy, dvě lžice bílého vína, půl kávové lžičky octa a nechá se to pospolu vařit asi 10 minut. Pak se omáčka procedí, přidá se do ní jedna očištěná, s máslem utřená sardelka a 2 lžice francouzské hořčice. Po té se již omáčka vaří nesmí, nechá se na kraji plotny stát, aby nevystydla. Než se nese na stůl, ještě se okusí, jest-li jest dobré sladko-kyselá a může se dle chuti ještě přidat ocet neb cukr. Musí se však při této omáčce dát pozor, aby se nedala do ní hovězí polévka příliš slaná, neb se sardelkou také přibude do ní sůl, tak se musí opatrně solit. Tato omáčka jest též dobrá k vařeným rybám a může se dát i na hostinu.

26. Omáčka česneková. Na půl litru omáčky se dají vařit v několika lžičích vody 2 stroužky česneku; když zmékly, rozeteří se na talířku s kousíčkem másla, dá se zpět do té vody, přidá se tam dle potřeby jiška a hovězí polévka, rozvedlá se, nechá malinko povařit a jest hotová. Jest prý dle úsudku starých hospodyně zdravá.

27. Omáčka majoránková. Uděláme česnekovou omáčku, přidáme do ní na špičku nože majoránky, malinko květu, necháme to chvíli povařit, pak se procedí a dá na stůl.

28. Omáčka játrová. Na půl litru omáčky asi za 4 haléře hovězích neb telecích jater se useká, dají se do hrnku s kouskem másla neb jiného omastku dusiti a připojí se k nim na špičku nože kmín a kousek cibule. Když to zažlutne, dá se k tomu kapka vody a nechá se vařit. Pak se udělá po vrchovaté lžici mouky žlutá jiška, přidá se dle potřeby hovězí polévka, vše se rozvedlá, procedí a dá na stůl.

29. Omáčka játrová s kořením. Dá se dusit na kousku másla asi za 4 haléře jater rozsekaných, přidá se k nim kousek cibule a když se to do žluta dusilo, přileje se malinko vody a nechá se to vařit; připojí se k tomu 6 zrnek pepře, 6 nových koření, jako hráček kousek závoru, kousíček bobkového listu a octa tolik, aby to bylo přijemně kyselé. Zadělá se žlutou jiškou, procedí se a dá na stůl.

30. Omáčka ze sušených hřibků. Na půl l. omáčky se uvaří lžice suchých hřibků v málo osolené vodě. Pak se vyberou, jemně usekají, a dají se zpět do té vody. Přidá se dle potřeby hovězí polévky, po vrchovaté lžici mouky červené jišky, dobré se rozvedlá a nese na stůl. Některá hospodyně nedává do koubové omáčky žádnou příchut, některá přidává malinko, jemně sekané pomerančové kůry, jiná opět malinko kůry a šťávy citronové, kdo totiž rád malinko nakyslou. Vše záleží na chuti a libosti.

31. Omáčka z čerstvých hub. Čerstvé hřibky, neb smrž, žampiony i jiné jedlé huby se rozsekají na drobno, osolí se, dá se do hrnečku co se vaří omáčka, kousek asi jako oříšek nového másla, půl lžičky jemně sekané petruželky zelené a dusí se vše asi 15 minut; po té se tam přidá hovězí polévka neb voda a vaří se to opětne asi 15 minut. Pak se to zadělá žlutou jiškou, dobré rozvedlá a dá na stůl. Jest velice jemná. Také ještě některá hospodyně pro zvýšení chuti dá k koubám, když se dusí, na špičku nože kmín.

32. Omáčka kaprlová. Dá se na kousíčku másla dusit čtvrt malé cibule, do žluta, pak se zaleje hovězí polévkou, nechá se chvíli povařit, procedí se to, přidá dle potřeby hovězí polévky a jišky a 1 lžice usekaných kaparů; okusí se, je-li přijemně nakyslá, nebo by se muselo přidat octa, rozkloktá se, povaří, a podá na stůl. Také se může pro změnu chuti přidat kousek cukru, citronová šťava a kůra.

33. Omáčka z naložené okurky. Rozkrájí se na drobno malá, kyselá okurka a nechá se asi čtvrt hodiny vařit v hovězí polévce; pak se tam přidá na špičku nože naloženého, neb čerstvého, jemně usekaného kopru, 3 kostky do hněda upáleného cukru, lžička citronové šťávy, malinko citronové kůry a 2 lžice bílého vína. Okusl se, je-li chuti příjemné, sladkokyselé, přísladí se, neb je-li třeba, přidá se octa, dobře se rozkloktá, a povaří.

34. Omáčka koprová Udělá se na novém másle po lžici mouky bledinká jiška, dá se tam čtvrt litru hovězí polévky, čtvrt litru kyselé smetany a lžička jemně usekaného kopru, rozkloktá se to na horké plotně, je-li třeba, přidá se malíko octa; záleží na chuti, jak kdo rád kyselé a kdo si přeje ještě lepší chuť, přidá do ní asi ve dvou lžicích smetany rozkloktaný žloutek. V zimě se také dělá koprová omáčka bez smetany. Dá se totiž do jišky jen hovězí polévka, jemně usekaný naložený kopr a dle potřeby voda.

35. Omáčka z čerstvých tomat, čili zvaných rajských jablíček 3 větší čerstvá jablíčka se rozkrájí na kousky, dá se k nim asi jako liskový ořech kousek nového másla i cukru a nechají se do měkká dusit. Pak se k nim dá půl litru hovězí polévky, po lžici mouky žlutá jiška, 4 lžice bílého vína, lžička citronové šťávy a půl lžičky jemně usekané citronové kůry; nechá se to povařit, pak se okusí, je-li omáčka příjemně navinulá a nasládlá, procedí se a dá na stůl. Omáčka tato jest jemně chuti a kdo není milovník octa, požívá ji raději, než z jablíček v octě naložených.

36. Omáčka z naložených tomat. Dvě naložená rozkrájená rajská jablíčka (tomata) se na kousku másla chvíli dusí. Pak se tam přidá sběračka hovězí polévky a nechají se vařit do měkká. Po té se tam přileje dle potřeby hovězí polévky, dá se jiška, 4 kostky do hněda upáleného cukru, 2 lžice červeného vína, citronová kůra a šťáva.

Dobře se všechno rozkloktá, procedí, přísladí a přikyselí se dle chuti, povaří a dá na stůl. Sporívě hospodyňky sladi omáčku již procezenou, že prý není třeba tolik cukru, též bez cukru ji rád někdo požívá. Vlno, není li po ruce, může se vynechat. Velice dobrý jest oct estragonový, což si může každá hospodynka na venkově sama opatřit. Zasadí si totiž keř estragonu, v létě neb na podzim se zelené větvičky uřezou, rozkrájejí se na drobno a hrstka této rostliny stačí do litru vinného octa. Někdo oct slije po několika dnech, zkušená hospodyně mi však radila, že může se oct ještě jednou do láhvě nalít a ještě že je cítit dobrou chuť estragonu. I do vodové omáčky jest estragon dobrý.

37. Omáčka sardelová. Dá se vařit do trošky hovězí polévky čtvrt malé cibule, kousek zelené petružele a když se to asi půl hodiny vařilo, procedí se, přidá se dle potřeby hovězí polévky a jišky, dobře se to rozkloktá a povaří. Do hotové omáčky se přidá 1 velká, kůstek zbavená a v másle utřená sardelka, dobře se ještě omáčka rozkloktá a dá na stůl. Poněvadž jest sardelka slaná, nesmí se omáčka tolik solit, aby se nepokazila. Také se může na místo petruželky v zimě dát kousek kořinkové petružele k cibuli vařiti, neb stroužek česneku a do hotové již omáčky může se též přidat malinko citronové kůry a šťávy. Záleží to na chuti a libosti.

38. Omáčka pažitková (šnitliková). Dá se vařit do trošky hovězí polévky dvě hrstě pažitky (šnitliku) a nechá se to vařit, až je polévka zelenavá. Pak se to procedí, při čemž v cedníku se pažitka vařeckou hodně mačká, načež se přidá dle potřeby hovězí polévky a zasmaží se bledinkou máslovou jiškou, aby omáčka byla bledě zelená; okoření se po libosti květem.

39. Omáčka cesarová. Dá se vařit do slané vody jeden menší oloupaný celer. Když zméká, rozstrouhá se a utře s kousíčkem nového másla, přidá se k tomu dle po-

třeby hovězí polévky a zasmaží se bledinkou jíškou, do které se dá sječknouti lžička jemně usekané, zelené petruželky, malinko květu, omáčka se dobře v hrnku rozkloktá, a nechá povařit. Také se může dát na místo celere kořinek petružele, a po té jest to omáčka petruželová. Těž jest velice zdravá.

40. **Polévkový křen.** Dá se do hrnku kousek nového másla asi jako vlašský ořech, přidá se k tomu rovná lžice mouky, na špičku nože cukru a nechá se to zpěnit. Pak se tam dá dle potřeby hovězí polévky, nesmí to být tak husté jako jiná omáčka, sice by byl křen nechutný. Když se má dát na stůl, přidá se neplná lžice strouhaného křenu. Také se může dát na místo mouky strouhaná žemlička. Do každé omáčky by se mohla přidat i v čas nouze voda, na místo hovězí polévky, ale do polévkového křenu a omáčky z hořčice musí být vždy dobrá polévka a proto raději upřavme omáčku jinou, když se nám polévkový nedostává. Velice chutný jest křen polévkový, když se dá do něj vařit stroužek česneku v celosti a když se dává omáčka na stůl, tak se česnek vyndá. Postačí, když je česnek v omáčce 2 minuty.

41. **Křen kyselý.** Ustroukají se pro 6 osob 3 menší jablka, dají do konvičky, přidá se k nim lžice křenu, lžice tloučeného cukru, a vinná sklenička dobrého, vodou rozředěného octa. V konvičce se to smíchá a okusi, je-li to dost sladkokyselé, a dá se na stůl.

42. **Křen smetanový.** Půl litru dobrého mléka neb smetany se dá vařit do kamenného hrnku. Před poledнем se ve stude smetaně rozkloktá méně vrchovatá lžice mouky a zavaří se do vřícího mléka neb smetany, nechá se var přejít a odstaví se. Když se má dávat křen na stůl, osladí se dle chuti, malinko osolí, přidá se lžice strouhaného křenu. Když se zavaří křen jenom do mléka, utře se strouhaný křen s kouskem nového másla, asi jako vlašský ořech. Je-li to smetanový, dá se jen suchý křen do omá-

čky. Také se může dát asi 3 deka oloupaných strouhaných mandlí do mléka vařit, to však již omáčku zdraží. Mnohá hospodyňka dá jen smetanu, malinko osolí a strouhaný křen; to prý je pravá staročeská křenová omáčka bez cukru a mandlí.

43. **Omáčka rybizořád.** Do hrnku se dají tři hrstky čerstvého rybizu neb 2 lžice naloženého, k tomu kousek cukru a másla a nechá se to čtvrti dusit. Pak se tam přidá troška hovězí polévky a nechá se povařit. Na půl litru omáčky se udělá po hodně vrchovaté lžici mouky červená jíška, přidá se k ní dle potřeby hovězí polévka, dobře se vše rozkvedlá, povaří, procedí, přidá se 3 kostky cukru, na špičku nože čítronové kůry, lžička šťávy a 4 lžice červeného vína. Okusí se, jest-li je příjemně sladkokyselá a ještě se dle chuti přidá cukru, neb octa. Z brusinek se podobně připravuje. Hodí se k ní knedlík.

44. **Omáčka šípková.** Větší hrst vypraných šípků se uvaří v hovězí polévce neb ve vodě, pak se rozmačkají, zapraží se červenou jíškou, upraží se lžice cukru do žluta, připojí k omáčce, těž lžice červeného vína, lžička čítronové šťávy, na špičku nože kůry, vše se promlíchá, přidá hovězí polévky, aby to bylo dobré husté, okusí se, jest li je příjemně sladkokyselá, přidá se dle chuti octa, neb cukru, procedí se a dá, když je třeba, na stůl.

45. **Omáčka ledvinková.** Asi za 4 h. ledvinek se rozkrájí, v horké vodě vypere, do hrnečku se dá asi jako liskový oříšek kousek másla neb cerusu, na špičku nože knínu, malinko petruželky a čtvrti se to dusí. Pak se přidá voda a kapku polévky a vaří se to asi čtvrt hodiny. Pak se dá lžice červené jíšky, ještě se přidá polévky, procedí se a přidá na špičku nože pepře. Jest dobrá.

46. **Omáčka z květaku.** Dá se do hrnka asi pět dkg. nového másla; když se rozpustí, rozkloktají se v něm tři žloutky, připojí se k tomu lžička zeleně sekané petruželky, přidá se k tomu lžička strouhané žemličky a malinko

květu a dobré se vše rozhodl. Než se to má dát na stůl, přidájí se tam 3 sběračky hovězí polévky, ve které se vařilo kousek květáků. Přidá se kousek, asi kostka cukru, lžička citronové šťávy a lžice bledinké jišky a kloktá se to na plotně až omáčka zhoustne. Když by to bylo málo husté, přidá se ještě jišky bledinké, neb strouhané žemličky. Omáčka tato musí být jemná, chuti lahodné. Podobně se též z chřestu připravuje. Omáčka tato se podává k vařenému karfiolu neb chřestu, též je dobrá na dušená kuřata neb maso telecí a podá se to při hostině jako jemné maso zadělávané. Jest to chutná a výživná omáčka. Každá pražená omáčka jest chutnější, když se do ni přidá lžice šťávy z pečeně, neb z dušeného masa. Znala jsem hospodynku, která vždy vypláklala svařenou vodou pekáček od pečeně, neb kuthan (kastrolek) od roštěnky a toto schovala, aby si tím na druhý den zlepšila polévku, neb omáčku. Kosti z pečeně šetrně hospodynky roztlukou a vyvaří a vyvářejí pro šťávu na omáčky. Vůbec šetrná hospodyně všechno, každý zbyteček upotřebí, aby chutný a přece levný pokrm připravila. Říkává se, že dobrá kuchařka se pozná po dobré omáčce a jídla moučného, proto máme vždy vaření věnovati péci největší, aby chom jako dobré vlastenky, Češky, byly též po názoru jiných národů dobrými českými kuchařkami.

Hovězí maso.

47. O rozpoznaní masa hovězího. Hovězí maso se rozliďuje: Hlava a krk se málodky v domácnosti z hovězího dobytče kupuje. Mozek hovězí se připravuje zadělávaný, na smažení se tak nefodí. Péro, plecko hodí se k vaření i na guláš. Hrudi, neb podplecí též k vaření Bok, též zvané pupkové maso, k vaření pro toho, kdo

rád vláčné, prorostlé maso. Vysoký šus, dobrý je na roštěnky. Žebrové maso pro polévku; kdo rád maso na kosti, dá mu přednost před masem z kůty. Nízký „šus“ a svíčková je nejvzácnější maso. Z nízkého „šusu“ jest maso jemnější, než z vysokého a jest po svíčkové nejlepší. Ocasové maso uvnitř, také šál i květové zvané, hodí se k dušení i k vaření. Kůta, špalíček hodí se k dušení i k vaření; jest úhledně ku krájení a proto se bere při hostinách. Ostatně kupuje každý maso dle svého vkusu a chuti a dle možnosti.

48. Dušení masa. Dusiti jest asi tolik, jako přikryté pecí. Když tedy maso dusíme, dáme na kuthan (kastrol) kousek mastnoty a když se rozpálí, dáme tam určené maso k dušení nasolené rychle po obou stranách opéci, totiž, aby se v tom horkém omástku rychle obrátilo, aby se v mase obsažená bílkovina rychle srazila a tak šťáva dobrá v mase zůstala. Po té se přidává po lžicích vody a maso přikryté se do měkká dusí.

Hovězí pečeně.

49. Hovězí pečeně ohýčejna. Při lepší hostině se maso vařené na stůl nedává. Zpravidla se dá vařit kousek masa žebrového s dobrou křížovou kostí, připoji se k němu rozkrájená stará slepice neb holub; tím docílíme chutnou polévku, to však jest jen při zvláštní příležitosti, jak se říká, za uherský měsíc. Podávám zde rozličné druhy hovězího masa, které může šetrná hospodynka upotřebit, když ku př. vaří polévku bez masa, na které to polévky také přijdou předpisy; tak tedy hovězí maso může upravit jinak a bude zase, když se nevyvaří, dobré masičko. Dvě kilo (začneme s větší porcí, neb to si každá hospodynka již rozdělí podle poměru v domácnosti), tedy dvě kilo ko-

věžího masa ze spodního šálu se dobře dřevěnou palíčkou neb válečkem, co se rozvalují nudle, naklepá, lůj se odřeže, maso se nasolí, asi vrchovatá lžice soli na dvě kila masa. Na kastrol se dá asi jako větší slepičí vejce kousek nového másla, v zimě sádla a přikryté maso se opatrne dusi asi 2 hodiny, přilévajíc po lžicích vody, aby se nepřipálilo. Pak se pokropí lžici rozpuštěného nového másla a posype se lžičkou strouhaného zázvoru a dá se do trouby zapéci, aby bylo pěkně zažoutlé. Maso se pak vyndá, šáva se zapráší neplnou lžicí mouky, přileje se ještě k tomu kapku hovězí polévky, rozdělá se to, nechá chvílenku povářit a procedí na maso. Když jest maso měkké, rozkrájí se na tenké plátky, omáčka se dá do konvičky, maso se obloží dušenou rýží neb smaženými zemčaty, (co při hoštině se dává, bude až při listkách jídelních). Když není dobrá trouba, může se maso na plotně dusit, až je měkké a se zázvorem zapéci stačí v troubě jen čtvrt hodiny.

50. Dušené maso na paprice. Kilo hovězího masa z kůty se naklepá, osolí půl lžici soli, posype neplinou lžičkou papriky. Na kastrol se dá asi 6 dkg másla neb sádla a jedna na drobno rozkrájená menší cibule. Když jest to horké, tak se tam maso vloží a po obou stranách trochu opeče. Pak se tam přidá sberáčka hovězí polévky neb vody a dusi se to pod pokličkou, přilévajíc po lžicích vody, až jest to měkké. Pak se maso vyndá, šáva se zapráší neplnou lžicí mouky, nechá se to na plotně zapénit, přileje se tam kapku hovězí polévky, dle potřeby šávy, lžička citronové šávy, na špičku nože kůry, pak se maso nakrájí na tenké plátky, omáčka se naň naleje a podají se k němu brambory, neb nohy neb makronky. Podotknouti sluší, že nikdy se nemá při pečení masa neb při dusení do masa vidličkou dloubat, uchází tím šáva, čímž pečené i jiné maso ztrácí na chuti. Zkušená hospodynka necká hovězí maso dusit 2 hodiny pak teprv opatrne na straně pickne vidličkou, je-li maso dost měkké. Není většího ne-

způsobu, než když kuchařka ze zvyku každou chvíli maso vidličkou propichuje a tím šávy ho zbavuje.

51. Dušené maso s kořením. Kilo masa z kůty se očistí. Každé maso jest lépe nožem lehce oškrabati, neb čistým plátnem otřít, než ve vodě jej dlouho močiti, neb tím ztratí maso mnoho silly. Naklepá se, osolí, na kastrol se dá menší, dvěma hrabičky prostrčená cibule, asi 7 dkg másla neb sádla, dva plátky cerelu, kousek petružele a mrkve, 5 zrnek pepře, tolik též nového koření, kousek zázvoru, malý bobkový list, asi 4 lžice vody maso se v tom dusí, přilévajíc po lžici vody neb polévky, až jest měkké. Pak se maso vyndá, dá se do šávy lžice žluté jíšky, přidá se dle potřeby hovězí polévky, dle chuti octa, lžice citronové šávy, 2 lžice bílého vína, vše se rozmačká, procedí, maso rozkrájí a dá do omáčky.

52. Svičková pečeně. Svičková se zbaví mázder a tuku, nasolí se, dá se k ní několik jalovců a nechá se v hrnku, čistým kaménkem přitíženo asi den, v zimě několik dnů ležeti. Pak se protáhne na nudličky krájenou slaninou, dá se na pekáček na kilo masa asi jako velký vlašský ořech kousek másla, půl malé cibule, dva řízky cerelu, 2 kroužky mrkve a tolik též petružele, půl bobkového listu, šopek tymianu, 6 zrnek pepře, tolik též nového koření, asi jako hráček kousek zázvoru; maso se na to vloží, pokropí se asi lžici estragonského nebo obyčejného octa, položí na vrch, opět asi jako ořech kousek másla, podleje se kapkou vody neb hovězí polévky a může se na plotně přikryté asi půl druhé hodiny dusit a přilévá se stále po lžici polévky neb vody. Pak se dá odkryté do trouby, ve čtvrt litru kyselé smetany se rozkloktá lžička mouky a tím se maso asi na tříkrát poleje. Když jest měkké a hezky opečené tak se vyndá, do omáčky se přidá kapka polévky, vše se procedí zelenina se v cedníku pěkně rozmačká a kdo je milovník citronu, může do ní přidat lžičku citronové šávy a malinko sekané kůry.

K této pečení jsou dobré noky, makarony, též dobrý je k ni knedlík. Velice jest též chutná omáčka, když místo zeleniny se dá v létě zelená petruželka a to se dělá omáčka jen málo nakyslá. Některé hospodyňky, když mají špatnou smetanu, rozkvedlají do procezené omáčky, když ji mají dávat na stůl, žloudek a tím se omáčka zlepší. Učila jsem se vařiti u dvou kuchařek; jedna nakládala maso jen za sucha, jako toto, že prý v láku naložené není tak šťavnaté; druhá opět, na svíčkovou, když ji zavila kůžiček a loje a protáhla ji slaninou, dala svařiti asi na kilo masa skleničku octa se čtvrt litrem vody, maso obložila kořením a zeleninou a když se oct s vodou vařil, polila tím maso, ukryla jej a nechala několik dnů naložené, ale každý den v tom láku maso obrátila. Jiná opět nechala lák vystydnoti a studeným maso polila. Opět jiná hospodyňka dá na osolené maso všecko koření a zeleninu, poleje je skleničkou vína a octa, nechá je jeden den ležeti, pak je protáhne slaninou a připraví jako předešle. Neb je smetanou nezaleje, jen zapráší moukou a přidá dle chuti citronové šťávy a malinko kůry. Na tento způsob totiž bez smetany se upraví maso k hostině, když je zvěřina se smetanou, aby nebylo dvoje stejně. Když se dělá bez smetany, jest lépe kořinkovou zeleninu vynechat, dát jen cibuli a kousek petřelky zelené a octa jen malinko neb žádný. To vše záleží pak na chuti hospodyňky.

53. **Nízky lok (rostboeuf).** Z 1 kila masa z nízkého boku „šusu“ se odseknou kosti a lúj, maso se naklepá a sbalí se do kotoučku jako závin (štrudel) tenkou stranou do vnitř; protáhne se slaninou, sváže motouzem, obloží kořením a zeleninou i cibulí a poleje svářeným octem s vodou, jako při svíčkové a nechá se nějaký den ležeti. Pak se dá na kastrol kousek másla, asi jako vlašský ořech, asi tři kostky cukru, ta zelenina z toho masa a nechá se to dusit až to zažloutne. Pak se tam vloží maso a dusí e do měkká, přilévajíce po lžici polévky z těch kostí, co

se odsekly od masa. Když jest maso měkké, tak se vynádá, do šávy se dá po lžici mouky bleděčervené máslové jišky, přidá se polévky, aby byla omáčka dobře hustá, procedí se, zelenina se dobře promačká, přidá sa lžička citronové šťávy a kousek sekané kůry, asi 3 lžice červeného vína, lžička v hrnečku upáleného cukru, aby měla omáčka pěknou barvu, též jest pěkná omáčka, když se přidá kousek zavařených bezinek, vše se okusi, jest-li je omáčka příjemně sladkokyselá. Pak se maso rozkrájí na úhledné řízky, vloží do omáčky a na stůl při hostině se dají kolem misy máslové koláčky a v obyčejné domácí potřebě jest velice dobrý knedlík i noky. Toto maso jest dobré, když se udělá den před upotřebením neb se hezky rozleží a proto je dělávají kuchařky den nebo dva dny před hostinou. Z nízkého „šusu“ jest maso po svíčkové nejlepší a tak zvaný „rostboeuf“ po anglicku se připravuje při vzácných hostinách a proto je napiši až při lísískách jídelních.

54. **Cikánská pečeně.** Useká se, neb uměle čtvrt kilogramu masa kověžitého z kůty, čtvrt kilogramu prorostlého veprového a čtvrt kila telecího též z kůty. Přidá se k tomu jedna strouhaná a 1 a půl ve vodě namočená, dobře vymačkaná žemlička, lžice na másle bledince zažloutlé cibulky, na špičku nože květu, na špičku nože zázvoru, pepře a citronové kůry, dvě vejce a jeden žloutek, dobře se všecknu promichá. Čisté prkénko se potře bílkem a masíčko se na prst silně na něj rozetí. Po té se po celé ploše pokláde na nadličky rozkrájená slanina, pak se to sbalí jako závin a opět potře bílkem. Stačí na vše ten bílek, co zbyl z toho žloutku. Na pekáč se dá asi jako velký vlašský ořech, kousek nového másla a kousek mrkve pokrojené, pečeně se na to vloží a peče se opatrně jednu hodinu v troubě a mezi pečením se polévá kověží polévkou neb vodou. Pak se rozkrájí na šikmé řízky, složí vkusně na misu a kolem se dají osmažené brambory a šáva se procedí a dá na maso.

55. Hovězí sekáné řízky. Čtvrt kila hovězího masa se jemně useká, přidá lžička sádla neb másla, půl lžice strouhané žemličky, na špičku nože soli, promíchá se to a udělájí se z toho 4 malé, podlouhlé placičky asi na stéblo silné, malinko se po jedné straně popráší tloučeným pepřem, obali v mouce, omočí v rozkloktaném vejci, obali ve strouhané žemličce a usmaží na rozpáleném sádle do červena. Když není na řízky maso telecí, tak si pomůže hospodyňka těmit řízky a mohou se dát k nějaké zelenině neb se dají na kaši bramborovou.

56. Obyčejná sekáná pečeně. Čtvrt kila usekaného masa hovězího a čtvrt kila vepřového prorostlého, dvě strouhané, malinko smetanou neb mlékem navlažené žemličky, jedno vejce a jeden žloutek, na špičku nože majortánky, též tolik pepře, lžíčku soli, malinko zázvoru a nového koření, asi jako hráči kousek utřeného česneku, vše se promíchá, udělá se z toho šiška, potře se blíkem, na pekáček se dá kousek sádla a cibule a když se maso zapeče, tak se podlívá lžici vodou neb polévou a peče se v troubě jednu hodinu. Na stůl jsou k ni dobré osmažené neb klofané brambory a kyselé zeli.

57. Sekaná pečeně hovězí. Půl kila hovězího masa z kůty se umele neb jemně useká, přidají se k němu dvě roztrouhané žemličky, 12 deka na kostičky rozkrájeného „špeku“ či slaniny, která se s malou, též dlobně krájenou cibulkou nechá malinko do žluta usmažit, na špičku nože pepře a zázvoru, jedno vejce celé a jeden žloutek, lžíčka soli, dobré se vše promíchá, utvoří se z toho šiška a potře se blíkem, aby při pečení nepraskala. Na pekáč se dá asi jaho slepičí vejce kousek sádla neb másla, když se rozpustí, maso se do horkého vloží, připojí se ještě kousek cibule, do které se dají asi 4 hřebíčky; může se též připojiti kousek rozkrájené slaniny a pak se pečeně, když se zapeče, polévá po lžici polévou a peče v troubě jednu hodinu. Po té se vyndá, nechá malinko na prkénku a pak

se krájí na šikmé řízky, složí se vkusně na misu a může se dát k ní klofané brambory a klávkový salát. Dělává se tato pečeně v létě, když není k dostání maso vepřové a telecí.

58. Sekané hovězí na způsob zajice. Čtvrt kila masa hovězího ze svíčkové se na noc poleje lžicí octa, malinko osolí a pepřem též malinko popráší. Druhý den se jemně useká čtvrt kila prorostlého masa vepřového, též ta naložená svíčková se jemně useká, pak se k tomu připojí: dvě roztrouhané, malinko mlékem navlažené žemličky (také bílým vínem se mohou navlažit postačí 3 lžice vína) připojí se jedno celé vejce a jeden žloutek asi 6 dkg. Jemně usekané slaniny, dá se na špičku nože paštikového koření, (což jest, když se uťule asi 20 zrn pepře, asi 15 zrn nového koření, asi jako hráči mušk. koření, jeden usušený bobkový list, prouteček dymánu a kousek zázvoru. Toto se vše dohří mady uťule a uschová do nějaké látky a zátkou uzavře). Dále se připojí na špičku nože citronové kůry a kousíček ustrohané cibule. Vše se dohromady promíchlá, utvoří se šiška, dá na máslem vymazaný pekáček, potře se blíkem, poklade se na nudličky krájenou slaninou a ještě se přidají na pekáč asi 3 kroužky očistěné mrkve, tolik též cerelu a petružele, asi 4 celé pepře, též tolik nového koření, kousíček zázvoru a bobkový malý list a kousek cibule. Když se maso zapeče, poleje po chvíli hovězí polévou a ku konci pečení se rozkvedlá koflíček kyselé smetany se lžíčkou mouky, naleje se to na maso. Když se to zapeče a maso se již hodnou peklo, vyndá se na prkénko, do máčky se přidá kapku polévky, vše se rozmichlá, aby ta zelenina též přišla do omáčky, procedí se to a kdo rád navinulé, přidá lžíčku citronové šfávy a kdo rád kyselé, připojí dle chuti ocet. Pečeně se krájí na šikmé řízky, dá na misu, omáčka se pod ni naleje a dá se k ní knedlík neb noky. I také velké cezené nudle jsou k ní dobré.

59. Sekaná pečeně studená. $\frac{1}{4}$, kila hovězího a $\frac{1}{4}$ kila prorostlého masa vepřového se jemně umele neb useká. Dvě strouhané žemličky se polejí (asi půl koflíčka) mlékem, na kastrolek se dá asi jako velký ořech kousek másla, když se rozpuští, dají se tam ty žemličky a nechá se to na horké plotně při pilném míchání až je z toho tuhá kaše. Když vystydne, přidá se k umletému masu, připojí se k tomu jedno celé vejce a jeden žloutek, lžička soli, na špičku nože pepře, na špičku nože citronové kůry, vše se dobře promíchá, dvě, již dříve uvařené na tvrdlo vejce se oloupají a na čtvrtky rozkrájí. Prkénko se potřeší blikem, maso se na něj rozloží na prst silně vejce rozkrájené se tam stejnomořně rozloží, mezi ně se dají na nudličky rozkrájené malé kyselé okurčičky asi 6 kopárů se rozhoď, kousek slaniny, též na nudličky pokrájené a kousek vařené prorostlé šunky neb masa uzeného též drobně skrájeného. Když jest vše stejnomořně rozloženo, tak se to zball, pěkně se to přimáckne, aby vzdutek uvnitř žádný nebyl, potře se to blikem a na pekáček se dá asi jako slepičí vejce kousek nového másla. Když se rozpálí, maso se tam vloží a peče se, po lžici polévky přilévajíc, jednu hodinu. Když vystydne, dá se na prkénko a krájí se na hezké řízky, složí vkusně na mísu a v létě jest to ochiazující večeře, když se k tomu dá klávkový salát. Může se to upéci při obědě a dát studené k večeři.

60 Závitky ze zbytků hovězího masa. Po rovné lžici mouky a asi jako velký ořech másla, udělá se bledinká jiška, do které se přidá lžička jemně usekané cibule a nechá se to malinko spolu zasmažit. Pak se tam dá 4 lžice hovězí polévky, aby z toho byla vláčná kaše. To tě se to nechá vystydnot. Pak se k tomu přidá 4 hodně vrchovaté lžice vařeného, jemně usekaného hovězího masa, jeden žloutek (bilek se nechá na potřeni) na špičku nože pepře, dle chuti se to přisoli a pomocí strouhané žemličky se udělají dva neb tři závitky, hezký se urovnají, aby vy-

hlízely jako podlouhlé řízky, omočí se v rozklepaném bliku, obalí ve strouhané žemličce a smaží se na másle neb sádle. Jest k tomu dobrá kaše bramborová neb špenát, tuřín, kapusta i mrkev. Také se mohou tyto závitky či řízky omočiti jen v rozkvedlaném vejci neb bliku, bez žemličky a osmaží se to do růžova na novém másle. Pak se utře s kouslčkem másla malá, oloupaná sardelka, na každý řízek dá se toho sardelového másla, dají se pak na talíř, pod ně asi dvě lžice polévky a dají se na kraj do trouby. Na kastrolku se dá spejčknout lžička mouky asi jako ořech s kouskem másla, přidá se k tomu na špičku nože usekané petruželky, když to malinko zažloutlo, dá se do toho 4 lžice hovězí polévky, nechá se to povařit, připojí se k tomu kousek sardelového másla a pak se tím podlejí ty řízky, dá se k tomu rozkrájený citron a nese na stůl. Také jsou k tomu dobré magrony. Omáčka t-to má být vše řídká, ne hustá, když se smaží, nedá se mnoho másla, jen tak, aby se více opekaly, než smažily. Také jsou dobré i z jiného masa ze zbytků.

61. Smaženky sekané. 12 deka hovězího masa a tolik též prorostlého masa vepřového se jemně useká, přidá se k tomu jedna ve vodě namočená, dobře vymačkaná žemlička, jeden žloutek, na špičku nože, ale malinko, majoránky, ještě méně pepře, zázvoru a nového koření nejméně a asi jako hráč kousek utřeného česneku, lžičku soli, vše se prodělá, udělájí se na stotinu silné placičky, omočí v rozklepaném bliku, obalí v žemličce a usmaží na obou stranách, asi jako na slepičí vejce kousek sádle. Jsou k tomu dobré klofané Brambory a kyselé zeli. Když jest asi za 4 haléře jater do toho přimichaných, chutná to jako jaternice. Kdo chce hodně šetřiti, může dát místo jedné žemličky dvě, ta druhá může být strouhaná, aby to bylo tužší, aby se to snadněji pak dělalo. Pro dítky zvláště jest zdravější sekaninka, když se do ní dá více žemličky.

62. Maso se zeleninou. Hovězí maso asi půl kila, z kůty neb jakékoliv se rozkrájí na menší kousky a může se naklepati a nasolí se lžičkou soli. Na kastrol se dá kousek sádla, asi jako velký ořech, též může být máslo, rozkrájí se na koláčky dvě mrkve, jedna menší petružel, půl cerelu, jeden kedluben a malá cibule, složí se to na kastrol, maso na to a naleje se tolik vlněné vody neb hovězí polévky, aby to bylo zatopeno; přidá se k tomu tolik octa, aby to bylo příjemně kyselé. Do kousku čistého organtýnu se dá asi 6 zrnek pepře, 4 nového koření, na špičku nože majöránky, kousek bobkového listu a asi jako hráček kousek zázvoru; zaváže se to, dá k masu, aby se to pak v zelenině nemíchalo. Nyní se to nechá pomalinku vařit, až jest to měkké, což trvá než se maso uvaří, dvě i tři hodiny, zvlášť když je staré. Pak když jest měkké, oškrábou se 3 větší, syrové brambory, rozkrájí na nudličky, malinko osoli a dají se na dno pod tu zeleninu, za čtvrt hodiny jsou měkké. Pak se dá maso na mísu a zeleninu kolem. Může se to dělat při obědě a večer se k tomu přidají brambory a jest dobrá večeře.

63. Guláš z masa hovězího. $\frac{1}{2}$ kilo masa se naklepá, osolí lžičkou soli a rozkrájí na malé kousky. Na kastrol se dá kousek sádla neb másla a když se rozpálí, tak se tam dá to připravené maso. Přidá se k němu kousek cibule na drobounko skrájené a na špičku nože pepře a když jest to v létě, lžíčka zelené pe ruželky. Nyní se to podleje lžíčkou vody neb polévky přikryje a nechá se to dusit do měkkka. Pak se maso vyndá, šťáva se zapráší lžíčkou mouky (může být vrckovatá, podle toho, jak mnoho se chce mít šťávy) nechá se to ckvilenku zapěnit pak se tam přidá ještě kapka polévky a procedí se to, maso se do toho vloží a nechá na kraji plotny, až se dává na stůl. Když se dává na stůl, připojí se k tomu asi půl lžíčky citronové šťávy a kůry. Guláš se může dělat na více způsobů. Místo pepře se dá na špičku nože paprika, může se pak zaliti kyselou

smetanou rozkvedlanou se špetkou mouky a jest to guláš na paprice, neb se k němu dají asi 4 zrnka pepře, nového koření a zázvoru a kousek bobkového listu a cibule a když se napřed kapku odusí, tak se přileje voda a octa tolik, aby to bylo příjemně kyselé a když jest maso měkké, udělá se po neplné lžici mouky žlutá jiška; tím se guláš zadělá a též takto jest dobrý. Může se do této omáčky přidat též pář kaparů.

64. Maso s polskou omáčkou. $\frac{1}{2}$ kilo hovězího masa se očisti, naklepá a lžíčkou soli osolí. Na kastrol se dá kousek asi jako větší ořech másla, maso se tam po obou stranách opeče, pak se přílivá polévky z té kosti, co byla k masu přivážena, neb ta kost se může k masu připojit, aby byla šťáva chutnější. Když jest maso měkké, udělá se naň následující omáčka. Na kastrolek se dá půl lžice cukru, asi jako ořech kousek másla, neplná lžice mouky a půl velké cibule a měchá se tím, až je to hodně červené. Pak se tam naleje hovězí polévky tolik, aby byla přiměřeně hustá omáčka, připoji se dle chuti octa, kousek tymiánu a nechá se to povářit; pak se to procedí na to maso, přidají se asi 3 lžice vína, lžíčka citronové šťávy a malinko kůry, ještě dle chuti octa a cukru, aby to bylo příjemně sladkokyselé a pro jemnou chut se přidá asi 10 oloupaných strouhaných mandlí. Aby byla omáčka silnější, přidávají některé kuchařky Gráfovou kostku či masový výtažek neb kapku Maggiho koření. Také se tato omáčka dělá na zbytek masa hovězího a když se takovéto maso dělá ve větším pro hostinu, může se udělat již den před hostinou, neb rozleželé jest ještě chutnější. K této jest dobrý knedlík i brambory.

65. Ohýcejná roštěnka. Nechá se u řezníka usknouti z vysokého neb nízkého boku, „šusu“, tolik kousků, co číce me mít roštěnek. Očisti se každý kousek nožem, postranní kůže se nařízne, aby se roštěnka při pečení nevzedmula, dobrě se naklepá dřevěnou palicí, na každou roštěnku se dá špetka (ale malá) soli, popráši se paprikou a moukou a

rychle se opekou na másle na omeletkovém plechu. Po té se kladou do jiného kastrolu; ten plech, co se tam na rychlo opekaly, se vyplácne horkou vodou a dá se to na roštěnky; připojí se k nim kousek cibule a nechají se do měkká dusit, přilévajíc po lžici polévky. Kdo rád cibulku smaženou, tak dá dřívě na kastrol asi na půl kila roštěnky jako velký ořech kousek sádla a půl malé cibule zasmažit, po té se tam roštěnky kladou a dusí. Roštěnky z mladého kusu se musí dusit 1¹/₂ hodiny, ze staršího 2 hodiny i déle. Když se dělají roštěnky k večeři, tak se dělají již při obědě. Na stůl jsou k nim dobré brambory.

66. Zavinuté roštěnky. Nechají se u řežníka useknout 4 roštěnky z vysokého „šusu“ či boku. Kosti se useknou a spotřebují pro polévku. Očištěné roštěnky se naklepou kezky do plocha; pak se useká asi 12 deka uzeného vařeného masa prorostlého, půl lžičky jemně usekané zelené, malinko na másle smažené petruželky, neb jemně usekané cibule, na špičku nože pepře, jedna strouhaná, smetanou navlažená žemlička a jedno vejce. Vše se promichá, malinko osolené roštěnky se tím potrou, pěkně zball, obvází nití, popráší malinko paprikou a moukou. Na kastrol se dá asi jako malé slépičí vajíčko kousek másla neb sádla, když jest rozpálené, roštěnky sbalené se tam rychle po obou stranách opekou do červena; pak se tam přilévá ta polévka z těch kostí a dusí se do měkká a mezi dušením se tam přidá též kousek cibule. Když se mají dát na stůl, šláva se procedí a přidá se do ní několik kapek šlávy citronové. Roštěnky se po délce rozřznou, srovnají pěkně na mísu a dá se k nim dušená rýže.

67. Roštěnky sardelové. Čtyři roštěnky se připraví jako předešlé, malinko se osolí (neb sardelky jsou slané). Naklepané roštěnky se popráší moukou a na másle se rychle po obou stranách do červena opekou. Pak se k nim přidá jedna rozkrájená cibule, sběračka hovězí polévky a dusí se pozorně do měkká. Utrou se dvě sardelky s kou-

skem nového másla asi jako viašský ořech velký a každá roštěnka se jím potře. Po té se nechají v troubě asi pět minut opéct. Do šlávy se přidá lžička mouky, nechá se sežloutnout, přidá se dle potřeby ještě hovězí polévky, lžička citronové šlávy, dá se to na roštěnky a nese se to na stůl. Kdo rád citron, může ještě přidat malinko citronové kůry. K tomuto jsou dobré magronky neb cezené velké nudle.

68. Esterházy roštěná. Čtyry roštěnky z vysokého boku se naklepou, osolí a malinko pepřem popráší a rychle, jako předešle se na másle do červena opekou. Na kastrol se dá 1 rozkrájená cibule, kousek petružele, mrkve, cerele a když jest to zažlutilé, opečené roštěnky se tam vloží, podlili malinko hovězí polévou a dusí do měkká. Pak se rozkvedlá ve čtvrt litru smetany lžička mouky, roštěnky se vydají a smetana se vleje do šlávy a nechá povářit. Omáčka se procedí, přidá se do ní lžice usekaných kaparů, maso se tam vloží a když se má dát na stůl, zacedí se citronovou šlávou.

69. Zavinuté roštěnky (září). Z kila masa vysokého boku (šusu) se nechá useknout šest neb osm roštěnek, kosti se odseknou, každá roštěnka se naklepá dřevěnou palíčkou a osoli malou špetinkou soli. Dvanáct deka slaniny se rozkrájí na kostičky, též jedna větší cibule na drobno se pokrájí se slaninou se malinko do žluta osmaží. Pak se to rozdělí na stejně díly do roštěnek, pěkně rozeťte, zabali, obváže nití, posype se to malinko paprikou a moukou, na kastrol se dá asi jako malé slépičí vajíčko kousek sádla, když se rozpálí, rychle se tam roštěnky opekou, pak se přilévá po lžici voda neb hovězí polévka a dusí se to přikryté do měkká. Na stůl jsou k tomu dobré osmažené brambory, neb kaše bramborová.

70. Roštěná „Apollo“. Se čtyř roštěnek se kosti odseknou a roštěnky se naklepou co možno tence. Musí se však dát pozor, aby se v mase neudělaly díry. Masič-

ko od kostí se odřeže, též kousíčky po kraji od roštěnek se odřežou, přidá se k tomu asi 6 deka slaniny a vše se useká, přidá se k tomu půl strouhané cibule, asi jako hrášek kousek česneku, na špičku nože majoránky, na špičku nože pepře a méně citronové kůry, (neb se může docela vynechat), 4 lžice strouhané, bílým vlnem navlažené žemličky, 1 vajíčko, 1 větší s kouskem másla utřenou sardelku, vše se dobře promichá, roštěnky se tím potrou a dá se na ně již dříve dušené srdece vepřové, na malé nudličky nakrájené, to se rozloží po té nádivce, pak se to pěkně zbalí, obváže nití, opět na kousku másla do červena opekou a přilévá se pomalu ta polévka z těch kostí co se od roštěnek odsekly. Když jsou roštěnky měkké, zapráší se šťávou lžičkou mouky, nechá zavařit, procedí na roštěnky, nitě se z nich sejmou a dají se na stůl a k nim nudle neb magrony.

71. **Námořnické maso.** Kilo hovězího masa od péra rozkrájí se na větší kousky, než na guláš; každý kousek se sklepá, malinko osoli a slaninou protáhne. Na kastrol se dá kousek na kousky rozkrájeného cerelu, 6 kroužků petružele a mrkve, 1 cibule a asi jako malé slepičí vajíčko kousek nového másla, a když zelenina zažloutne, vloží se tam maso na ni, přileje se tam lžice vinného octa, 8 zrnek pepře, 6 zrn nového koření, štípek zázvoru, 1 bobkový list, 4 křeblíčky a proutec tymianu. Maso se nechá v tom dusit a přilévá se po lžici hovězí polévka. Když jest maso měkké, vydá se; zelenina se zapráší lžicí mouky, nechá se to chvíli dusit, pak se k tomu přidá sklenička bílého vína, 4 kostky do hněda upáleného cukru, lžička citronové šťávy, na špičku nože sekané kůry, omáčka se rozředí dle potřeby hovězí polévkou, procedí se, okusí se, jestli je dobré sladkokyselá, opraví se dle chuti, maso se tam opět vloží, a když se dá na stůl, dá se k němu, vlastně do omáčky, lžice kaparů. K tomuto masu jsou dobré magrony.

72. **Hovězí řízky po anglicku** (beefsteak, biftek). Asi půl kila masa, špalíček od svíčkové, se rozřízne na příč na tři díly, dříve se odřežou mázdry a lůj. Každý řízek se na klepá, aby z toho byla plachá asi na stéblo silná, popráší se solí a pepřem a potrou se strouhanou cibulí a založí se se 4 stran jako skládaný malý koláč, popráší se po jedné straně moukou a rychle se opekou na rozpáleném sádle. Pečení po jedné straně trvá asi čtyři minuty, po druhé straně též. Na jiném kastroku musí být spejchnuta cibulka na kousku sádla a lžíčka mouky, přidá se tam několik lžic hovězí polévky, aby z toho byla chuťná šťáva. Pečené řízky se dají na mísu, šťávou se ještě rychle vyplácne kastrolek, co se řízky pekly, na každý řízek se dá sázené vejce a nese se to na stůl. Také se může maso palíčkou roztlouci a pak stotinu vysoké placičky utvořiti a páci jako předešlé. Kdo má rád řízky tyto krvavé, peče je rychle na každé straně dvě minuty. Čím se prudčeji řízky pekou, tím jsou šťavnatější. Také jest k nim dobrá dušená rýže, brambory i magrony. Když není maso ze svíčkové, tak se ustrouhá neb uměle maso z kůty neb boku a udělá se z toho řízek. Strouhané maso nemá žádné mázdry. Do každého řízku se přidá špetka strouhané žemličky a kousíček másla nového neb utřeného morku, což je dělávláčnější. Pekou se jako předešle velice rychle a když se nesou na stůl, polejí se šťávou a dají se k nim brambory. Obyčejně se takto dělají na venkově, když není k dostání svíčková a jest to také dobrá a rychlá krmě. — (**Beefsteak jinak upravený.**) — Na šest „bifteků“ se, když není maso ze svíčkové, nožem uškrábe neb ustrouhá na struhadlo, aby nezůstaly mázdry, půl kila hovězího masa z kůty, osoli se nepinou lžičkou solí a připojí se k němu jedna ostrouhaná (totiž červené kůry zbavená) žemlička, která se v studené vodě namočí, pak vymačká a k masu připojí. To se dělá proto, aby byl „biftek“ vláčnější. Dobře se vše promichá, udělá se šest stejných, na prst silných,

kulatých neb čtvercových placiček, popráší se malinko tloučeným pepřem a rychle se vloží do rozpáleného másla neb sádla a nechají se po obou stranách sběleti, totiž aby se v nich rychle bílkovina srazila. Pak se složí do nějakého hrnku a když se mají dát na stůl, popráší se moukou a opekou se rychle na každé straně asi dvě minuty v hodně rozpáleném sádle, do kterého se připojí kousek cibule. Opečené bifteky se dají na teplou mísu, na každý se dá jedno sázené vejce, kastrol, co se pekly, se vypláchne hovězí polévkou a nese se to na stůl.

73. Ledvinky. Hovězí ledvinky se rozkrájejí co možná na tenké lísťky, čím tenčí, tím lepší, dobře v studené vodě vyperou a pak se spaří vařicí vodou, ta se ale hned sleje, aby nepříjemný zápach z ledvinek se ztratil; na kastrofek se dá na $\frac{1}{4}$ kila ledvinek asi jako malé slepičí vajíčko kousek másla neb sádla kousek drobně usekané cibule, kapku zelené petruželky, na špičku nože kmínku; když to malinko zažloutne, dá se tam sběračka studené neslané vody, ledvinky se tam vloží a přikryté se vaří, až se voda vyvaří. Pak se tam přidá ještě jako oříšek kousek sádla neb másla, půl lžice mouky, nechá se to zapěnit, promíchaná se to pěkně, připojí se na špičku nože pepře, trošku hovězí polévky, osoli se to a nese hned na stůl; kolem se dají brambory. Také se mohou dělat ledvinky na rychlo, když se spaří a ve studené vodě vyperou, dají se do té zažloutlé cibulky a kmínu, přidá se hned mouka, ledvinky se v tom rychle osmaží asi za 15 minut, dá se voda neb hovězí polévka, aby byla šťáva, okoření pepřem, osoli a hned dá na stůl. Pozn. Ledvinky se solí, až jsou hotové, jinak by byly tvrdé.

74. Jazyk nadívaný. Hovězí jazyk se očistí a uvaří do měkkaa, což trvá někdy 3 i 4 hodiny, a oloupá se. Když vychladne, rozkroji se po délce a uprostřed se vydlabé žlábek; co je vydlabaného maslčka, tolik se k tomu připojí prorostlé vařené šunky neb uzeného masa, připojí

se k tomu půl strouhané, mlékem navlažené žemličky, půl vajíčka, aby se to lépe spojilo a tato nádivka se dá do toho vydlabaného žlábku, druhá polovice se na to přidá, aby byl jazyk zase pokromadě, obtočí se čistým motouzem. Na pekáč se dá kousek másla, půl rozkrájené cibule, kousek rozkrájené kořinkové petružele, kousek zelené pe tružele, jazyk se na to vloží, navrх se také dá kousek másla a tak se chvíli asi 20 minut peče, přilévajíc po lžici polévky, pak se úffou s kouskem másla asi jako malé vaříčko, dvě sardelky, tím se jazyk potře, nechá zapéci, šťáva se zapráší lžici mouky, přidá se hovězí polévky, když se mouka zapěnila, jazyk se vyndá, šťáva se procedí, přidá se do ní lžička citronové šťávy, na špičku nože, ale malinko kůry, jazyk se rozkrájí na pěkné lžizky, složí na misu, kolem se dají magrony a citronové čtvrtky a omáčka se podá v konvičce. Též jest dobrý hovězí jazyk, když se naloží do láku jako svíčková pečeně, pak se prostrká slaninou, nejdříve se dusí v tom láku, co byl naložen, až je měkký, pak se poleje smetanou peče s cibuli a zeleninou a kořením, jako svíčková. Jest též velice dobrý.

75 Jazyk s polskou omáčkou. Uvaří se hovězí jazyk do měkkaa; polévka se z něj nechá na omáčku. Jak se jazyk uvaří, hned se z něj ta tvrdá kůra oloupá a nechá se stranou. Na kastrof se dá jedna velká rozkrájená cibule, asi jako velký ořech kousek másla, lžice tloučeného cukru a nechá se to až jest cukr hnědý. Pak se tam dá asi půl l. polévky z toho jazyka, 3 proutky tymianu, lžice vinného octa, asi 6 tloučených mandlí, 4 hřebíčky, 6 pepřů a 6 nového koření; koření to se dá všecko celé. Vše se vaří asi čtvrt hodiny. Zatím se udělá po dvou vrchovatých lžicích mouky máslová žlutá jiška, přidá se k ní neplná lžice tloučeného sušeného chleba (nejlépe kůrky), přidá se do všeho tolik polévky z jazyka, aby byla přiměřeně hustá omáčka, přidá se k ni sklenička červeného vína, lžice citronové šťávy, dle chuti kůry, na malou špičku nože nového koření, octa a

cukru se ještě tolík přidá, aby byla přijemně omáčka sladkokyselá. Procedi se, přidá se do ní lžice krozinék a kdo chce mít omáčku tmavší, připojí lžičku zavařených bezinek, ještě se nechá malinko povařit, oloupaný jazyk se rozkrájí na pěkné koláčky, složí vkusně na mísu, poleje omáčkou a kolem co okrasa se dají oloupané mandle, neb máslové koláčky, neb magrony i noky jsou dobré. Když se dělá tento jazyk pro hostinu, může se upravit o den dřívě, postačí pro 12 osob.

76. Jazyk se sardelemi. Jazyk se uvaří v zasolené vodě do měkká, oloupá se a rozkrájí na koláčky. Kousek prorostlého vařeného uzeného masa se umele s odřezky jazyka, přidá se k tomu lžice žemličky, jedna v másle utřená sardelka a kapku hovězí polévky, aby z toho byla hustá kaše. Kolečka jazyku se tím pomažou a kladou na máslem malinko vymazaný pekáč. Na kastroliku se nechá spejchnout ve 2 lžicích másla jemně usekaná cibulka se zelenou petruželkou, na špičku nože mouky, přidá se do toho asi 4 lžice hovězí polévky a dá se to pod ty jazykové řízky, aby ze spoda zůstaly vláčné. Ještě se utře 1 sardelka s máslem a pak na každé kolečko dá se kousek toho sardelového másla asi jako liskový oříšek a nechá se to v troubě ne příliš hořké až se to má dát na stůl. Hezky se to srovná na mísu a kolem se dají citronové koláčky. Jest to zimní, dobré předjídlo.

77. Zadělávané drštky. Od řeznika očistěně drštky se dají do studené neslané vody; když se mají vařiti, voda se sleje, naleje opět čistá, když přijde do varu opět se sleje a to se opakuje, až drštky nezapáchají. Vařené drštky se rozkrájejí na větší nudle, na kastroliku se dá kousek másla, půl větší cibule, lžička petruželky a když to zažoutne, drštky se tam vloží, přileje na ně trošku hovězí polévky neb vody, osoli se to, připojí se k tomu kousek na kostičky rozkrájeného špeku či slaniny, kousek uzeného masa, nechá se to povařit, neb maso musí být vařené a

proto jen malinko se to povaří, zadělá se to žlutou jíškou a přidá se malinko pepře, zázvoru a květu. Také někdo přidá šávu citronovou neb dá vařit všecko koření a bobkový list, přidá ocet a cibuli a udělá drštky na kyselo, záleží vše na chuti.

78. Mozek hovězi. Mozek se poleje horkou vodou, kůžička se stálne, na kastroliku se dá kousek másla, neb sásla, na drobno skrájená cibulka, trochu petruželky, když to zažoutne dá se tam očistěný, osolený a malinko pepřem poprášený mozek, musí se vše zamíchati, dají se k němu dvě vejce a když to začlná houstnouti, dá se na stůl. Jest též dobrý mozek zadělávaný s nakyslou kořenou omáčkou a též dobrý, když se očisti, osoli, obali v mouce, omočí v rozklepaném vejci, obali v žemličce a smaží na sádle neb másle. Mohou se tyto mozečkové řízky dát na kaší bramborovou.

79. Hovězí ohon a vemeno. Hovězí ohon se dělá s omáčkou sladkokyselou. Vemeno se ovaří, zbaví žilek, rozkrájí na tenké řízky, osoli, obali v mouce, omočí v rozklotaném vejci, obali ve strouhané žemličce a smaží v rozpáleném sádle neb másle. Též se může dělati zadělávané s nakyslou omáčkou.

80. Naložený hovězí jazyk. Hovězí jazyk se hodně dřevěnou paličkou naklepá, do krstky solí se připojí na špičku nože pepře, nového koření, jalovce, něco méně křebíčku a zázvoru, též uťužené dva listy bobkové a kousek tymianu a tím se jazyk dobře natře a též jednou velkou rozstrouhanou cibulí. Jazyk takto natřený se dá do kamenného hrnce, pak se dá na něj jedna rozkrájená cibule a stroužek česneku a půl lžice celých zrnek jalovcových. Něčím se jazyk přitíží; v zimě se nechá 14 dnů, v letě 3 dny ležeti a každý den se obráti. Pak se omeje a vaří do měkká. Oloupá se, prostrká slaninou a opeče do červena. Při pečení se ještě dá kousek másla, podleje se malinko polévou co se vařil, přileje se sklenička malá bílého vína.

Pak se nakrájí na malé řízky, podleje šfávou a kolem se dají citronové koláčky. O houstině to jest dobré přejít do, zvláště pro pány. (Poznámka.) Jazyk se prostrká slaninou až je prochladlý.

81. **Krev.** Asi půl litru kovězí krve, která, když jest stydlá se studenou vodou opere, na kastrol se dá asi jako slepičí vejce kus sádla a půl rozkrájené cibule zažloutnout. Do studené krve se dá kofílk dobrého mléka a dobře se rozkvedlá a ještě se to promačká skrze cedník; pak se tam připojí 3 ve vodě namočené vymačkané žemličky, dobrě se to promícká a dá do té cibule a kezky se to promícká; připojí se na špičku nože pepře, majoránky, zázvoru, nového koření a stroužek utřeného česneku; vše se promícká, dle chuti osolí a dá na kousku sádla do trouby opect. Také se může do toho přidat trochu (asi kofílk) vařených krup. Jest to zdravé a velice výživné jídlo a proto se může častěji požívat.

82. **Lúj.** Pěkný nejlepší ledvinový lúj se na kusy rozkrájí a nechá se přes noc ve vodě studené močit. Pak se vypere, dá se opět do studené vody a nechá se v ní až přijde na plotně do varu a když se hodně pováří, tak se odstaví a nechá stydnotu. Pak se svrchní lúj sebere, sloupají se všecky mázdry, dá se lúj na kastrol a nechá pomalu škvařit, aby zůstal pěkně bílý. Ku konci se přidá do něj několik lžic smetany, nechá se to ještě pomalu škvařit, načež se procedí. Když stydne, pováže se a upotřebí do těsta neb na jišku. Kdo má dost sbíraného mléka dá lúj vyvařit do mléka a mléko pak upotřebí pro domácí zvířátko. Také se může vyvařený lúj zbavit mázder a válečkem se tlouče na vále, až je jemný, přidá se k němu na kilo loje lžice cukru, 4 lžice dobré husté sladké smetany, vše se promícká a tak dlouho válečkem pracuje až se z toho dělají šíštičky jak $\frac{1}{8}$ kg. másala. Tento lúj jest nejlepší do pečiva. Znala jsem hospodynku, že i do třeňkých koláčů přidávala polovic másala a polovic loje. Lúj

se nechá na kamnec až trochu zmék, po té se tře jako máslo až zbělí, pak se tam přidá pro chut máslo a koláče jsou výtečné. Do bučet i vánoček se může lúj přidávat. Na přípravu masa se tak neodporučuje, neb vařené pokrmy kned, když nejsou horké, stydnotu a proto se nyní odporučuje máslo kokosové a když hospodynka má malé zásoby, tak vždy vaří půl kila sádla a půl kila kokosového másla dokromady. Jest to chuti lahodné a velice dobré ku přípravě masa i na chleba. Máslo vyváří čtvrt kila kokosového omastku. Jiška na kokosovém másle jest velice dobrá. Na smažení koblik se též dává polovic kokosu a polovic sádla neb másala. Každý ovšem dělá dle svého vkusu a dle příjemů a vydání.

Tímto ukončuji úpravu masa kovězího. Mnoho, velice mnoho předpisů dalo by se ještě napsati, než myslím, že důmyslná hospodynka mnohý předpis sama si změní a tak z jednoho předpisu více dobrých příkrmů připravit si dovede.

Příkrmы rostlinné vegetářské.

V málokteré domácnosti se požívá k obědu denně dvoje maso. Bohati se vystříkají přílišného požívání masa z okledu zdravotního, třída střední z okledu nejen zdravotník, ale také finančník. Strava rostlinná, jakou na příklad vegetariané požívají výhradně, jest při nynější druhotě masa o polovic levnější než strava masitá aneb smíšená a při tom stejně výživná a nad ni zdraví vhodnější. Při tom bude přiznáno k tomu, aby byla úhlednější a rozmátnější, nežli jak se dle německého způsobu pokrmy rostlinné pro vegetariány připravují. Po ukončení příkrmu

rostlinných přijde opět na řadu příprava masa telecího, drůbeže atd.

83. **Knedlíky obyčejné moučné.** Ve čtvrt litru studeného nepřevařeného mléka se rozdělá jedno vejce, půl lžice soli a zadělá se tím půl kila sypké, tak zvané krupičkové mouky. Těsto má být o něco silnější než na buchtici. (Míra mléka se nedá přesně určit, neb někdy je mouka suchá někdy vlnká; krupičková mouka je ale na knedlíky a vůbec na vaření lepší, než mouka měká; za to však na pečivo jest lepší mouka měká, neb je z ní pečivo vláčnější. Míru mléka také rozhoduje velikost vejce.) Když těsto rozděláme, rozkrájí se zatím tři větší, totiž čtyřhaléřové žemličky a dají se tak rozkrájené na misu, na to těsto a tak se to nechá, až knedlíky máme zavářet. Jest dobré, když této alespoň půl hodiny i déle odpočívá; knedlíky jsou pak kypřejší. Žemličku některá hospodyňka hned do těsta rozmíchlá, jiná opět radí, že jest lépe žemličku do těsta v míchati až když se mají zavářet a těsto nechat odpočinout bez žemličky. U těchto knedlíků když se žemlička nesmaží a jest od předešlého dne pečená tak také ji dávám, když ji rozkrájím, na povrch těsta a když knedlíky zavářím tak ji teprv do těsta promíchám. Udělají se pak z této porce čtyři díly, ruka se omočí ve studené vodě a udělají se čtyři kulaté knedlíky a dají se vařit do vařicí se vody do hrnce asi šesti litrového. Do vody se přidá půl lžice soli; po minutě se knedlíky vařeckou ode dna pozvednou a vařejí se půl hodiny. Tyto knedlíky skoro ani ke dni nepadnou; za to však knedlíky mastnější, jsouce těžší, se vždy ode dna opařně, aby se nepoškodily, pozvednou. Po půl hodině se knedlíky jeden po druhém vyndají a hned se na koláčky krájí a nesou na stůl. Když se hned na stůl nedávají, tedy se rozkrájené dají do většího hrnku a postaví se ten hrnek třeba do té vody co se knedlíky vařily a tak se na kraji plotny nechají, aby zůstaly teplé a kypře. Pro začátečnice vaření dovolím si následující ještě připomenouti: Lépe na

vaření knedlíků vzítí větší hrnec, aby bylo více vody, aby mohly volně plovat a než se zavářejí, musí se hospodyňka podívat do plotny, jest li jest dost okně, neb nikdy nebude me mít knedlíky pěkné, když ovšem voda se vaří, ale když knedlíky dámé do vody, přestane se vařit, neb je v plotně málo okně; a tu teprve hospodyňka přikládá a než se oheň rozhoří, tak se knedlíky močí a na povrchu jsou oslizlé a pak nechutné. Tedy velká nádoba, hojnost vařící se vody, dobrý oheň v plotně náleží ku zdaru i těch nejprostších knedlíků. K těmto knedlíkům může se podat následující omáčka.

84. **Kořenná omáčka švestková.** Na litr této omáčky dámé vařití půl malé cibule, asi deset celých pepřů, tolik též nového koření, asi pět hrnečků, kousek zázvoru a jeden bobkový list. To vše se nechá v malém hrnečku povařit. Do většího kamenného hrnku dámé trochu studené vody, kořliček piva, lžici octa, dvě lžice strouhané chlebové kůry a čtyři hodně vrchovaté lžice povidel, lžici žluté máslové jíšky, čtyři utlučená jádra z vlnských ořechů, kousek usekané citronové kůry, lžici šťávy, čtyři kostky cukru, rozkvedlá se to, nyní se tam přecedí to vařené koření s tou cibulí, nechá se var přejít, přidá lžička soli a vody vařené tolik, aby byla přiměřeně hustá omáčka. Okusí se, dle chuti přísladí neb přidá octa a dá se na stůl. Také se může dát kousek uzeného neb vepřového i hovězího masa, když je zbytek, do této omáčky; prohráto, jest to s knedlíkem dobré. Omáčka tato vydrží několik dnů, nezkazí se a je chutná.

85. **Knedlíky „malá porce“.** Ve třech lžicích vody se rozkvedlá jeden žloutek neb malé vejce celé a zadělá se tím (ovšem dle velikosti mouky ještě vody se přidá) čtvrt kila pěkné mouky, lžička soli, a těsto se udělá o poznání tužší než na buchtičky. Rozkrájí se na kostičky půl-druhé žemličky čerstvé, ne tvrdé, osmaží se asi na lžici másla neb sádla a když jest studená, v míchá se do těsta a těsto se nechá půl hodiny odpočinout. Pak se omočí ruce

ve vodě neb v mouce a udělají se dva knedlíky a uvaří se v málo přisolené vodě za půl hodiny. K témtu knedlíkům se může dát omáčka jednoduchá švestková.

86. Omáčka švestková. Půl litru horké vody, přidáme lžičku žluté jišky, na špičku nože skořice a citronové kůry, lžici rumu a povidel švestkových se dá tolík, aby byla přiměřeně hustá omáčka, rozkvedlá se, nechá var přejít a podá se ke knedlíkům na pěkné koláčky nakrájeným. Tato omáčka jest rychlá a jest dobrá čerstvá i studená.

87. Knedliky jemnější. Jedna žemlička se nakrájí na koláčky a poleje se na misce několika lžicemi studeného mléka. Půl druhé žemličky se rozkrájí na kostičky a usmaží se na kousku másla (asi jako malé vajíčko slepičí velkém). Do té rozmočené žemličky se přidá jedno vejce celé a jeden žloutek a tře se to několik minut. Pak se tam dá čtvrt kila mouky, ještě dle potřeby studeného mléka, lžička soli a když se to promíchá, připojí se ta usmažená studená žemlička a nechá se těsto nejméně půl hodiny odpočinout. Udělají se dva podlouhlé knedlíky a vaří se v málo přisolené vodě půl hodiny. Vařené se rozkrájí na koláčky a podá se k nim následující koprová omáčka.

88. Omáčka koprová se žloutkem. Dá se do většího hrnků vařit půl litru vody, připojí se tam lžička soli, lžice dobrého octa a když se to začne vařit, rozkvedlá se ve studeném mléce v pěti lžicích, hodně vrchovatá lžice syrké (také se říká krupičkové) mouky a zakvedlá se to do té vříci se vody. Nechá se to asi 5 minut vařit. Zatím se rozkvedlají dva žloutky, neb jedno vejce celé v šesti lžicích kyselé sметany a zakvedlá se to na plotně do té omáčky. Kvedlá se to na plotně asi tři minuty, pak se tam dá v zimě lžička rozsekaného nařazeného kopru, v létě kopru čerstvého, omáčka se odstaví, okusí se jest li je dobré nakyslá, dle chuti se přidá octa a dá se na stůl. Také jest dobrá tato omáčka, když se dá do vody vařit kousek cibule, pár zrnek nového koření, pár pepřu, kousek zá-

zvru a bobkový list. To se však voda co se v ní vařilo procedí, než-li se tam moučka zakvedlává. Octa se dá dle chuti. Také někdo koření v omáčce nechá, že prý jest tak chutnější. Často v létě na venkově dělávají k obědu moučné knedlíky s koprovou neb kořennou omáčkou a jest to za polévku i za příkrm a často jsem vídala, že o půl dvanácté šla hospodyně vařit a měla tento výživný oběd v poledne hotový.

89. Knedliky nedělní. Dá se na kastrolek 6 lžic rozpuštěného másla neb sásla a smaží se v něm půl druhé na kostičky rozkrájené žemličky. Na misku se dá jedna na tenké lístky rozkrájená žemlička a poleje se čtyřmi lžicemi sladké smetany (na osmažení jest vždycky lepší žemlička čerstvá, na rozmočení žemlička tvrdá). Když jest žemlička rozmočená, dá se k ní jedno vejce celé a dva žloutky, lžička soli a tře se to asi 5 minut. Pak se tam dají čtyři hodně vrchovaté lžice mouky přimíchá se ta osmažená studená žemlička a nechá se to půl hodiny odpočívat. Pak se omočí ruce ve studené vodě, udělá se podlouhlý knedlík a vaří se tři čtvrtě hodiny v málo osolené vodě. Pak se vyndá, rozkrájí na koláčky a dá se k němu kyslé vařené neb hlávkové zeli, dobře omaštěné sádlem. Jak se které zeli připravuje, bude až při úpravě zeleniny. Těž jsou dobré k smetanové paprice.

90. Knedliky s uzeným masem. Rozkrájí se na malé kostičky asi 6 deka slaniny, přidá se k ní lžice rozpustěného másla, půl druhé na kostičky rozkrájené žemličky a nechá se to osmažit. Na misku se dají dvě žemličky rozkrájené a poleji se několika lžicemi mléka. Když jest žemlička rozmočená, dají se do ní dvě vejce a jeden žloutek, vrchovatá lžička soli a tře se to několik minut; pak se k tomu přidají ještě 4 lžice mléka studeného, ta osmažená studená žemlička a mouky tolík, aby bylo těsto tuhé jako na obyčejné knedlíky. Useká se asi dvacet deka vařeného uzeného masa (třeba zbytků), přidá se do něj půl

lžice žemličky a kousek bílků, aby sekané maso drželo po kromadě. Těsto se rozdělí na čtyři díly, na prkénku moukou poprášeném se každý díl lžicí rozhne a dá se do prostřed té nádivky z toho usekaného masa, které se rozdělí na 4 díly. Knedlik se kezky zakulat, aby nebyla nádivka vidět, může se na povrchu potřít každý knedlik bílkem a vařejí se dvacet minut. Vařené se polejí rozpáleným sádlem a podá se k nim naložené vařené zeli. Poznámka: Když se vaří knedlíky, tak se vždy, když se hodí do hrnce a padnou ke dnu opatrně vařečkou po zvednou.

91. Slaninové knedlíky. Rozkrájí se na kostičky 12 deka slaniny (špeku) a nechá se na kastroku osmažit (může se také dát slanina vařená, když se vaří uzené tučné maso). Do osmaženého špeku či slaniny, se dá jedna větší, na kostičky rozkrájená žemlička a nechá se to ještě spolu osmažit. Jedna žemlička se rozmočí, přidá se k ní jedno vejce celé a jeden žloutek a dvě vrchovaté lžice mouky, lžička soli a tře se to několik minut, pak se tam přimíchá ta osmažená, ale již studená žemlička s tou slaninou. Dobře se to promíšká, omočí se ruce ve studené vodě a udělá se jeden podlouhlý knedlík a vaří se v malinku zasolené vodě tři čtvrtě hodiny. Pak se rozkrájí na na koláčky, omastí horkým sádlem a dá se k nim vařené kyselé zeli.

92. Masopustní knedlík. Dvě a půl žemličky se rozkrájí na koláčky a poleje se 10 lžicemi studeného mléka, deset deka slaniny (špeku) se rozkrájí na kostičky, nechá se osmažit, pak se tam dá půl druhé, na kostičky rozkrájené žemličky a nechá se to ještě chvíliku pospolu osmažit. Do té namočené žemličky se dají tři žloutky, lžička soli a mlécká se to asi 5 minut. Pak se k tomu přimíchá ta osmažená již studená žemlička s tím špekem; udělá se ze tří bílků sníšk, dá se do hmoty a zároveň se s ním přimíšká jen lehounce talířek vařeného, na kostičky pokrá-

jeného uzeného masa a čtyři žodně vrchovaté lžice krušené či sypké mouky a vaří se to v ubrousku jednu hodinu. Vaření v ubrousku se děje následovně: Ubrousek, který pro vaření v páře jest určen, může být ze silnějšího plátna, čtverec asi 60 cm. Tento ubrousek se pere zvlášt bez mydla, aby pak pokrmy mydlem nepáchnuly. Ubrousek se smočí ve studené vodě, vloží se do cedníku co se vybírají cezené nudle, v prostřed se prokloubí a těsto se tam vloží. Na to se seberou všecky rohy a strany ubrousku, spoji se do jedné ruky a potom čistou tkaničkou nad těstem svážou. Mezi těstem a zavázáním má být asi na jeden neb dva prsty výle, aby těsto moklo při vaření nabývat. Kdyby se však příliš mnoho výle nechalo, byl by knedlík po uvaření rozběhlý, placatý, ne kulatý a také ne kyprý. Při zavazování se udělá malinká klička, navlhkne se do ní vařečka neb dřívko a když v hrnci asi blízkovém jest voda v silném varu, vpustí se tam ubrousek s knedlíkem, vařečka neb dřívko se položí přes okraj hrnce, přičemž se musí kleďeti, aby bylo těsto potopeno, ale dna aby se nedotýkalo, aby se ubrousek nepřipálil; proto se to věší na vařečku. Hrnek se přikryje a poněvadž pro vařečku poklička nepřiléhá, může se mezera vyplnit starou, čistou, ve vodě smočenou utěrkou. Když jest však voda v dobrém varu, může se utěrka odstraniti a knedlík se vaří jednu hodinu. Pak se vydá, dá do cedníku, rozváže, cipy se přehnou přes cedník, aby voda vykapala, pak se knedlík ostrým nožem povrchu seřízne, aby na míse dobře stál, vyklopí se a rozkrájí, aby byl jako v celku a jako do hvězdy rozkrájený omasti se a dá k němu zeli.

93. Knedlík po „videňsku“. Rozkrájí se na koláčky dvě žemličky a poleje se 6 lžicemi studeného mléka neb sladké smetany. Jedna žemlička se rozkrájí na kostičky a osmaží se ve třech lžicích másle. Do rozmočené žemličky se dají tři žloutky, lžice mouky a tře se to na míse několik minut; připojí se též půl lžičky soli; pak se tam

lehké připojí pevný sníh ze tří bílků a s ním současně se přimíchá ta osmažená studená žemlička a 3 lžice žemličky strouhané, dá se do mokrého ubrousku a vaří se v páře tři čtvrtě hodiny, pověšený na vařečce jako předešlý. Tento knedlík je dobrý k černé rybě neb ke guláši i k paprice a ke zvěřině zadělávané.

94. **Knedlik žemličkový „ozdobný“.** Rozkrájí se na listky dvě žemličky a poleji se sladkou smetanou co by se kryly. Dvě celá vejce se rozkvedlají se lžici mouky, malinko soli, připojí se to k rozmočené žemličce, též ještě lžice žemličky strouhané, dobře se to vařeckou utře, pak se tam kmota vloží a vaří se v páře jako předešle dvacet minut. Pak se opatrně v celku vydá a mezi vařením se spáří dva pěkné kapustové listy, dají se na mísu proti sobě a do nich se vloží ten knedlik, který se ostrým nožem nařízne (ale nedořízne), aby to bylo jako listy vodní růže a ty listy kapustové jako listy zelené. Do vnitř knedlíku se dá kousek dušeného zelí, neb dušené mrkvě, což velice pěkně vypadá. Kolem se dá na řízky rozkrájená vepřová mladá pečinka, neb smažená ryba. Také jest tento knedlík dobrý ke špenátu.

95. **Knedlíky krupičné s tvarohem.** Neplný půl litr krupičky pšeničné se poleje též neplným půl litrem ne příliš horkým mlékem neb smetanou a nechá se to hodinu stát. Pak se tam dá šest vajec, půl lžice soli, 28 deka dobrého, ne příliš měkkého tvaroku a tře se to až jest to jemné. Do tvaroku se může 6 deka nového másla přimíchat a to není pak třeba krupici smetanou polévat. Těsto kotové se dá do máslem vymazaného ubrousku a vaří se v páře jednu hodinu. Pak se roztrhne vidličkou, poleje rozškvařeným máslem a posype osmaženou žemličkou neb se dá k němu nějaká omáčka ovocná. Ovocných omáček bude více uvedeno až při vaření jemných marmelád a povidel. Poznámka. Kdyby byl tvaroh měkký, přidá se krupice.

96. **Knedlíky krupičné jednoduché.** Čtvrt kila pšeničné krupice se poleje $\frac{1}{4}$ l. horkého mléka a nechá se to hodinu stát. Pak se tam dá jedno vejce, vrchovatá lžička soli a mická se to asi pět minut. Půl druhé žemličky se rozkrájí na kostičky a osmaží se na másle asi jako vlašský ořech velký. Osmažená studená žemlička přimíchá do těstička krupicového a nechá se to asi půl hodiny odpočinout. Pak se omočí ruce ve studené vodě a udělají se z toho čtyři kulaté knedlíky a vaří se půl hodiny. Rozkrájí se na koláčky a podají na stůl. Jsou dobré ke každé omáčce.

97. **Knedlíky „babiččiny“.** Čtyři žemličky se rozkrájí a naleje se na ně čtvrt litru vřelého mléka. Když žemličky se rozmočily a vystydly, přidají se tam dvě celá vejce, 2 lžice zavrčitělé mouky, dvě lžice strouhané žemličky a lžička soli. Vše se dokromady promíchá, aby to bylo jemné a omočí se ruce ve studené vodě a udělají se čtyři stejně kulaté knedlíky a vaří se půl hodiny. Pak se rozkrájí na koláčky a nesou se na stůl. Hodí se k omáčce i k masu zadělávanému. Jsou velice kypré, proto se nazývají — „babiččiny knedlíky.“ Při dokončení knedlíků se žemličkou, ještě připomínám, že všude jest počítáno na žemličky větší, čtyřhaléřové a když nejsou žemličky, mohou být čtyřhaléřové housky neb rohlíky; mák ovšem se oškrabe. Také se může udělat doma vodou zadělaná buckta a místo žemliček použíti. Do všech jemnějších knedlíků se musí dát vejce, jen obyčejně knedlíky, když není vejce k dostání se mohou udělat bez vejce; to se však musí dát o jednu žemličku více. Žemlička dělá knedlíky lehké, kypré a tak někdy v nedostatku vejce si již pomůžem žemličkou.

98. **Špekové knedlíky staročeské.** V čtvrt litru mléka studeného se rozvedl jedno vejce celé a jeden žloutek, lžička soli a zadělá se tím půl kila krupičkové, či sypké pěkné mouky. Zatím, než těsto odpočine, se rozkrájí tři čerstvé žemličky na kostičky a deset deka slaniny se též

na kostečky nakrájí a když se začne smažit, dá se k ní ta rozkrájená žemlička a nechá se to chvilíku pospolu smažit. Pak se to nechá vystydnot. Rozkrájí se čtvrt kila vařeného uzeného masa na kostičky a dá se to na to těsto; též ta studená žemlička. Promlčká se to a pomoci mouky, když již je čas k zaváření, uděláj se čtyry knedlíky a vaří se půl hodiny. Jest k nim dobré zelí.

99. Knedlíky kynuté s povídly. Na půl kila mouky se dá zmladit jedno deka kvasnic. Mouka se zadělá vlažkým mlékem, připojí se, (vlastně v mléce rozkvedlá) jedno vejce a lžíčka soli a zmlazené kvasnice. Těsto se udělá o poznání tužší než na buchty a nechá se přikryté na kamnech na hrnci postavené, aby se nespařilo, kynouti. (Na samých kamnech postavené těsto se rádo přepaří a těsto jest již nedobré, lépe když kyne pomalu, než jej připravit). Kynuté těsto se dá na poprášený vál moukou a rozwálí se na malík silně, nakrájej se čtverečky a do každého se dá kousek okrátkých přislazených tužších povidel. Knedlíky se pěkně zabalí, aby se při vaření nerozdělaly a nechají se na prkénku přikryté ubrouskem u kamen asi čtvrt hodiny i déle kynouti. Když sa mají nést na stůl, dají se na dvakrát vařiti do velkého kastrolu v málo přisolené vodě, které má být hodně a v dobrém varu, neb knedlíky při vaření nabývají. Vaří se osm až deset minut. Jak se vydají, kned se propíchnou dvakrát neb třikrát vidličkou, aby zůstaly kypře a nesrazily se. Když se nesou na stůl, omasti se korkým máslem a posypou se smaženou žemličkou neb strouhaným syrečkem, tvarohem, mákem tloučeným neb strouhaným perníkem s cukrem smíšeným. Také se mohou z tohoto těsta dělat knedlíky pomorančové; oloupá se totiž pomoranč, rozkrájí asi na 8 dílů, vyberou se pecičky (neb jsou hořké), kousky se dají do těsta místo povidel, zabalí, nechají kynout, a vaří jak předešle. Též jablkové jsou dobré. Jablka se okrájí, pak na lístky tenounké nakrájí, kapku přisladi a několik těch lístků vloží

do knedlíků a dělá jako předešle. Též jsou dobré ze sušených meruněk, které se dříve ovaří a pak se nimi nadívají knedlíky. Každá hospodyňka se řídí dle svojí ekuti a zvyku.

100. Švestkové „české“ knedlíky. Lžíci rozpustěného nového másla, dvě lžíce tvaroku, dva žloutky, lžíčku soli, třeme asi dvě minuty. Pak se připojí půl kila mouky a studeného mléka tolik, aby povstalo tužší těsto než se dělá na buchty. Zadělá se dřív a dobře vypracované se přikryje a nechá hodinu odpočinouti. Pak se těsto rozválí na moukou poprášený vál asi na malík silně, nakrájí se čtverečky dle libosti velké, jak totiž má kdo rád knedlíky, jest li těsta více neb méně, do každého čtverečku se vloží švestka pěkně zabali a před polednem se zavaří knedlíky do malinko přisořené vody a vaří se dle velikosti, 10 neb 12 minut i čtvrt hodiny. Když se knedlíky dají do vařící se vody, ať jest vody kojně a ve varu a po minutě se opatrně od dna vařečkou pozvednou. Když jsou švestky méně zralé, jsou dříve vařené, s přezrálými švestkami se musí vařiti déle. Vařené se vyberou cedničkem co se vybírají cezené nudle, kladou na misu, omasti máslem, sypou se kned korké tloučeným mákem smíšeným s cukrem, neb osmaženou žemličkou, neb strouhaným tvarolem neb syrečkem, toto se však sype, až knedlíky malinko prokladnou neb se dá strouhaný tvaroh až na stůl.

101. Třešnové knedlíky. Udělá se těsto jako předešle, rozválí, nakrájí se čtverečky a do každého se dají tři i třeba pět třešní (jak kdo velké chce mít knedlíky). Vaří se deset, dvanáct minut i déle. Vařené se polejí korkým máslem a na stůl se k nim podá strouhaný tvaroh a tloučený cukr.

102. Borůvkové knedlíky. Opět se udělá těsto jako na knedlíky švestkové, rozválí na stéblo silně, nakrájej se obdélníčky, do každého se dá půl lžice přebraných borůvek (černých jahod) a kousíček cukru asi jako dva hráčky,

pěkně se knedlíky zlepí, aby při vaření se nerozdělaly a vaří se dle velikosti deset, dvanáct minut i čtvrt hodiny. Vařené se polej horkým máslem a na stůl se k nim podá strouhaný tvaroh a cukr.

103. Jednoduché švestkové knedliky (též dobré). Na vál se dá půl kila pěkné prosáté mouky, připojí se k ní tři studené rozstrojované (menší) brambory, lžička soli, jeden žloutek a jedno vejce celé, lžice rozpuštěného másla neb kokosu. Nejlepší jest však lžice nového másla a mléka dobrého studeného tolík, aby bylo přiměřeně tuhé těsto, tužší než se dělají buckty. Těsto se dobře propracuje a necká na vále přikrylé odpočinout. Pak se rozválí na malík silně a plní švestkami, třešněmi, v zimě rozkrájenými na čtvrtky jablky, neb suchými, malinko ovařenými švestkami dobře zabalí a vaří se dle velikosti dvanáct až patnáct minut. Vařené knedliky se vyberou cedníkem, polej horkým máslem a sypou dle chuti, tlučeným mákem, smaženou žemličkou, perníkem neb strouhaným tvarohem. (Když hospodyňka šetří, dá jen žloutek a vejce jedno ušetří.)

104. Švestkové knedliky starodávné. Na misku se dá čtvrt kila dobrého měkkého tvaroku, dvě lžice rozpuštěného nového másla, připojí se lžička soli a tře se to asi dvě minuty. Pak se tam připojí jeden žloutek a jedno vejce celé, dvě lžice sladké smetany a tře se to asi pět minut. Pak se připojí tolík mouky, aby bylo těsto tuhé jako na obyčejné knedliky. Nechá se chvíli odpočinouti, rozválí se pak na stéblo silně, nakrájí člverec, do každého se dá čerstvá švestka, dobře zakulatí a když jsou všecky hotové, vaří se dle velikosti švestek dvanáct i patnáct minut. Vařené se polej horkým máslem, sypou se smaženou žemličkou neb rozstrojovaným tvarokem či syrečkem.

105. Švestkové knedlíky třené. Na misku se dá pět deka nového másla a utře se do pěny. Připojí se tam dva

žloutky a jedno vejce celé, deset deka velice dobrého měkkého tvaroru, půl lžičky soli, lžice tlučeného cukru, a tře se to asi deset minut; pak se tam dá čtyřicet deka mouky a dobrého studeného mléka tolík, aby z toho bylo přiměřeně tuhé těsto. Dobře se na vále rukou vypracuje, až se válu nechytá. Pak se přikryté nechá odpočinout. Rozválí se pak na stéblo silně a dělají se knedliky a vaří se dle velikosti švestek dvanáct až patnáct minut. Vařené se sypou strouhaným perníkem s cukrem neb s tvarohem.

106. Švestkové knedliky žemličkové. Utře se šest deka nového másla, připojí se k tomu jedno vejce celé a dva žloutky, jedna ostrouhaná, totíž kůry zbavená žemlička v mléce namočená, pak vymačkaná, chvílkou se to tře, přidá se lžička soli, litr pěkné mouky a mléka tolík, aby bylo přiměřeně husté těsto na dělání knedliků. Pak se rozválí na moukou poprášený vál, v zimě se plní kousky jablky neb vařenými merunkami, v létě švestkami neb třešněmi. Ostatní jako předešle.

107. Knedliky krupičné bez vajec. Půl litru vody se dá vařit se lžici másla a neplnou lžici soli. Když je ve varu, dá se tam půl litru krupice pšeničné, dobře se to zamíchá a když se to dá vystydnot. Tři žemličky čerstvé se rozkrájí na malé kostičky a na kousku másla, asi jako vlasový ořech, se smaží. Když jest krupice i žemličky studené, dobře se to na vále rukama prodélá, udělá se z toho šestnáct knedliků a vaří se v hodně vodě, která se trošku přisoli, patnáct minut. Jsou k nim dobré rozpečené čerstvě švestky s cukrem posypané.

108. Smaženky krupičné. Udělá se hmota jako na krupicové knedliky, postačí třeba jen půl porce, čtvrt litru vody, čtvrt litru krupice a půl druhé žemličky osmažené. Vše se dobře prodélá jako na knedliky, pak se z toho tvoří malé placičky asi na dva centimetry vysoké, omočí se v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce; na mělký kastrol se dá kousek sádla neb másla a na rozpá-

leném se placičky do červena po obou stranách osmaží. Jest k nim v létě dobrý salát neb špenát, v zimě brusinky neb prostá jablíčková omáčka, o které se zmíníme příležitostně. Jest to čerstvě a dobré jídlo postní, a také se může z následující jemnější hmoty připravit.

109. Placičky krupičné. Na misu se dá jedna osmina litru větší pšeničné krupice a spaří se třemi lžičemi korákového másla, ve kterém je přidáno půl lžičky jemně sekané zelené petruželky. Za chvíli se tam přidají dvě celá vejce, tři strouhané, mlékem navlažené žemličky, lžička soli a dobře se vše prodělá a nechá se hodinu odpočinout. Pak se dělají stotinu vysoké malé placičky, omočí se v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a opečou na másle neb sádle do červena. Též jsou z této hmoty dobré knedliky. Udělají se asi jako pomoranč velké a vaří dvacet minut v málo přísolenné vodě. Jsou dobré ke špenátu i k nějaké nakyslé omáčce.

110. Tvarohové knedliky s omáčkou. Dvanáct deka dobrého nového másla se tře na misce vařečkou do pěny, připojí se tam čtvrt kila dobrého tvarohu, dvě celá vejce a jeden žloutek, čtvrt kila mouky, vrchovatá lžička soli, dvě ve vodě namočené, dobře vymačkané žemličky a tře se to několik minut. Pak se tam přidá dvacet šest deka strouhané žemličky, lžička cukru (kdo nerad sladké, může cukr vynechat). Vše se dobře prodělá; dělají se knedliky jako malý pomoranč a vaří se dvanáct až patnáct minut. (Pozn.: Tvaroh musí být tužší, ne měkký, dobře tedy vytažený, aby byl sušší, ne vláčný, také ne však zprudka udělaný, aby nebyl trupelnatý.) Když jsou knedliky vařené, roztrhajou se vidličkou, polejí se máslem a posypou osmaženou žemličkou, neb se k nim podá následující omáčka: Ve čtvrti litru dobré kyselé smetany se rozkvedlá lžička mouky, tři žloutky, na špičku nože soli a kvedlá se to na plotně, až je to husté. Kdo má rád omáčku řidší, může dát jen dva žloutky, kdo rád kyselou, může přidat několik

kapk octa do hotové omáčky. Zdravější jest však bez octa. Některá hospodyňka dává do každých tvarohových knedliků malinko cukru, aby byly lahodnější.

111. Tvarohové knedliky maštěné. Uře se asi jako slepičí vejce kousek nového másla, čtyři celá vejce, lžička soli, pak se připojí půl kila dobrého tvrdého tvarohu, čtyry tvrdé rozstrouhané žemličky, dobře se to prodělá, přidá se lžice krupičky, dělají se kulaté knedliky asi jako malý pomoranč a vaří se patnáct minut. Rozpluli se vidličkou, posypou se smaženou žemličkou, omastí máslem a nesou na stůl. (Pozn.: Při tvarohových knedlikách jest těžko udati přesně mísru žemličky neb mouky, neb někdy bývá tvaroh měkký, někdy opět tvrdý a proto musí se nechatí hmota odpočinouti, až žemlička nabude a na zkoušku se dá knedlíček uvařit, jestli jest hmota dosť tuhá, ne ale tvrdá, neb tvarohové knedliky mají být kypré.)

112. Smaženky tvarohové. Uře se asi jako vlastký ořech kousek nového másla, připojí se k němu jeden žloutek a jedno malé vejce celé na špičku nože zelené petruželky, na špičku nože soli, 20 deka dobrého tvarohu a tře se to několik minut. Pak se tam dá tolik strouhané žemličky, aby bylo hezky tuhé těsto. Když odpočinete, dělají se malé placičky asi dvě stotiny silné, aby vyklížely jako malé karbanátky. Omočí se v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a smaží se na másle neb kokosu do růžova. V létě jest to dobré jídlo s hlávkovým salátem.

113. Čezené nudle. Na vál se dá třicet deka mouky, udělá se v ni důlek, vrazil se tam dvě celá vejce a za jedno vejce studené vody, dobře se propracuje vše v tuhé těsto, dle potřeby se přidá ještě mouky a pak se to rozdělí na čtyři díly a válečkem se rozvádí ne příliš tence. Když placky rozválené oscíknou, rozkrájejí se na dlouhé, asi tři prsty široké pruhy, krájí se širší, asi jako malý klas široké nudle a vaří se asi ve čtyřech litrech vody, do které se dá hrstka soli. Za 7 neb 8 minut jsou vařené.

Pak se vyberou řídkým cedníkem (dršíákem), hned pomasti sádlem neb máslem, mohou se sypat mákem s cukrem neb smaženou žemličkou, neb strouhaným tvarohem, i také ke špenátu se hodí i k masu zadlávanému a někdo je též dělá s povidlovou švestkovou omáčkou. (Pozn.: Některá šetrná hospodynka dává do nudlového těsta za dvě vejce vody; tu musí se dát více mouky, aby bylo těsto tužší.)

114. Smaženky nudlové. Na vál se dají tři hodiny vrchovaté lžice mouky, udělá se v ní důlek, vrazí se tam jedno větší vejce a lžička vody, těsto se nejdřív nožem promíchlá, pak rukama pomocí mouky dobře propracuje. Udělají se z toho dva díly, rozválejí se tence jako na nudle polévkové, když to oschnne, rozkrájejí se na tenké nudle, které se vaří čtyři minuty ve slané vodě. (Dá se do vody asi půl lžice soli.) Když vyplavou na vrch, vyberou se cedníkem a rozetrou se na čistý plech asi na dva prsty zvýší (může to být třeba plech, co se na něm pekou koláče). Když nudle ztuhly, vykrájejí se z nich kobližkovou formičkou kolečka, která se omáčí v rozklokaném vejci a obalují v rozstrohané žemličce a smaží se do červena na másle neb sádle. Tyto smaženky jsou dobré ke špenátu, též velice dobré jsou s hlávkovým salátem, v zimě jsou k nim dobré brusinky. Též jest z toho dobré předjídlo, když se totiž smaženky trochu vydlabou a dolíčky se naplní masitou neb rybí sekaninkou a dají se k tomu citronové čtvrtky, tak se to i pro hosta může předložit po polévce.

115. Fličky (halušky) s houbami. Připravi se na vál třicet deka pěkné mouky, dvě větší vejce a za jedno vejce studené vody a udělá se těsto jako na cezené nudle. Vyhává se tence, jako na nudle do polévky, když oschnne, nakrájí se široké pruhy, které se krájí na půl stotiny široce, pak tyto na příčku na čtverečky. Když jsou všecky hotové, dají se vařit do mírně osolené vody. Když vypla-

vou na vrch, jsou dosti vařené. Již dříve se připraví houby. Dvě hrstík suchých hub se namočí do studené vody, asi dvě hodiny. Pak se voda sleje a houby s kouskem másla a malinko soli a zelenou petruželkou se chvíliku dusí, pak se přidává po lžici polévka a dusí se do měkkia. Houby se drobně usekají a na mise promíchlají s vařenými fličkami. Připoji se malinko květu a na malou špičku nože citronová kůra, rozkvedlají se dvě vejce ve čtvrti. Sladké smetany neb mléka, okusi se jest-li jsou dobré siané, pak se vymaže kastrol máslem, vysype strouhanou žemličkou, fličky promíchané s houbami a vejci s mlékem se tam dají, pokladou po vrchu kousky sádla neb másla a pekou se v teplejší troubě tři čtvrtě hodiny. Na stůl se k nim mohou dát brusinky neb syrové kyselé zeli. V letě se dělají z čerstvých hub a dají se k nim salát hlávkový.

116. Fličky (halušky) s jablký. Na vál se dá třicet deka pěkné mouky, udělá se v ní důlek, vrazí se tam dvě vejce a za jedno vejce vody a pomocí mouky se těsto dobře propracuje a udělají se z toho čtyři díly. Pěkně se každý kousek zakulatí a jeden se rozvaluje, ostatní tři se dají pod hrnek, aby, zvlášť když je to v létě, neokoraly. Vál se pěkně popráší moukou i též placka, co se rozvaluje, aby se to k válmu ani k válečku nelíplo. Rozválené placky se kladou na čistý ubrus a když oschnou, krájejí se čtverečky. Když je na spěch, tedy se celá placka sbalí, nakrájí na široké nudle a pak přes na čtverečky. Mouka přesně určití se nedá, neb vejce jsou někdy větší, někdy malé a to zajisté i začátečnice ví, že nudlové těsto i fličkové jest tuhé, zvlášť musí být tuhé, když se přidá do těsta voda. Nakrájené fličky se dají vařit asi do 4 litrového hrnce, ve kterém je přes polovic vody; voda se zasolí neplnou lžici soli, fličky se dají, když je voda ve varu a když se začnou vařit a vyplavou na povrch, vyberou se cedníkem a dají na misu; dá se do nich tallí na tenké plátky nakrouhaných neb nakrájených oloupaných jablek, které se o-

sladí dle chuti tloučeným cukrem a připoji se k nim asi půl lžičky jemně sekané citronové kůry. Jablka se dají do mísy na flíšky, promíchají se a dá se to na máslem vymazaný a strouhanou žemličkou vysypáný kastrol; jedno neb dvě vejce se rozkvedlají v koflíku studeného mléka (asi 12 lžic) naleje se na flíšky na vrch a dá kousek nového másla asi jako vlašský ořech a pak se to peče v teplejší troubě tři čtvrtě hodiny i hodinu, když jsou jablka tuhá. Jest to dobrý a snadno stravitelný pokrm.

117. Flíšky (halušky) s uzeným masem. Uděláj se flíšky jako předešle, jen že místo jablek do nich se přimichá taliřek vařeného prorostlého uzeného masa, drobně usekaného. Do čtvrt litru mléka se rozkvedlají dvě vejce, flíšky se tím polejí, pokladou kousky sádla neb másla a pekou se v teplejší troubě tři čtvrtě hodiny. Někdo dává do těchto flíšků také citronovou kůru a květ, v novější době zase se to neschvaluje, že vůně a chuf uzeného masa tím ztrácí na ceně. Když v zimě je málo vajec, postačí do mléka jen vejce jedno. Když se flíšky s masem promíchávají, tak se musí okusit, jak jsou slané, neb nelze určit, mnoho-li soli se má dát do vody, neb některé maso je slanější, jiné opět méně.

118. Krupičné věnečky. Koflíček pšenicové krupice (as jedna osmina litru) se vsype do koflíku vřítičiho se s mlékem na plotně. Zamíšká se, přidá se tam lžice rumu, lžička citronové šťávy, na špičku nože jemně usekané citronové kůry a malinko soli a kned se to dá s plotny a mlécká. Po té nechá se asi půl hodiny stát. Pak se tam přidá lžice cukru a kdo to chce mít jemnější, přidá jeden žloutek, to se však musí přidat lžice žemličky neb to musí být hodně tuhé, neb při dávání krupice dá se o půl lžice více krupice než mléka. Těsto se dobře na vále prodeľá a rozdělí na kousky jako vlašský ořech velké, vyvalí se z nich kousky na prst silně asi dvanáct stotin dlouhé, konce se spojí a tak se dělají malé věnečky, omo-

čejí se v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a smaží na másle s přídavkem sádla neb kokosu. Musí být pěkně do červena usmažené. Smažené se posypou vanilkovým cukrem a podají na stůl, neb se k nim dá nějaká ovocná omáčka, jako: smetanový krém neb šodo. Všecky tyto jemné krémy a omáčky přijdou na řadu později.

Příkrmы bramborové.

119. Brambory když se vařína loupačku, vyberou se stejně, aby se stejně uvařily. Čistě se operou, naleje se na ně studená voda a uvaří se do měkkia. Na stůl se podají na mísce, přikryté ubrouskem a podá se k nim čerstvé máslo.

120. Brambory se slaninou. Dle množství bramborů se nakrájí na kostičky slanina (špek), dá se osmažit, pak se tam dají oloupané, na kousky rozkrájené, dle chuti přisolené brambory a nechají se ještě se slaninou do červena osmažit. Jest k nim dobré zelí.

121. Brambory s uzenáči (vuřty neb buřty zvané). Vařené oloupané brambory se na kousky nakrájejí a dají se na kastrol na kousek sádla opěci, pak se rozkrájejí na větší kostky uzenáče (buřty) a dají se ještě s bramborama trochu opěci. Promíchá se to a dá na stůl a podá se k tomu vařené kyselé zeli, v létě salát. Na jeden uzenáč se čítají tři brambory, které se dobře omasti. Jest to rychlý a dosti výživný příkrm.

122. Brambory pečené. Syrové brambory se oškrabou, čistě operou a soli popráší. Na plotnu se dá nějaká stará plechová nepolívaná bez ucha poklička, třeba starý plech (co se pekou lívance neb koláče) brambory osolené se dají do železného hrnce a hrneč s nimi se poklopí na ten již na plotně rozpálený plech a brambory se tak dusí jednu hodinu; plotna má být horká, ne však červená, aby se brambory ze spoda nepálily. Jsou takto připravené velice dobré, chutnají jako kaštany.

123. Brambory nové. Nové brambory se oškrabou a dají se vařit do zasolené vody, do které se též kapka kmínu přidá. Když jsou dost, tak se sečí, dá se na ně kousek nového másla a posypou se zelenou petruželkou. Na stůl se k nim podá horké máslo a strouhaný tvarok (sýreček).

124. Brambory s uzeninou. Půl kila vařených, na koláčky pokrájených bramborů se dá na sádlem vymazaný kastrol a proloží se čtvrt kilem prorostlého vařeného rozsekaného uzenéku masa, v kořítku smetany se rozkvedlá jedno vejce, brambory se s tím polejí a pekou se rychle v troubě půl hodiny. Kdo rád sardelku, přidá ještě mezi maso v másle usfenou sardelku neb osmaženou cibulkou. Záleží na chuti. Šetrná hospodyně může dát více bramborů. —

125. Brambory se sardelkou. Vařené brambory se rozkrájí na koláčky a malinko osolí. Na deset prostředních bramborů se uvaří dvě vejce na tvrdo, dvě sardelky se očistí a zbaví kostiček a na kousíčky rozkrájí. Vejce se též na koláčky rozkrájí. Vymaže se kastrol máslem, vysype strouhanou žemličkou a klade se vrstva bramborů, vejce a rozkrájených bramborů a posype se to lžíčkou strouhané žemličky neb parmazánským sýrem. Pak opět se dají brambory, vejce a sardelka, opět posype se to lžíčkou strouhané žemličky a na vrch ať přijdou brambory. Kladou se na to kousky nového másla, v kořítku smetany se rozkvedlají dvě vejce a hmota se tím poleje. Pak se to peče v horké troubě i čtvrtě hodiny. Jest to v postě dobrá večeře.

126. Brambory se slaněckem. Půl kilo bramborů se pokrájí na koláčky a malinko solí popráší. Jeden uzený slaněcek se stálne, kosti zbaví a rozkrájí se na kostičky a promichá s brambory. Kastrol se vymaže máslem, vysype žemličkou, brambory se slaněckem se tam vloží, v kořítku kyselé smetany se rozkvedlají dvě vejce, naleje se to na

brambory a peče se to v horké troubě do červena. Také se to může připravit se slaněckem obyčejným, to se však brambory ještě méně solí, neb od slaněčka chuti slané nabudou.

127. Bramborová kaše. Dvě kilo bramborů se okrájí, rozkrájí na větší kousky a dají se vařit. Polijí se horkou vodou, zasolí půl lžici soli, přidá se k nim na špičku nože kmínu a nechají se vařit do měkká, ne však na kaši (pak by byla kaše vodnatá). Brambory se sečí a hned vařeckou rozmíchají, aby nestvrdly. Dá se tam asi jako ořech kousek nového másla a mléka tolik, aby byla vláčná kaše. Hned se dá na stůl, neb když déle stojí, není tak chutná. Na stůl se dává ke kaši do růžova usmažená cibulka. Když ji chceme dáti k rýzkům neb karbanátkům neb s uzenkami, tedy ji promačkáme na misu skrze řídké struhadlo neb hodně řídký cedník, aby propadala na misu jako silnější nudle a hezky do vrchu, osmažené maso se dá kolem. Musí se to však dělat rychle, aby to nevychladilo.

128. Bramborová kaše nastavovaná. Neplný litr vody, lžice neplná soli se dá do hrnce, který není ještě poškozen, neb v takovém opelichaném hrnci krupky modrají. 15 deka přebraných, vypraných krupek se dá do té osolené vody a nechají se vařit s přídavkem asi jako ořech velkého kousku sádla neb másla asi půl hodiny a častěji se zamíchají, aby se nepřipálily, neb není nic horšího nad spálenou kaší bramborovou s krupkami trhanými. Okrájí se 1 kilo brambor a rozkrájí na kousky a dají se vařit ke krupkám. Když jsou měkké, tak se vařeckou trochu rozmačkají, přidá se dle potřeby voda, aby byla dosti tuká kaše. Okusí se, jestli jest dobré slaná a hustá, vyleje se na talíře a omasti se v sádle osmaženou cibulkou. Též je dobrá, když se do kotové dá na kousky rozkrájený uzenáč (buřt), i kousky rozličných masitých zbytků se mokrou do kaše přimíchati. Také ji některá hospodynka dělá s příchutí česneku a marjánky, neb do ni přidá udušené, jemně

usekané houby. Z této porce jest kaše na tři talíře a tak hospodyňka mladinká již z toho pozná, mnoho-li pro tolik a tolik osob ji má připravit. Také jest dobrá tato kaše, když se zavaří do slabé uzené polévky.

129. Brambory s houbami. Čtvrt kila vařených, studených, na koláčky krájených bramborů se malinko osolí. Talířek asi dvě hrstě čerstvých hrášků neb žampionů drobně skrájených se ve studené vodě opere, přidá se k nim na malou špičku nože soli, asi jako ořech kousek nového másla, půl lžičky jemně usekané zelené petruželky, tolik též cibulky na drobno skrájené (kdo nemá cibulkou rád, může ji vynechat), na malou špičku nože kmínku a nechá se to ckvili dusit a přidá se lžice vody, aby zůstaly houby vláčné. Vymaže se kastrol máslem neb sádlem, vysype strouhanou žemličkou, dá se tam vrstva bramborů, ostatní brambory se promichají s houbami, vloží do kastrolu, v kořličku smetany neb mléka se rozkvedlají dvě vejce, vleje se to do kastrolu, pokladou se na to ještě asi jako čtyři lžiskové oříšky velké kousky másla neb sádla a peče v teplejší troubě do červena. Také jest to dobré, když se to posype strouhanou žemličkou neb parmezanským sýrem.

130. Brambory a houby suché. Na čtvrt kila rozkrájených vařených bramborů se vyperou dvě hrstky suchých hub a pak se neckají asi hodinu ve studené vodě namočené. Pak se voda vleje k houbám, dá se asi jako vlastký ořech kousek sádla, na špičku nože soli a kmínku a na větší špičku nože rozsekaná cibule a nechá se to dusit a přilevá se po lžici polévky neb vody. Když jsou houby měkké, tak se dají na prkénko, usekají se a promichají s brambory a posypou malinko strouhanou žemličkou. V kořliku smetany se rozklktají dvě vejce, na povrch se dají opět kousky sádla a peče se to jako předešlé. Když chce hospodyňka šetřit, může dát více bramborů a ještě jest to dobré.

131. Bramborový závin s masem uzeným. Půl kila vařených strouhaných bramborů se dá na vál, připojí k nim lžička soli, jedno celé vejce a jeden žloutek, lžice rozpuštěného másla, čtvrt kila mouky a lžice krupičky. Propracuje se to, až jest to jemně a nechá se hmota ta půl hod. miskou přikrytou odpočívat. Pak se popráší vál moukou, hmota se rozváli na stéblo silně, pomaže se rozválená plocha rozkvedlaným bílkem a posype smaženou strouhanou žemličkou. (Dvě strouhané žemličky postačí) a talířek vařeného prorostlého sekánoho uzeného masa, které se též se žemličkou na rozválenou plochu rozklodi. Pak se to svine jako závin, stočí do kotouče, vloží do máslem potřeného servitu či ubrousku, zaváže motouzem, a vaří v páře tři čtvrtě hodiny. Pak se opatrně, jak již dříve udáno, vyndá, rozkrájí se (když malinko z páry vyjde) na koláčky, pomasti se horkým sádlem a dá se k němu na stůl kyselé zeli neb nějaký salát.

132. Bramborové rybičky. Zbytečky vařeného, pečeného neb uzeného masa se jemně usekají a když jest talířek masa, dá se talířek strouhaných vařených bramborů, lžička (malinko osmažené) cibule, jemně skrájené, tolik též zelené petruželky, na špičku nože pepře, jedno vejce a vše se promichá, přisoll dle chuti (neb zbytky masa bývají slané), přidá se dvě lžice strouhané žemličky a tytořej se z toho pomocí mouky malé, na prst silně šítičky podobné rybičkám, omoci se v rozkvedlaném vejci, obalí se v rozstrouhané žemličce a smaží se do červena v rozpáleném sádle. Sádla na podobně smaženky nemusí být mnoho, jen když jest na kastrole dno pokryté a když se smaženky obráti a opekou, tak se sádlo upotřebí na omaštění bramborové kaše, s kterou se mohou omaštěné rybičky na stůl podat. Jsou nejlepší chutí, když se usmaží a kned dají na stůl.

133. Taštičky povídlové s brambory. Na vál se dá čtvrt kila sypké či krupičkové mouky, udělá se v ní důlek, dají se tam dva rozstrouhané vařené brambory a lžička

soli, koflíček mléka (o poznání menší než osmina litru) se dá do hrnečku na plotnu, dá se do něj asi jako ořech kousek nového másla a když jest to korké, tak se to vleje na ty brambory a rychle se to nožem smichá s moukou a propracuje rukou v jemné těsto. Přikryje se teplým kaštolem a nechá se to půl hodiny odpočinout. Pak se to rozválí na mouku poprášený vál (asi tak jako na cezené nudle, o poznání silněji to může být). Nakrájej se z toho obdélníčky dvanáct stotin či centimetrů dlouhé a šest široké, do každého se dá asi jako ořech kousek tuhých přislazených švestkových povidel, malinko se nožem rozetrou, těstíčko se překne (aby z toho byl čtverec), kraje se prstem přitisknou a nožem neb rádýlkem urovnají, aby při vaření povidla nevyčnívala. Na velký kastrol se dají asi tři litry vody, lžička soli se dá do ní, a když je voda v hojném varu, dají se tam taštičky a vaří se 5 neb 7 minut. Vyndají se drátěnou naběračkou, každá taštička se propichne vidličkou, omasti se horkým máslem a posype strouhanou žemličkou.

134. Taštičky s tvarohem. Udělá se těsto jako předešle a než si odpočine, dá se na talíř čtrnáct deka dobrého tvaroku, lžíčka rozpuštěného másla, jedno menší vejce, na špičku nože soli, lžíce drobounké krupičky (jestli jest tvarok měkký, tak dvě lžíce krupičky), dle chuti cukru, dobře se to promlečá a plní se tím taštičky a vaří jako předešle.

135. Taštičky s brambory a vejcem. Čtvrt kila mouky, dva rozstrouhané malé brambory, půl lžíce rozpuštěného másla, jedno menší vejce, lžíčka soli a studeňského dobrého mléka neb slabší smetany tolik, aby bylo těsto o něco slabší, než na nudle. Nechá se na vále (když se rukama dobrě propracuje) příkryté půl hodiny i déle odpočinout. Pak se rozválí o něco silněji, než na cezené nudle a dělají se taštičky a plní povidly, tvarokem neb dobré připraveným špenátem a vaří se jako předešle

v málo přisolené vodě asi sedm minut. Vařené se omasti máslem a posypou osmaženou žemličkou.

136. Škubánky. Do půlilitrového litrového hrnce se dá tolik oškrabaných neb okrájených syrových bramborů na větší kousky nakrájených, aby jich byl hrnek asi na tři prsty neplný. (Jest jich asi půldruhého kila.) Brambory se vaří v čisté, neslané vodě a když jsou dost vařené (nesmí být však rozvařené), scedi se s nich přes polovic vody do čistého hrnku. Brambory se vařečkou urovnají, dá se k nim neplná lžíce soli, zasypou se koflíčkem pšeničné krupice (což jest asi devět deka) a tolik též mouky. Pěkně se to na brambory rukou přimáčkne a udělá se vařečkou až ke dni pět neb šest dří. Nyní se ta zcezená voda na to naleje a dá se to ještě asi dvanáct minut povářit. Pak se škubánky úplně scedi, aby tam voda nezůstala a nyní se dobře vařečkou rozmíchají, aby nezůstaly žmolky a ještě hrnek postavi na kraj do trouby, aby zbytečná vlnkost ze škubánek vyšla. Škubánky musí být krátké, tuhé, ne mazlavé. Mazlavé jsou, když se nechají převařit brambory, též mouky nesmí být mnoho, lépe jest, když se dá více bramborů a méně vařené. (Nezkušená hospodynka myslí, že, když dá do převařených bramborů více mouky, že budou škubánky také tuhé a zatím takovéto škubánky se lépe hodí pro knihaře na lep, než za pokrm na stůl.) Škubánky jsou jídlo staročeské a proto jest také pořekadlo, že nevěsta, odjíždějíc z domova, matce s pláčem povídá: „Vše jste mi, má matičko, pověděla, jen na to jste zapoměla, kolik vařečkou dří do škubánek se dělá.“ A matka řekla: „Má dceruško, pět, s Pánem Bohem jed“. Škubánky se vykrajují omočenou lžicí v másle neb sádle na kousky asi půl vejce a sypou se strouhaným tvarokem neb syrečkem, mastí máslem; také možno sypati flučeným i mletým mákem, smichaným s cukrem (asi lžíce cukru a koflíček máku a mohou se mastit máslem neb sádem).

137. Škubákové smaženky. Jest-li zbude od oběda kousek škubánek (ovšem že neposypaných), tedy se může z nich připravit následující večeře: Studené škubánky se dají na vál, udělájí se z nich asi na prst silné malinké placičky (jako bývají karbanátky), každá placička se omočí v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a osmaží na sádle do červena, asi tak, jako se smažívají dolečky. Na stůl se dá ke smaženkám následující omáčka.

138. Omáčka z rajských jablíček, obyčejná. Na půl litru omáčky se dá do hrnečku, lžička rozkrájené cibule, asi jako liskový ořech kousek másla neb sádra a když cibule malinko zažlutne, dá se tam trošku vody, tři malá naložená rajská jablíčka, lžička neplná soli, pět zrnek pepře, tolik též nového koření, asi jako kráčk kousek zázvoru, dva hřebíčky, kousek bobkového listu a kousíček dyniánu (demutě). Vše se asi půl hodiny vaří. Udělá se po hodně vrckovaté lžici mouky a asi jako vlašský ořech másla neb jiné mastnoty červená jiška, vařená jablíčka se v té vodě rozmačkají, připojí se k tomu ta jiška, voda ještě tolik, aby byla přiměřeně hustá omáčka. Procedí se nechá povářit, přidají se do ní dvě kostky cukru, aby se ostrost octa zjemnila, malinko usekané citronové kůry, okusí se jest-li je omáčka dobré kyselá a dá se na stůl k smaženkám. Též ke knedlíkům bramborovým jest dobrá; ke knedlíkům moučným může se rovněž podat. Někdo dává do této omáčky Gráfovou neb Maggiho kostku. Když jsou jablíčka čerstvá, musí se přidat do omáčky dle chuti octa.

139. Bramborové nudle. Na vál se dá půl kila vařených strouhaných bramborů, čtvrt kila mouky, dvě lžice pšeničné krupičky, půl lžice soli, jedno malé vejce, vše se prodělá nejdřív nožem, pak rukama v pěkné těsto. Pak se poprásí vál moukou, těsto se rozvalí v sile malíku, rozkrájí asi na čtyři stotiny široké pruhy a z těchto na malík široké nudle a vaří se v málo přisolené vodě při hojném varu vody asi pět nebo šest minut. Vařené se cedníkem

vyberou, nechají se dobře nasáknout a dají se na plotnu na pekáč, kde jest připravena osmažená (strouhaná) žemlička na másle neb sádle. Malý talířek žemličky postačí. Nudle se v ní pěkně obalí a když se nesou na stůl, ještě se dá k nim v konvičce rozpálené sádro nebo máslo.

140. Bramborové špaličky. (Bystřice.) Udělá se těsto jako předešle. Utrhne se vždy kousek těsta, rukou rozváll, jako když se dělají preclíčky a z toho se krájejí špaličky asi dvě stotiny velké. Uvaří se v málo osolené vodě. Když vyplovou na povrch, jsou dost vařeny. Vyberou se cedníkem, rozloží na vál a když oschnou, tak na pekáči se jen v málo sádle opekou do červena. Na stůl se k nim podá zelný salát neb brusinky.

141. Bramborové knedliky šumavské. Dvě kila syrových bramborů se oškrábou neb nožem okrájejí a dají se do studené vody. Pak se rychle rozstrouhají a nesmí se s nimi mlchat, aby neovětraly, neb pak jsou knedlíky modré. Rozstrouhané brambory se dají do velkého cedníku a polejí se kořlkem horkého mléka. Cedník s nimi jest ovšem na hrnci, do kterého voda odkapuje, brambory se přikryjí, aby nečervenalý. Když již jsou zbavené vody, ještě se ale trošku rukou v cedníku přimáčknou, aby vše skapalo. Pak se dají na mísu, nasype se na ně, aby nevětraly, čtrnáct deka mouky, neplná lžice soli. Voda skapaná se sleje a usazený na dně hrnu škrob se dá na mísu k těm bramborům. Dvě na kostičky rozkrájené žemličky se osmaží na sádle (asi jako velký vlašský ořech), když jsou studené, připojí se k prodělanému těstu, promíchaná se to a těsto se přikryje, aby nemodralo a nechá se malinko odpočinout. Čtvrt hodiny před obědem se zavaří knedlíky. Ruka se omočí ve studené vodě a dělájí se knedlíky asi jako pomoranč velké a zavaří se do přisolené vody; po pěti minutách se vařečkou opatrně nadzvednou, aby se nepoškodily a vaří se patnáct minut. Pak se kned rozkrojí, polejí horkým sádlem a dají kned na stůl a k nim

zeli. Když se tyto knedlíky dělají ze žitné neb ječné mouky, musí se dát o dvě neb tři deka mouky více. Některá hospodyňka přidává již na misu k procezeným bramborům ještě malou sběračku horkého mléka a pak se musí dát mouky 20 deka pšeničné krupičné, či sypké. Velice dobré jest prý k této knedlíkům kousek uzeného domácího masa. Bez masa jsou ale také dobré.

142. Bramborové knedlíky baylněné (Krkonoše). Půl kila vařených strouhaných (studených) bramborů se dá na misu. Čtyři hodiny velké syrové brambory se okrájí v studené vodě, rozstroukají a dají na cedník, polejí kapkou horkého mléka a nechají se přikryté až voda z nich vykape. Pak se dají na misu k těm vařeným bramborům, vykapaná voda se sleje, usazený škrob se dá k bramborum, přidá se neplná lžice soli, čtrnáct deka krupičné mouky, dobře se to prodělá, udělají se, když těsto půl hodiny odpočalo, rukou knedlíky jako menší pomoranč a vaří se v malinko osolené vodě dvacet až patnáct minut. Pak se knedlík rozkrojí, polejí horkým sádlem a dá se k nim kyselé zeli. Kdo chce mít tyto knedlíky tužší, může přidat lžici neb dvě lžice krupičky pšeničné. Když se dělají se žitnou neb ječnou moukou, tak se jí dvě neb tři deka přidá.

143. Knedlíky z vařených bramborů. Na vál se dá půl kila vařených strouhaných bramborů studených, připojí se k nim čtvrt kila krupičkové mouky, půl lžice soli, půl lžice sádla, jedno menší vejce, těsto se dobře prodělá. Dvě žemličky se rozkrájejí na kostičky a osmaží se na dvou lžicích sádla. Když vystydnotou, promichají se do těsta a nechá se těsto půl hodiny odpočinout. Pak se z toho udělá čtrnáct stejných knedlíků a vaří se patnáct minut v malinko přisolenné vodě. Vařené se roztrhnou vidličkou, omasti sádlem, posypou žemličkou a dají na stůl. Těž jest k nim dobré zeli.

144. Knedlíky z horkých bramborů. Půl kila horkých bramborů se rychle válečkem utluče a kned se s nimi spojí čtvrt kila krupičky, lžice sásla, půl lžice soli, jedno vejce celé a jeden žloutek. Dobře se kmota propracuje a pak se nechá hodinu odpočinout. Dělají se knedlíky jako slepiči vejce velké a vaří se patnáct minut. Vařené se rozkrájejí, polejí horkým máslem a sypou osmaženou žemličkou. Také se mokou z této kmoty dělat knedlíky švestkové.

145. Bramborové knedlíky z těsta škubánkového. Kilo syrových bramborů se oškrábe neb okráji, rozkrájí se na kousky, operou se a dají se vařit do čisté vody. Když se uvaří, scedí se do polovičky do čistého hrnku, brambory se urovnají a dají se na ně čtyři lžice krupičky a třicet šest deka krupičné mouky, která se stejně na brambory přimáčkne a udělá se vařečkou do toho šest dří; ta sacezená voda se tam naleje a nechá se to asi pět minut vařit. Pak se to scedí, dobře se to vařečkou promichá, aby nebyly žmolky; dá se to na vál a když to prockladne, dá se tam jedno vejce, půl lžice soli a dvě na kostičky skrájené, na sádle osmažené žemličky, dobře se to prodělá a nechá půl hodiny i déle odpočinout. Pak se dělají knedlíky asi jako malý pomoranč velké a vaří v dobrém varu dvacet minut. Vařené se rozkrájejí, omastí a knedli se dají na stůl. Jsou vláčné a snadno stravitelné. Jest k nim dobrá nějaká omáčka nebo kyselé zeli. Těž se může žemlička vynechat a dělat z toho bramborové nudle.

146. Bramborové knedlíky jemné „Morava“. Půl kila vařených studených ustrouhaných bramborů se dá na vál, přidají se k nim tři lžice rozpuštěného nového másla, půl lžice soli, čtvrt kila pšeničné krupičky, dvě vejce celá a dva žloutky, těsto se dobře prodělá a přimichá se jedna na kostičky rozkrájená osmažená žemlička, ale již studená. Nechá se to půl hodiny i déle odpočinout, dělají se knedlíky jako velký pomoranč a vaří se patnáct až dvacet minut v málo přisolenné vodě. Když jsou vařené, každý se

hned dvěma vidličkami natrhne, omasti korkým máslem, posype osmaženou žemličkou a dá na stůl k nějaké omáčce neb k zelí.

147. Bramborové knedliky s uzeným masem (z českého kraje). Tři velké studené strouhané brambory; sedm deka na kostičky pokrájené slaniny se osmaží, dají se do ní osmažit dvě na kostičky rozkrájené žemličky. Brambory se třou asi pět minut se třemi žloutkami, připojí se lžička soli, dvě lžice strouhané žemličky, dvě lžice drobně usekaného vařeného uzeného masa, vše se prodělá, připojí se ta osmažená již studená žemlička s tou slaninou, dobře se to promíchá a pomocí mouky se udělají knedliky jako žemlička velké a vaří se v dobrém varu půl hodiny. Vařené se roztrhnou vidličkou, omasti a na stůl se dá k nim zelí. —

148. Bramborové vdatečky z českých hor. Půl kila vařených strouhaných bramborů se dá na misu; přidá se k nim půl kila mouky a lžička soli a jedno celé vejce a dvě deka v půl kofličku vlnitého mléka zmázených kvasnic, do kterých se přidá lžička cukru. Těstičko se nejdřív vaří v kouli, pak na vále rukama dobře prodělá, aby bylo tak tuhé jako na vánočku nebo knedliky. Nechá se hodinu kynouti, rozválí se pak na prst silně, vykrajují se skleničkou nebo kobližkovou formičkou malé vdatečky, nechají se kynout, pak malinko opekou na plotně a pak se osmaží na sádle nebo másle. Pomaží se povidly a posypou strouhaným tvarohem. Jsou velmi kypré a teplé velice dobré. Může být na ně též mouka žitná nebo ječná.

149. Bramborové placky (střední Čechy). Půl kila vařených, strouhaných, studených bramborů, čtvrt kila mouky, lžička soli, jedno malé vejce se prodělá v pěkné těsto. Nakrájí se kousky jako slepičí vejce velké, rozválí válečkem na pomoučněném vále, opekou se malinko na plotně, pak se osmaží v kastrole na troše sádla. Na každou placku se dá půl lžice teplých, malonku osolených škvarků,

zabalí se jak závin, dá na teply talíř do trouby a když jsou všecky hotové, nesou se na stůl. Také se mohou tyto placky jen na plotně upéci, pak se pomasti máslem a pomaží povidly.

150. Bramborka [háčí] („točen“ placky přes bidlo ze Šumavy). Kilo syrových bramborů se ve studené vodě omeje, oškrabe nebo okrájí a do misy na struhadle rozstrouká. Dají se na cedník, jímž se vybírají nudle, přikryjí, aby nezvětraly a když všecka voda z nich vykape, dají se zpět na misu a hned se polejí malou naběračkou či sběračkou vlnitého se mléka, aby se tak brambory spařily. Pak se vařečkou promíchlají, připojí se vrchovatá lžička soli, tři vrchovaté lžice sypké či krupičkové mouky; ta okapaná voda s bramborů se sleje a na dně hrnku usazený škrob se připojí k hmotě na misce, zamíchá, pak se dá na velký železný pekáč (třeba železný, co se peče kusa) kus sádla asi jako slepičí vejce velký a když se rozškvaří, těsto bramborové se tam rozetře, na povrch mokou se dáti ještě kousíčky sádla, pak se to dá do horké trouby a peče do růžova. Za půl hodiny jest pečená. Hned se rozkrájí a dá teplá na stůl. Také se to může po kousku peči jako omelety. Na stůl se dá k tomu zelí nebo salát.

151. Bramborka s jablinky „s hor“. Udělá se těsto jako předešlé. Než se dá na pekáč, přimíchá se do těsta talířek oloupaných, na tenké lístky nakrájených jablek. Jest to též dobré a děti zvlášť to rády požívají.

152. Bramborka s tvarohem „Šumava“. Kilo bramborů syrových se ustrouká a místo do cedníku, dají se do čistého plátěného sáčku a dobře se vymačkají. Pak se dají na misu a polijí naběračkou vařicího mléka nebo smetany. Připojí se lžička soli, ten usazený škrob z té okapané vody, pak ještě dvě lžice mouky z bramborového škrobu a dvě vrchovaté lžice mouky krupičné. Promíchlají se to, na pekáč se dá asi jako velké slepičí vejce kus nového másla. Když se rozškvaří, rozetře se bramborová

hmota na malinku silně na něj a nechá se v korké troubě malinko zapéci. Zatím se připraví 14 deka tvarohu, dá se do něj lžice rozpuštěného nového másla na špičku nože soli, jedno vejce, lžici krupičné mouky neb pšeničné kruštičky a lžíčku cukru. Zapečená bramborka se tím pomaže a nechá ještě chvíli dopéci. Teplá se rozkrájí a dá na stůl. Tvaroh jest připravovaný, když jest vláčný, když jest ale tvaroh tvrdý, což bývá v některé krajině, může se do něho přidati malinku sметany. Když jest v domácnosti dosti tvarohu, dá se ho jednou tolík.

153. Bramborové kobližky (ze Slovenska). Udělá se těsto jako předešle. pak se dá na pekáč kus sádla asi jako velké slepičí vejce a do rozpáleného se kladou lžice malé hromádky, hezky lžici zakulati a když (pekou se na plotně) se upékou na jedné straně obráti se na druhou. Když jsou pečené, srovnají se na misu a teplé se nesou na stůl. Jest k nim dobrý zelný neb hlávkový salát.

154. Bramborové kopečky (od Hodonina). Kilo očištěných, okrájených bramborů se rozstrouhá a dá do pláteného sáčku, aby voda z nich úplně vykapala. Pak se dají brambory na misu a polejí neplným čtvrtlitrem kyselé dobré smetany, připoji se ten škrob co jest na dně hrnku z odkapané bramborové vody pak ještě dvě lžice bramborové mouky a čtyři rovné lžice mouky krupičné a vrchovatá lžička soli a jedna na malinké kousíčky nakrájená osmažená žemlička Na kastrol neb pekáč se dá kus sádla a když jest rozpálené, dělají se lžici pěkné hromádky a opekou se po obou stranách do červena. Hned teplé se dají na stůl, v zimě se k nim dají brusinky, v létě salát.

155 Bramborová mouka. Velké syrové brambory se okrájí (někdo je jen několikrát opere či omeje), rozstrouhají se na struhadle do nějaké větší nádoby. Bramborová tato kaše michá se s dvojnásobným množstvím studené vody a dobre se v ní propere. Vše se pak hustým sítíkem do jiné nádoby procedí. Na zbytek v situ se leje

zase voda, při čemž se stále rukama mne a michá, aby se ještě tam obsažený škrob rozpustil. Tekutina bílá, roztok to škrobu, odtéká ze sita a na něm zůstávají pouze hrubší kousky, které jím projiti nemohou. Toto prani a cedění bramborové kaše trvá tak dlouho, až voda úplně čistá protéká, což je známkou, že vice žádný škrob v kaši bramborové obsažen není. V odcezené vodě vidíme na dně nádoby bílou usazeninu, škrob. Když se voda zcela zčistí, což trvá asi tři hodiny, sedí se a škrob bílý se nechá trochu ovětrati či ztuhnouti. Pak se vybere a dá na plech na čistý papír na kamna oschnouti. Pak se rozváli válecem na vále, proseje na sítku a máme pěknou mouku škrobovou, která se hodí i do jemných tortů a cukrovinek. Škrob však se může vyráběti jen v té domácnosti, ve které je dosti bramborů a kde se mohou odpadky bramborové pro domácí zvířata upotřebiti. Kdo jen někdy potřebuje mouku škrobovou, dostane ji levně v lahůdkářském obchodě neb u materialisty. Můžeme to však zkusit v malém. Kilo bramborů stojí nyní osm haléřů a z kila okrájených bramborů jest šest vrchovatých lžic škrobové moučky, což jest skoro čtvrt litru. Srovnejme pak, co jest výhodnější: dělat moučku doma, neb ji kupovat. Šetrná hospodynka počítá s každým halérem, zvlášť při nynější drahote. Tímto končím, ač neúplně jídla či pokrmy bramborové.

Kaše.

156. Kaše jest svařenina z různých zrnin jako z krušnice, rýže, jahel, poňanky atd. s přísadou mléka neb sметany. Kaše jest výživný, lehce stravitelný pokrm, proto se dává již malým dítčákům. Avšak hodí se i pro starší osoby nejen pro svoji stravitelnost, ale i pro svoji výživnost. Také se tímto pokrmem docílí jakási změna, zvláště když se dávají na stůl masitá neb chutnější jídla. Doporučuje

se též dívkám, poněvadž kdo jí rád kaši, vystříhá se kořených nebo kyselých pokrmů, má pěknou hladkou pleť a v obličeji se netvoří žádné vyrážky, což bývá mnohým nemilé. A proto neměly by se dívky mrzetí, když někdy k vůli změně jidelního lístku přinese matinka jednou neb dvakrát v týdnu kaši, ať je to jakákoli.

157. Kaše krupičná. Dá se na plotnu litr mléka, a když se začíná vařit, dá se tam lžička soli a kned se tam pomalu sype, stále malou vařeckou mlékajíc, dvanáct deka pšeničné krupice a když se zaváří, tak se dá na kraj plotny a nechá se čtvrt i půl hodiny. Když se krupice déle vaří jest stravitelnější i pro chorý žaludek. Kdo má raději kaši tužší, může dát krupice třináct i čtrnáct deka. Kaše uvařená se dá na mělkou misu, pěkně se rozetře a poleje máslem a posype cukrem smíšeným se skořicí. Při vaření kaše musí být hospodynka zvláště opatrná, aby se mléko nepřipálilo, neb není horší chutí, jako špatně uvařená připálená kaše. Kaše se obyčejně vařívá ze sbíraného mléka a to některá hospodynka přidává do jednoho litru mléka asi jako ořech kousek nového másla, šetrná opět říká, když se kaše mastí, není třeba do ní máslo dávat. Pro malé dítky vaří se tato kaše z krupičky nejjemnější. Vaří se mléka jedna osmina litru (as malý koflíček) do toho se zavaří půl druhého deka krupičky, jest to rovná lžice a na malinkou špičinku nože soli a asi čtvrt kostky cukru.

158. Kaše moučná. Půl litru mléka se dá vařit a zatím se rozvedlá v půl litru mléka studeného dvanáct deka krupičné mouky, připojí se lžička soli a za stálého mlékání vleje se to do vřítilho se mléka a mlíchá se to na plotně, až to zhoustne. Vařívá se také pro malé dětičky. Nyní se tato kaše málo vaří neb není tak jedlá jako krupičná. Za starých dob ji používali s dušenými jablkami; také do ní přidaly hrst strouhaných mandlí a tím prý na-

bude lahodné chuti. Kdyby měl někdo raději kaši tužší může dát mouky 14 deka.

159. Kaše rýžová. Šestnáct deka rýže se přebere, ve troji vodě vypere, pak se na ní naleje horká voda a nechá se tak chvíli stát. Litr mléka se dá vařit a když jest ve varu, sleje se s té rýže voda a vsype se do mléka, připojí se neplná lžička soli, hezky se to zamíchá a dá se to více ke kraji plotny, aby se kaše pomalu vařila a aby se nepřipálila. Vaří se hodinu a občas se s ní zamíchá. Kdo má rád sladkou, zavaří do ní dvě kostky cukru a když se dá do ní vařit asi jako ořech kousek nového másla, získá na chuti. Vařená kaše se rozetře na mělkou, kulatou misu, omasti máslem a posype dle chuti cukrem se skořicí.

160. Kaše pohanková. Půl litru mléka, jednu osminu litru (asi koflík) pohankové krupice dáme na plotnu, občas se zamíchá připojí se lžička neplná soli a když začne houstatouti, ještě se horkého mléka po troše přidává. Celkem aby bylo litr mléka. Kaše se pomalu vaří i tři čtvrtě hodiny i déle, jak je krupice velká. Vařená kaše se dá na misu, omasti máslem a sype strouhaným perníkem smíšeným s cukrem.

161. Kaše z ovesné krupice. Do litru vřítilho se mléka nasype se za stálého mlékání koflík ovesné krupice, připojí se lžička soli asi jako ořech kousek másla a vaří se pomalu jednu hodinu. Vařená se omasti máslem, sype perníkem, neb se k ní dá nějaká dobrá zavařenina.

162. Kaše z ovesných vloček („Haferflocken“). Dá se vařit litr dobrého mléka a když jest ve varu, zaváří se do něj za stálého mlékání koflík ovesných vloček, připojí se lžička soli a nechá se kaše vařit na kraji plotny dvacet minut. Vařená se mastí máslem a sype perníkem, neb se k ní podá nějaká zavařenina, neb dušená jablka. Obě tyto ovesné kaše jsou velice zdravé a výživné, zvláště pro slabé a choré.

163. Kaše jáhlová. Do litru mléka, když jest ve varu, dá se šestnáct deka přebraných, čistě vypraných jáhel, lžička soli a vaří se na kraji plotny jednu hodinu. Jáhly se vařečkou jen se spoda lekce zamíchají, aby se příliš nerozmíchaly. Vařená kaše se omastí máslem. Někdo ji ještě posype cukrem.

164. Jahelník. Uvaří se kaše jahelná jako předešle, jenže se vaří jen půl hodiny. Pak se do ní zamíchá kousek másla, asi jako vlašský ořech velký, asi dvě lžice cukru neb bez cukru záleží to na chuti. Někdo přidává též kousek sekané citronové kůry. Kastrol se vymaže máslem, posype strouhanou žemličkou, a asi v půl kofiličku mléka se rozvedlá jedno vejce, kaše se dá do vymazaného kastrolu, pěkně stejně rozeťte a poleje se tím rozkloktaným vejcem a peče se v horké troubě půl hodiny.

165. Jahly a rýži. Uvaří se v litru mléka polovic jáhel a polovic rýže, každého osm deka, vaří se to jen půl hodiny. Mezi tím se ovaří jen malinko čtvrt kila pěkných suchých švestek. Do kaše se zamíchá asi jako ořech kousek másla, vymaže se kastrol neb pekáč máslem, vysype strouhanou žemličkou, polovic kaše se tam rozeťte, ovařené švestky se tam rozloží jedna vedle druhé, posypou se tloučeným cukrem, rozhoď se přes ně lžička jemně usekané citronové kůry, druhá polovice kaše se přes švestky zase rozeťte, rozvedlá se jedno vejce v půl kofiličku mléka, poleje se tím kaše, poklade po vrchu kousíčky nového másla, asi tak velký kousek se na ty kousíčky rozdrobí jako vlašský ořech, to postačí, kaše se peče v teplejší troubě půl hodiny.

166. Kaše s jablkem. Uvaří se polovic jáhel a polovic rýže jako předešle, jen že se dají místo švestek okrájená, na tenké listky nakrájená jablka, která se též posypou cukrem a může se připojit na špičku nože skořice. Peče se to polité rozkloktaným vejcem, jako předešlé, půl hodiny.

Také se může dát jen samotná rýže, neb zase jen jáhly, to vše záleží na chuti a libosti.

167. Kaše krupková. Litr mléka se dá vařit a zavaří se do něj šestnáct deka trhaných krupek, připojí se lžička soli a kaše se vaří pomalu, aby se nepřipálila, pět čtvrti hodiny. Když jsou krupky suché, musí se mléka přidat; vařená kaše se omastí máslem. Jest prý velice výživná. Také se mohou krupky dříve ve vodě malinko povářit a pak mléko přilévat; pak se kaše nepřipálí.

168. Kaše z ječné krupice. Litr mléka se dá na plotnu a když se začíná vařit, dá se tam šestnáct deka přebrané vyprané ječné krupice, lžička soli a kaše se vaří pomalu jednu hodinu. Vařená kaše se omastí dobrým máslem. Může se též tato krupice malinko dříve ve vodě ovařit a pak mléko přilévat.

169. Kaše kroupová, kroupy na husto. Čtvrt kila krup se přebere, čistě vypere, dají se do kamenného hrnku, připojí se k nim asi jako slepičí vejce kousek sádla, půl lžice soli a kroupy se vaří, pomalu vody přilévají, půl druhé hodiny. Jsou dobré k hráchu, neb omaštěně jako jídlo samostatně.

170. Kaše houbová pečená, také kuba zvaná. Čtvrt kila trhaných krupek se přebere, čistě vypere a dají se vařit do kamenného hrnku, neb v železném zmodraji. Připojí se k nim asi jako ořech kousek sádla, a vaří se, přilévajíc po chvílkách vody do husta jednu hodinu. Dvě hrstě suchých hřibků se vypere a nechají se asi pět minut ve studené vodě namočené. Pak se voda sleje a houby se dusí s kapkou vody a kousíčkem sádla asi půl hodiny. Pak se jemně usekají a přidají ke kaši krupkové. Těž připojí se ke kaši půl lžice drobně usekané, na kousku sádla malinko do žluta usmažené cibule, čtvrt strouzku utřeného česneku, na špičku nože majoránky, na špičku nože pepře tloučeného, o něco méně nového koření, tolik též strouhaného zázvoru, vše se do kaše dobře zamíchá, ka-

strol se vymaže sádlem, nejlépe kameninný, aby to nezmordalo. Kaše se do kastrolu vloží, urovná, poklade kousíčky sádla a peče se v korké troubě půl hodiny. Na stůl se může k ní dát zelený salát.

171. Kaše jablková ze starých dob. Padáná jablka se rozkrájí na čtvrtky, jádrovina se vykrojí, jablka operou a dají se s troškou vody vařit do hrnce kamenného, též kamenou pokličkou přikryté. Když jsou měkké, pěkně se vařečkou rozmíchají; na dva litry rozvařených jablek se rozmíchá dvě lžice mouky s troškou vody a zamíchá se to do kaše a nechá se to ještě povářit až jest to přiměřeně husté. Když jsou jablka kyselá, tak se kaše přisladí tloučeným cukrem. Na podzim se mohou přidat též k jablkám švestky neb rozkrájené hrušky, tyto se však musí rozstrohat, neb zvlášť déle vařit a pak s jablky zmíchat. Též dobré a velice zdravé jest, když se do této kaše přidají fopek zbavené bezinky a tak se tato ovocná kaše může měnit, jaké kdy jest ovoce a může se požívat teplá i studená. Znala jsem rodinu, kde navářily této kaše ohromný hrnec a mívaly ji po celý týden k večeři s dobrým domácím chlebem. Děti prý velice rády ovocnou kaší požívají. Kdo chce mít tuto kaši velice jemnou, může ji protlačit skrze řídký cedník, přisladit dle chuti, připoji se též citronová kůra, na litr kaše ze dvou bílků sníh, lžice rumu, lžice citronové šlávy a peče se to na mise dvacet minut. Studené požívat.

172. Žemlovka. Čtyři žemličky od druhého dne nakrájí se na kostičky jako se krájí do knedlíků a dají se do kluboké misy. V hrnku se rozkvedlají tři celá vejce ve tři čtvrtě litru slabší sladké smetany, neb dobrého mléka, připoji se k tomu čtyři lžice cukru, na špičku nože citronové, jemně usekané kůry, dobře se to promíchá a vleje se to na rozkrájené žemličky a nechá se to hodinu stát. Pak se vymaže hladký kastrol máslem, vysype strouhanou žemličkou, namočené žemličky se tam vloží asi polovice a

rozefre se tam asi tři lžice nějaké dobré zavařeniny, třeba meruňkové, přikryje se to drukou polovicí té namočené žemličky, pěkně se to urovná, poklade se to kousíčky nového másla a peče se to tři čtvrtě hodiny v teplejší troubě. Kdo nemá rád sladké jídlo, může dát jen dvě lžice cukru a kdo si přeje mít žemlovku jemnější, může do namočené žemličky přimíchat hrst oloupaných mlétych mandlí a hrst přebraných hrozinek.

173. Žemlovka jablková. V půl litru dobrého mléka se rozkvedlají dvě vejce, vrchovatá lžice cukru, na špičku nože citronové nebo nařízené pomorančové kůry a polejí se tím čtyři, na lístky rozkrájené žemličky. Zatím se sloupači jablka; šest prostředních jablek postačí. Jablka oloupaná se rozkrájí na tenké lístky, pročepou se dle chuti tloučeným cukrem, připoji se k nim malinko skořice. Pak se vymaže hladký kastrol máslem, posype strouhanou žemličkou, dá se vždy vrstva té namočené žemličky, vrstva jablek a tak se pokračuje, až je kastrol na dva prsty neplný, na vrch musí přijít žemlička. Poklade se povrchu kousíčky nového másla a peče se to v teplejší troubě tři čtvrtě hodiny. Když jsou žemličky tvrdé, suché, může se ještě trošku mléka přidat, aby byla žemlovka kypřejší. Kdo si přeje mít tuto žemlovku lahodnější, posype jablka jemně sekanými, malinko s cukrem upraženými mandlemi a hrozninkami; hrstka mandlí a hrstka hrozinek postačí.

Nákypy.

174. Nákyp jest jinak řečeno, jemná, třená, s přidávkem vajec a cukru pečená kaše. Nejdříve uvedu zde jen několik jednoduchých nákypů a pudingu a ponechám nákypy velice jemné a dortové, až po úpravě rozličného masa a ryb.

Do nákypů a vúbec všeho do čeho se dává sník, jest především třeba, aby byl sník dobře připraven. Na sník musejí být bílkы nejlépe z čerstvých vejec a studené a proto je nikdy nenechejme v kuchyni, raději dejme v léči na chvíli do sklepa, neb v zimě za okno, jenom je nepostavme do teplé místnosti. Též vejce, ze kterých chceme dělat sník, dejme do studena a pak z nich obdržíme hustý, pevný sník. Když se má sník tlouci, oddělí se pozorně bílek od žloutku. Do sníku se ani dost málo žloutku přimíchat nesmí, protože by se sník již nezdařil. Bílá očka se v bílku ponechají, poněvadž ku zdaru sníku přispívají. Také se může dát na každý bílek, zvlášť když je z naložených vejec, zrnko soli. Když není kotliček na sník, může se sník šlehati neb tlouci v hluboké misce, neb kamenném hrnku metlou podlouhlou, neb tlouče se, což jest snadnější, kulatou tlukačkou drátěnou, která stojí jenom asi třicet šest kalíčků. Sník se začne tlouci zvolna, pak rychleji a tlouče se tak dlouho, až v něm drátěná metla neb tlukačka zůstane stát a když se hrnek poklopí, sník nevypadne. Pak se sník polehoučku do hmoty připravené přimíchá, ale nikdy nesmí sník zůstat stát. Proto jest radno, není-li tu nikoho, kdo by nám sník utloukl, aby se napřed utřela či připravila nákypová hmota, pro kterou jest sník určen a pak teprve utlučeme sník a polehoučku jej vařečkou přimicháme do hmoty. Při tom si pamatujujme, že jakmile se sník do hmoty přimíchal, že se hned dává nákyp neb jiná hmota pěci neb vařit.

Na nákypy neb pudingy musejí se též dobře vymazati formy, aby se pak pečený nákyp snadno vyklopil. Na větší formu asi pro šest osob se vezme kousek nového másla, asi jako malé slepičí vejce. Nechá se u kamen trochu změknouti, pak se příkem ve formě pěkně všude stejně rozetře a hrstkovou strouhané žemličky se forma vysype tak, že máslo není ani vidět; to budiž pravidlem pro začátečnice vaření při dělání nákypů a pudingů.

175. Nákyp krupléný pro čtyři i pět osob. Když se podává nákyp za příkrm a jest mimo něj ještě hovězí maso, tak se počítá na osobu jedno vejce, tak tedy kolik je k obědu osob, tolik se dá vejce na nákyp. Následujíci předpisy budou po čtyřech vejcích a to postačí pro čtyři i pět osob. Nákyp jest velice jemný a výživný pokrm, který může i nemocný požívat. Krupičný nákyp se připravuje takto: Na plotnu se dá hned při snídaní litr mléka, do něj se dá asi jako dva vlašské ořechy kousek nového másla, a když přijde do varu, dá se tam půl lžičky soli a a za stálého měchání zavaří se tam 14 deka pšeničné krupice, lepší drobnější, než větší a vaří se deset minut. Vařená kaše se nechá vychladnout. Této kaše je dvanáct hodně vrchovatých lžic. Když nám někdy zbude kaše od oběda, tedy ji odměříme na lžici a udělá se z ní druhý den nákyp. Počítá se na jedno vejce tři vrchovaté lžice a jedna hodně vrchovatá lžice slučeného cukru. Přichut k nákypu se dá dle libosti citronová, když se přidá na špičku nože jemně usekané citronové kůry, neb pomerančové kůry a vanilková, když se přidá na špičku nože cukr vanilkový. Někdo ještě tře máslo do nákypu, jest to však zbytečné. Když se dá kousek másla do mléka zavařit, tak to postačí pro dobrý a snadno stravitelný nákyp a není třeba s máslem se třít. Na misku se dají čtyři žloutky, čtyři hodně vrchovaté lžice cukru, půl lžičky citronové, jemně usekané kůry a tře se to vařečkou asi deset minut, pak přidává se po kousku studená kaše a tře se to ještě asi deset minut, když jest čas i déle neb nákyp je pak kypřejší. Nyní se ušlechť neb utluče sník ze čtyř bílků, dá se na utřenou hmotu, a na něj čtyři lžičky pšeničné krušpičky, počítá se na jeden bílek lžička krupičky. To nákyp lépe drží, je kyprý a nespadne. Sník se s krupičkou lekynce do nákypové hmoty zamíchá a proto ještě začátečnice upozorňuji, že sník již nikdy se s hmotou, do které přijde nemíchá, jen z lekounka se vařečkou jako pozvédá,

aby se sník do kmoty dostal. Forma, třeba modrý nizký kastrol, má být již dříve vymazaný a žemličkou vysýpaný, aby se tam hned kmota dala, aby sník nezvodnatěl. Na nákypy jsou lepší formy mělké, aby mohlo teplo v troubě na nákyp stejně učinkovat. Nákyp, vůbec to, v čem je sník, se dá z počátku do dobře vytopené trouby, aby sník nezvodnatěl, následkem čehož by pak do výše nevystoupil. Potom se teprve nákyp volněji dopéká. Forma má být, když se nákyp dává péci na dva prsty neplná, aby mohl nákyp nabývat. Forma neb kastrol, by mohl být asi dvoulitrový, totiž, že se do něj vejde dva litry třeba vody. Nejlepší způsob pečení nákypu jest, že forma s nákypem se dá do většího kastrolu neb pekáče, ve kterém je asi na dva prsty vody ve varu. Forma se tam postaví a dá se to do trouby a tak se nákyp ze spoda vaří, vrchem peče, kdyby však byla trouba příliš korká, může se nákyp přikrýti papírem, aby se na vrchu nepřipálil. Taktto se peče nákyp bez starosti tři čtvrtě hodiny. Když se má dát na stůl, tak se dá chvílenku na třínožku, aby dostal ze spodu malinko růžovou kurčičku. Pečený nákyp se vyklopí následovně: Mísa, se kterou se dá nákyp na stůl, obrátí se dnem vzhůru a položí se na formu nákypovou, načež obě spolu se tak otočí, aby mísa do spod, forma pak dnem obrácená na vrch přišla. Taktto se to minutku nechá, při tom forma se drží, aby na misu nákyp lekce se vyklopil. Pak se posype cukrem a nese se na stůl. Také se může podat k němu nějaká dobrá zavařenina. Pozn. Když se nemůže dát nákyp po upečení na stůl, postaví se s formou do korké vody, aby zůstal vláčný.

176. Krupičný nákyp jemnější. Uvaří se z 1 litru mléka, půl lžičky soli a 14 deka krupičky a kousek másla kaše jako předešle. Opět se dají na misu čtyři žloutky, připojí se k nim čtyři hodně vrchovaté lžice tloučeného cukru a tře se to asi deset minut; připojí se k tomu půl lžičky jemně usekané citronové kůry, půl lžice dobrého

punče neb rumu, kaše se po kousku přidává a tře se to celkem asi dvacet minut. Pak se udělá ze čtyř bílků tuhý sník, zasype se, když se dává do nákypu lžičkou krupičky a krstou strouhaných neb mletých mandlí, mezi nimi může být pro chuť jedna kořká mandla. Když je na spěch, mohou se ustrohati mandle neloupané. Nákyp se peče v dobře vymazané a žemličkou vysýpané formě v teplejší troubě jako předešly.

177. Nákyp rýžový. Litr mléka, šestnáct deka přebrané vyprané rýže, jako hodně velký vlaský ořech kousek nového másla, půl lžičky soli a kaše se vaří pomalu tříčtvrtě hodiny a nechá se vychladnout. Zase se třou čtyři žloutky, čtyři hodně vrchovaté lžice cukru, připojí se pro chuť půl lžičky vanilkového cukru, neb kůry citronové, kaše se po kousku přidává a tře se to zase asi dvacet minut. Pak se přimíchá lehounce ze čtyř bílků pevný sník a s ním čtyři lžičky pšeničné krupičky, a peče se tento nákyp jako krupičný. Pečený tento nákyp se vyklopí na misu, pomaže se povrchu dobrou zavařeninou a nese se na stůl. Opět připomínám, kdyby se pečený nákyp nemohl dát hned na stůl, tak jest nejlépe, když se formou, co se peče, postaví do větší nádoby do horké vody a dá se to do teplé trouby, aby nákyp neokoral a zůstal vláčný. Na tyto porce nákypu vždy se má hleděti, aby vejce byla velká, aby byl nákyp kypřejší, větší, což z malých vajec se nestane, ty lépe dát do nudlí neb knedlíků a j. Tento nákyp se může také proložiti na lístky krájenými jablinky, neb se může dát vždy vrstva nákypové kmoty a malá vrstva lístků jablkových, prosypaných malinko cukrem a skořicí. Na vrch má přijít rýže. Také se mohou dát v létě místo jablek třešně neb oloupané, pecek zbavené meruňky. To si již každá hospodyňka změní dle chuť a libosti.

178. Nákyp rýžový, jemnější. Uvaří se kaše ze dvaceti deka rýže a nechá se vystydnoti. Na misce se uře do pěny osm deka nového másla, připojí se pak k němu

čtyři vrchovaté lžice tloučeného cukru, čtyři žloutky a šířka jemně usekané citronové kůry a na špičku nože skořice a vanilky, vše se jemně se studenou rýžovou kaší smichá, připojí se ještě dvě tabulky strouhané čokolády a když se to alespoň dvacet minut třelo, připojí se z lehka ze čtyř bilíků sníh a lžice strouhaných neloupaných mandlí, neb oříšků, a peče se nákyp v dobré másle vymazané formě, která se postaví do vařicí se vody a dá do trouby na tři-čtvrtě hodiny. Pečený se sype cukrem a dá na stůl. Také jest dobrý tento nákyp, když jsou po ruce dva zbytečné bilíky, tedy se z nich udělá pevný sníh, zašlehá se do něj dvě rovné lžice cukru, neb jedna (jak kdo rád sladké), pečený, na mísce vyklopený, nákyp se pomaže dobrou zavařeninou a na zavařeninu se dá ten sníh a nechá se to v otevřené troubě asi 5 minut, aby sníh malinko ztukl neb malinko zazloutnul. Pak se nákyp rozkrájí a dá na stůl. Taktak jest velice chutný. Těž jest velice dobrý tento nákyp, když se rozkrájí na čtvrtky asi tři prostřední jablka a na měkko se lžici bílého vlna a malinko vody udusi. Pak se protlačí skrze cedniček neb se jen na talíři vařeckou utřou, dá se k nim z jednoho bilíku sníh a lžice cukru, promíchá se to lekce a pečený nákyp se tím poře a nechá ještě v troubě malinko zapéci asi pět minut. Sněhem se zavařeninou mohou se nákypy zlepšit na chuti a též jsou i úklednější, když se sněhem ozdobí a zavařeninou okráší. Může se k nám př. dělati, když přijde nějaký host, nákyp jakýkoliv, třeba jen po dvou vejcích a dá se péci na kulatý večír plech omeletový, aby byl nízký a podobal se koláči. Takovýto nízký nákyp jest pečený za dvacet minut, pečený se dá na mělkou misu, třeba na rovnou misu dortovou, pomaže se dobrou zavařeninou, udělá se ze dvou bilíků pevný sníh a pak se jednou rukou sníh ještě tlouče a druhou rukou se pomalu přidávají dvě lžice práškového prosátého cukru a pokreje se tím ta zavařenina na koláči neb nákypu a dá se to několik minut do otevřené trouby oschnouti.

Také se může do poloviny sněku přimíchat tabulka strouhané čokolády a to se udělá z toho hvězda; jeden hrot bílý a jeden čokoládový. Neb se jen kousek sněku obarví a na bílém sněhu se dělají barevným sněhem dle vkusu rozličné okrasly a pak se to dá oschnouti do trouby. Těž se může sníh rozličnou zavařeninou krášlit. Jest to velice úkledně, zvlášť když jsou v letě jahody a maliny a jiné ovoce. Sníh, když se zašlehá s cukrem, může se hotový postavit s nádobou do studené vody a dát do studené místnosti, tak že mezi vařením, když jest chvilka, může se sníh připravit, aby když je ko pak třeba, byl hotov.

179. Nákyp žemličkový. Na kastrol se dá jako malé slepičí vajíčko kousek nového másla a dá se do něj šestnáct deka strouhané žemličky a míchá se to na plotně až jest to hodně horké. Pak se tam dá tolik horkého mléka, aby z toho byla, když se to zaváří, hustá kaše. Míra mléka se tu nedá přesně určiti. Když je žemlička hodně tvrdá je třeba více mléka, když je jen od druhého dne, jest potřeba méně. Může být připraveno půl litru mléka. Vařená žemličková kaše se nechá vystydnoti. Na misku se dají čtyři vrchovaté lžice cukru, čtyři žloutky, dle chuti jemně usekané citronové kůry neb vanilky a tře se to několik minut. Pak se přidává po kousku studená žemličková kaše a tře se to asi $\frac{1}{2}$ hodiny. Pak se udělá ze čtyř bilíků pevný sníh a lehounce se zamíchá do utřené kmoty nákypové a s ním se lekce připojí vrchovatá lžice jemně usekaných mandlí. Nákypová kmota se dá do másle vymazané a žemličkou vysypáné formy, neb kastrolu, tento se postavi do většího kastrolu neb pekáče, v němž jest trochu vřici vody a dá se to do hodně horké trouby pečit čtvrtě hodiny. Pak se to z vody vyndá a postavi chvilku na třínožku, aby dostal ze spoda růžovou kůrčíčku. Pečený se vyklopí na misu, pomaže meruňkovou zavařeninou a ozdobí se bilíkovým krémem, či sladkým sněhem, který se může ozdobit následovně: Lžice sága se dá vařiti s kapkou

vody, pak se tam dá kapku cukru a červeného vína a kapka bretonu, aby ságo, když se uvaří vyhlíželo jako granáty a tím se sníh na nákypu okrášlil. Vyhlíží to velice překně.

180. Nákyp žemličkový s vinem. Na talíř se dá 14 deka strouhané žemličky a pokropí se čtyřmi lžicemi červeného vína a půl lžice citronové šávy. Zamíchá se to, aby z toho byla kaše; totiž aby se žemlička tak rozmočila. Na míse se utře do pěny asi jako velký vlašský ořech kousek nového másla, připojí se k němu pět vrchovatých lžic cukru (což jest asi osm deka), čtyři žloutky, na špičku nože citronové kůry, malinko tloučené skořice. (Místo citronové kůry může být kůra pomerančová). Vše se dokromady tře asi deset minut, pak se tam přidává ta vlnem namočená žemlička a tře se to pilně půl hodiny. Pak se tam přimíchá lehounce sníh ze čtyř bílků a s ním tři vrchovaté lžice strouhaných neb mletých liskových neb vlašských ořechů a lžice krupičky a peče se jako předešlý. Pečený se potře zavařeninou a též když jsou bílky, okrášlí se bílkovým sněkem.

181. Chlebový nákyp velice dobrý a výživný. Šetrná hospodynka každý zbytek chleba dá usušit do trouby, uťluče jej a tak má stále v zásobě tloučený chléb, ze kterého se dá dobré a výživné jídlo připravit. Třináct deka takového tloučeného chleba se poleje skleničkou (asi 8 lžic) červeného vína. Oloupá a rozkrajal se na kostičky šest prostředních jablek a promíchají se s tím pokrojeným chlebem. Dá se to do hrnku a nechá přikryté přes noc stát. Druhý den se třou čtyři žloutky a sedm deka tloučeného cukru (to je čtyři vrchovaté lžice), připojí se na špičku nože tloučené skořice, malinko hřebíčku a půl lžičky jemně sekané kůry citronové a též když jest doma, připojí se naložená kůra pomerančová, na nudličky nakrájená a tře se to nejméně deset minut. Pak se připojí ten namočený chléb a tře se to ještě čtvrt hodiny. Pak se udělá

sníh ze čtyř bílků a s ním do hmoty lehce přimíchá tři deka neloupaných strouhaných mandlí a peče a krášlí se jako žemličkový.

182. Chlebový nákyp na jiný způsob. Na míse se tře pět žloutků se 14 dkg. cukru do husta. Sedm dkg. strouhaného chleba se pokropí lžici červeného vína a lžíčkou citronové šávy, lžíčkou drobně sekané citronové neb pomarančové kůry, na špičku nože skořice a malinko hřebíčku. Vše se promíchá a přidává po kousku k utřeným žloutkům a tře se to asi čtvrt hodiny. Pak se udělá z tří bílků pevný sníh, dá se na nákypovou hmotu a lehouce se s ním ještě přimíchá čtyři deka strouhaného chleba a tři deka strouhaných neloupaných mandlí a dá se nákyp přeci do teplejší trouby, do vody tři čtvrtě hodiny. Zatím se svaří asi čtyři lžice vína, lžice citronové šávy a lžice rumu, 4 kostky cukru, 2 lžice vody a pečený nákyp na míse vyklopený se tím poleje, pomaže zavařeninou a okráší sladkým sněhem. Může se jesti teplý i studený. Jest velice výživný.

183. Nákyp bramborový. Na míse se třou čtyři žloutky se čtyřmi vrchovatými lžicemi cukru do husta. Připojí se k tomu dvě lžice jemně usekaných mandlí neb liskových oříšků a půl kila strouhaných, vařených, studených Bramborů a tře se to vše dokromady asi dvacet minut. Pak se lehounce přimíchá ze čtyř bílků pevný sníh a dvě lžice drobounké krupičky, dá se hmota do vymazané, žemličkové vysypáné formy a peče se ve vodě tři čtvrtě hodiny. Pak se dá malinko na třínožku zapěct. Pečený se vyklopí na mísu, pomaže jemnou zavařeninou, po-práší cukrem a dá na stůl. Kdo chce mít nákyp jemnější, může uřídit se žloutkama asi jako velký vlašský ořech, kousek nového másla.

184. Nákyp nudlový. Udělají se po dvou menších vejcích drobounké nudličky. Neplný litr mléka se dá vařit, do něho se dá kousek nového másla ve velikosti vlašského

ořechu. Když se mléko vaří, dají se tam ty nudle a uvaří se v hustou kaši, která se nechá vychladnouti. Zatím se třou čtyři žloutky a čtyři vrchovaté lžice cukru, pro chut se přidá citronová kůra, neb vanilka. Když se to do husta utřelo, připojuje se po kousku nudlová kaše a tře se to asi patnáct minut. Pak se tam lehce přimíchá ze čtyř bílků smlík a s ním vrchovaté lžice strouhaných mandlí. Nákyp se peče v troubě ve vodě a pak se nechá na třínožce opéci. Na stůl se dá k němu zavařenina.

185. **Nákyp haluškový (filičkový)**. Udělají se drobné halušky, vaří v mléce a dělá se vše jako při nákypu nudlovém.

186. **Nákyp ze strauhanky**. Udělá se strouhání ze dvou menšíck vajec, uvaří se z něj kaše, připojí se vše jako k nákypu nudlovému. Také se může nudlový neb strauhankový nákyp, když se dá na stůl, politi smetanovým krémem, který bude přiležitostně napsán.

187. **Nákyp moučný**. Na kastrol se dají dvě lžice rozpuštěného nového másla, do toho se dá čtvrt litru krušpičkové či sypké mouky a mléká se tím na horké plotně asi deset minut. Pak se tam naleje za stálého míchání tolik horkého mléka, aby z toho byla tuhá kaše, která se nechá vychladnouti. Na misce se uřou do husta čtyři žloutky se čtyřmi vrchovatými lžicemi cukru, přidá se kůra citronová, pak se přidává prochladlá kaše a tře se to půl hodiny. Pak se připojí smlík ze čtyř bílků a s ním se přimíchá do hmoty lžice strouhaných mandlí a lžice krupičky. Pečený se ve vodě v horké troubě tři čtvrti hodiny. Pečený se vyklopí, posype cukrem a podá se k němu nějaká ovocná omáčka neb krém. Když chceme mít tento nákyp pruhovaný, tedy dáme do polovice již hotové hmoty tabulkou rozstrouhané čokolády a pak se dává do vymazané, žemličkou vysypané formy vždy jedna vrstva světlá a vrstva tmavá, vloží se mezi to oplatka a pak jest nákyp pruhovaný. Na červeno se obarví polovic hmoty několika

kapkami červeného bretonu. Také se mohou do tohoto nákypu dát do prosítého asi říči oloupaná, na tenké listky rozkrájená a malinko cukrem posypaná jabika. Vše záleží na chuti a vkusu hospodyňky.

188. **Nákyp čokoládový**. Rozstroukají se dvě žemličky a uvaří se z nich ve smetaně tuhá kaše. Na misce se uřou čtyři žloutky, čtyři vrchovaté lžice cukru, dvě menší neb jedna větší tabulka čokolády strouhané, dle chuti citronové kůry neb skořice a tře se to asi deset minut. Pak se tam přidává studená žemličková kaše a tře se to celkem půl hodiny. Potom se udělá ze čtyř bílků pevný smlík a lehce se s ním zamíchá do nákypové hmoty sedm deka strouhaných oříšků a nákyp se peče ve vodě v troubě tři čtvrti hodiny, načež se dá na třínožku zapéci a na stůl jest k němu dobrá smetanová pěna neb nějaká zavařenina. Tímto ukončují nákypy. Velice jemné nákypy napiši až po úpravě masa. Ještě jednou dovoluji si připomenouti, že vždy jest lépe péci nákyp ve vodě, neb jest šťavnatější a neškodí, když se déle vaří, což jest pro hospodyňku velice pochoddlné. Jen tolik jest třeba, aby se nedalo příliš do pekáče neb kastrolu vody, aby do nákypu nevnikla. Když se voda v troubě vyvaří, opatrne se horká přileje. Já vařím obyčejně nákyp ve větším kastrolu příkrytém na plotně, abych nemusila k troubě přikládati. Do menšího modrého kastrolku dám nákypovou hmotu, pak to postavím do výšce se vody do kastrolu velkého, malý kastrolek s nákypem příkryji dobře přilehající pokličkou, velký kastrol též pokliči příkryjí a tak vařím nákyp přes půl i tři čtvrti hodiny s dokledem, jestli se voda ve velkém kastrolu nevyvařila, neb aby ji nebylo mnoho, aby do nákypu nevnikla. Před obědem se nákyp vyndá, postaví se na třínožku do trouby, aby dostal ze spoda růžovou kůrku a lehce se vyklopil.

Puddingy (flumery).

189. Puddingy jsou původu anglického, vaří se obyčejně v ubrousku, ale nejsou nikdy tak kypré, jako ve formách k vykllopování. Mám puddingovou formu dvoulitrovou, s dobře přilehlajícím víkem, za dvě koruny, a vydrží taková forma mnoho let a může se v ní i malá porce vařit. Když není tato forma, zastane ji vyšší modrý plechový kastrolek. Každý vařený pudding se před podáním na stůl postaví na chvíliku do trouby, aby se pak lépe vyklopl. Všecky zde uvedené již dříve nákupy se mohou vařit ve formě puddingové a dají se na stůl jako pudding. Pudding je lekce stravitelné jídlo a se šlávou ovocnou hodí se i pro nemocné.

190. Tvarohový pudding. Na mlse se utře asi jako velký vlastský ořech kousek nového másla, připojí se k němu čtvrt kila dobrého měkkého tvarohu, dvě celá vejce, půl lžičky soli, tři lžice krupičky pšeničné a tře se to asi patnáct minut. Forma se vymaže máslem, vysype žemličkou a vaří se pudding hodinu. Vařený se vyklopl, posype se strouhanou osmaženou žemličkou a poleje rozpáleným máslem.

191. Tvarohový pudding sladký. Na mlse se utře pět deka dobrého másla, připojí se k němu tři žloutky a tři vrchovaté lžice cukru (asi 7 deka), na špičku nože citronové kůry, jednu strouhanou hořkou mandli, 28 deka dobrého tvarohu, sedm deka oloupaných strouhaných mandlí a tře se to vše dokromady půl hodiny. Pak se udělá ze tří bílků pevný sníh a lehce se s ním do hmoty přimíchá sedm deka strouhané žemličky a neplná lžice pšeničné krupičky. Hmota se dá do vymazané, žemličkou vyspané formy a vaří se v páře jednu hodinu. Vařený pudding se dá na chvílenku na kraj trouby, opatrne se pak vyklopl, posype cukrem a nese na stůl.

192. Pudding čokoládový. Tři žemličky se ostrouhají, totiž ta červená kůrka se ostrouhá a použije se na vysypání formy. Ostrouhané žemličky se namočí do studeného mléka. Zatím se na mlse utře pět deka másla, čtyři žloutky a čtyři vrchovaté lžice cukru (asi 8 deka). Připojí se k tomu tabuška strouhané čokolády a tře se vše asi čtvrt hodiny. Pak se k tomu přidává po kousku ta namočená vymačkaná žemlička, dle chuti citronová kůra, tře se to celkem půl hodiny. Pak se přimíchá tuhý sníh ze čtyř bílků a s ním zlehka se přimíchá sedm deka strouhaných orlíšků a lžice krupičky. Vaří se v páře jednu hodinu. Na stůl se k němu podá nějaký krém.

193. Pudding houbový (Ličenský). Pět žemliček se ostrouhá (zbaví červené kůry) a namočí do studené vody. Na kastrov se dá asi jako vlašský ořech kousek nového másla, půl lžičky ustrohané cibule, lžíčku zelené, jemně usekané petruželky a když se máslo rozpustí, tak se tam dá ta namočená vymačkaná žemlička a nyní se to vařečkou na plotně míchá, až je z toho tuhá kaše a kuthanu či kastrovku se již nechytá. Po té dá se vykladnout. Zatím se udusi na kousku másla a na špičku nože soli dvacet deka čerstvých drobně skrájených hříbků, (v zimě dvě deka hříbků sušených, které se asi pět minut ve vodě močí a pak asi jako lískový ořech másla, lžici vody, na špičku nože soli a dusí se pod pokličkou asi čtvrt hodiny.) Po té se jemně usekají. Na misku se dá pět žloutků, přidává se k nim po kousku žemličková kaše a tře se to celkem asi dvacet minut. Připojí se k tomu na špičku nože pepř, lžíčka soli, někdo připojí ještě malinko květu, zázvoru a nového koření. Jest však lépe dát koření co nejméně, postačí pepř, aby vůně houbová nezanikla. Do utřené hmoty se zamíchá lehce sníh z pěti bílků, zasype se lžice krupičky, hmota se dá do máslem vymazané, žemličkou vyspané formy a vaří se v páře jednu hodinu. Na stůl se může dát k tomu puddingu salát neb dušené zeli i bru-

sinky se mohou podat a požívá se teplý i studený. Když jsou v zimě draká vejce, mokou se dát jen vejce čtyři a a dá se do sněhu o lžici krupičky více.

194. Pudding s uzeným masem. Rozkrájí se na koláčky půl druhé žemličky a poleje se deseti lžicemi studeného mléka, aby, když se to rozmočí, byla z toho hustá kaše. Na misce se třou čtyry žloutky, připojí se k nim ta žemličková kaše, na špičku nože pepře, půl lžičky soli a tře se to asi deset minut. Připojí se k tomu malý talířek jemně usekaného vařeného uzeného masa (třeba nějaké zbytky), ještě se to minutu míchá, pak se tam zlehka zamíchá sníš ze čtyř bílků a lžice pšeničné krupičky, dá se to do vymazané, žemličkou vysypané formy a vaří se v páře jednu hodinu. Na stůl se může k němu dát salát, neb dušené zeli.

195. Pudding játrový. Na misce se utře asi jako velký ořech kousek sádla neb nového másla, připojí se tam tři žloutky, dvě ostrouhané namočené, dobré vymačkané žemličky a tře se to několik minut. Pak se tam dá čtvrt kila hovězích neb telecích jater, usekaných neb umletých, dvanáct deka prorostlého, jemně mletého masa ve přovéko, na špičku nože citronové kůry, půl lžičky sekané zelené petruželky, tolik též sekané cibule, na kousíčku másla malinko zpěněné, na špičku nože pepře, malinko kvetu a zázvoru. Vše se dobré promíchlá, připojí se k tomu sníš ze tří bílků a s ním dvě lžice pšeničné krupičky. Dá se to do máslem neb sádlem vymazané formy a vaří se to v páře jednu hodinu. Jest k tomu dobrý salát i zeli i nějaká zelenina se k tomu může podat. Též studený tento pudding jest dobrý. Kdo musí šelřiti, dá o jednu žemličku více.

196. Pudding bramborevý. Na misce se třou 3 žloutky a po kousku se k nim přidává as čtyřicet deka vařených strouhaných bramborů, připojí se lžička soli a čtvrt kila vařeného, jemně usekaného, prorostlého masa uzeného

neb tři usekané vrstvy a chvílenku se to ještě tře. Pak se k tomu přimíchlá lehce ze tří bílků sníš a dvě lžice pšeničné krupičky. Pak se to dá do vymazané formy a vaří se to v páře tři čtvrtě hodiny. Jest k tomu dobré zeli. Kdo rád cibulku, může k tomu přidat lžičku usekané, na kousíčku sádla zpěněné cibule neb zelené petruželky a připojít na špičku nože pepře. Když se dají místo masa usekané vrstvy (uzenáče) tak se pepř vyneschá.

197. Pudding bramborový jiný. Utře se na misce kousek másla asi jako slepičí vejce, připojí se čtyři žloutky, a po kousku se přidává půl kila vařených strouhaných bramborů a asi tři lžice dobrého mléka, lžička soli a tře se to asi patnáct minut. Pak se tam lehce vymíchá sníš ze čtyř bílků a s ním dvě lžice mouky a lžice pšeničné krupičky. Dá se to do máslem vymazané žemličkou vysypané formy a vaří se v páře jednu hodinu. Může se k němu podat rajská neb šípková omáčka.

198. Pudding květákový. Na kastrol se dá asi jako slepičí vejce kousek nového másla, vrchovatá lžice mouky a nechá se to malinko zpěnit. Pak se tam naleje čtvrt litru dobrého horkého mléka a nechá se to při ustavičném míchání zavařit asi pět minut. Pak se to nechá vychladnout. Zatím se uvaří velká růže (karfiol) květáků do měka a necká se na cedničku osáknout. Do uvařené studené hněty se vymíchají čtyři žloutky a tře se to asi deset minut. Vařený květák se rozeberé na růžičky, forma se vymaže máslem, vysype moukou. Uvařený květák růžičkami dolů se tam vloží a utřená hněta se promíchlá lehce se sníhem ze čtyř bílků a naleje se do formy na složený karfiol a vaří se to v páře jednu hodinu. Na stůl se k tomu podá máslová neb holánská omáčka, které se později připříši.

199. Pudding špenátový. Tři strouhané žemličky se navlaží mlékem. Na misce se utře do pěny asi jako vlaský ořech kousek nového másla, připojí se k němu čtyři

žloutky, čtyři vrchovaté lžice dobře připraveného špenátu (totiž již vařený jako se dává již na stůl) a po kousku ty navlažené žemličky a tře se to asi patnáct minut. Pak se tam lehýnce zamíchá ze čtyř bílků sníh a lžice pšeničné krupičky a dá se do vymazané máslem a žemličkou vyspané formy a vaří se v páře přes hodinu. Pak se vyklopí, když již se nechkal v troubě odkrytý malinko ztuhnutí, rozkrájí se a podá se k němu máslová omáčka. Kdo rád cibuli, může přidat do tokoto puddingu malinko zažloutlé na másle cibule neb petružele a malinko květu.

Omáčky k moučníkům.

200. Vinná pěna (šodo). Jestli se nemusí počítat, že jsou dražá vejce, neb jsou-li hosti v domě, dělává se vinná pěna či šodo následovně: Pro šest osob se dá do litrového hladkého hrnku čtvrt litru bílého vína, 14 deka cukru, který se dřive na citronu ofte, aby měla pěna též chuf citronovou. Cukr oftený se nechá ve víně rozmločit, pak se tam dá šest žloutků, pěkně se rozkvedlají a nechá se to stát na stole až asi pět minut, než se má dát nákyp na stůl. Nyní se dá na horkou plotnu a kvedlá se tím stále, až jest to husté, vařit se nesmí. Jest to v plechovém emaileovaném hrnku hotovo za pět minut. Hned se to dá na nákyp neb do nějaké konvičky a dá se na stůl. Vinná pěna se může co do čuti všelijak změnit. Připojí se k ní lžice neb dvě citronové šfávy a jest citronová, když se přidá šláva pomorančová, jest opět jiné čuti. Též se může přidati lžice rumu a lžice pomorančové neb citronové šfávy a jest opět chuf punčová a tak si to může hospodyňka upravit dle své libosti. Tato pěna jest dosti hustá a může se podávat i ve smažených košíčkách, o kterých bude zmínka později.

značené I. s. náradce

18

201. Vinná pěna levnější. Do hrnku litrového se dá dvanáct lžic slabšiko bílého vína, deset kostek eukru, kdo rád sladší, může dát o dvě kostky více; když se cukr rozmočí, dají se tam tři žloutky a z bílku se udělá pevný sníh a zašeň se do něj lžice cukru. Žloutky s vínem se kvedlají na plotně, až to je husté a hned někdo jiný tam dá ten připravený sníh, pěkně se na plotně promichá, aby se prohrál a dá se to na nákyp a nese na stůl. Obyčejně dělávám nízký nákyp na omeletový plech, neb tímto se pak nákyp zvýší. Může se do toho přidat lžice punče, rumu, neb zavařeniny.

202. Smetanová pěna vařená, (krém zvaná). Do čtvrt litru sladké sметany se dá na špičku nože vanilkového cukru, šest deka cukru obyčejného. Když cukr se rozmočil, dá se tam pět žloutků, rozkvedlá a když se to již potřebuje dát na nákyp, dá na horkou plotnu a pilně se kvedlá až se to zvedá, vařit se to však nesmí. Jest to za pět minut i dřive hotové. Nejlépe se dělá pěna v modré neb bílé plechovém, emaileovaném hrnku asi litrovém, lépe když je vyšší a užší. Na příliš rozpálené plotně se nesmí krém dělat, aby se u dna nepřipálil. Také se může přidat do toho kremu kúra citronová neb lžice maraschinového (maraskinového) likéru, to se však dělá jen při hostinách. Krém tento se může dát do smažených košíčků.

203. Smetanový krém levnější. Do litrového hrnku se dají dva žloutky a jedno vejce celé, sedm deka tloučeného cukru, kousek strouhané vanilky, neb kúry citronové; (kúra citronová se může na cukru ofštíti a pak cukr utlouci.) Připojí se neplná lžice krupičné mouky, vše se dokromády utře, pak se tam dá čtvrt litru smetany studené, rozkvedlá se a když se má dát na stůl, dá se na plotnou a kvedlá se, až jest to husté. Pak se to dá k nákypu neb na duškové buchtičky.

204. Krém z mléka. Do hrnku se dá čtvrt litru studeného mléka, připojí se do něj dle chuti vanilka neb citronová kůra, dvě vrckovaté lžice cukru, které se utřou se dvěma žloutkama a neplnou lžici krupičné mouky se k mléku připojí, vše se dobře rozkvedlá a když se to má dát na stůl, dá se na plotnu a kvedlá se až je to husté. Také se do toho může přimíchati pevný smrk ze 2 bílků, zašlehá se do něj lžice cukru a do horkého krému zamíchá a jest toho jednou tolik a také ještě dobrý.

205. Ještě jiný krém levný. Dva žloutky se třou v hrnku se dvěma lžicemi cukru a s kávovou lžičkou kru- pičné mouky. Pak se do toho dá malý čtvrt litr sметany a na špičku nože citronové kůry. Postaví se na plotnu a stále se kvedlá až je to husté. Každý hotový krém, když se kned nedává na stůl, tak se postaví s hrnkem do horké vody, aby nevystydl. Jest však lépe, když se dá kned na stůl.

206. Smetanový krém s čokoládou. Čtvrt litru sme- tanы, tři žloutky, dvě tabulky strouhané čokolády, dvě lžice cukru, vrchovatá kávová lžička krupičné mouky, rozkvedlá se, pak se postavi na plotnu a kvedlá se až je to husté a pak kned se dá na stůl. Když se chce mít jevnější, může se přidat kořínek mléka a lžička mouky a jest ještě dobrý. Poznámka: Vždy jest lépe, když cukr, mouka a žloutky se dřive utřou a pak dají do smetany studené a pak teprv kvedlaři.

Omáčky ze zavařeniny.

207. Omáčka malinová. Do kamenného hrnku se dá půl lžice máslové neb z kokosu udělané jíšky, dají se tam čtyři lžice malinové zavařeniny, čtvrt litru vařící vody a nechá se zavařit několik minut; pak se to podá k nějakému nákypu. Takto se může dělat omáčka jahodová,

meruňková, rybízová; ta se však musí více přisladit. Také se může přidat pro změnu chuti citronová kůra, kapka rumu neb punče. Ještě jsou však tyto omáčky jemnější když se pět neb 6 lžic zavařeniny rozředí kořítkem vody horké a nechá se omáčka var přejít. Může se ještě dle chuti přisladit a připojit nějaká dobrá příchutě jemného líkérku neb runiu. Kávová lžička pro chut postačí.

208. Omáčka višňová. Ze zavařeniny višňové neb třešňové se dělá omáčka jako předešlé; může se dát na půl litru omáčky asi jako ořech kousek másla neb kokosu, připojí se půl lžice mouky, nechá se zapěnit. Pak se tam dá půl litru horké vody a zavařených višní tolik, aby byla přiměřeně hustá omáčka. Chut se může připojit citronová neb pomorančová.

209. Omáčka ze suchých višní. Na půl litru omáčky uvaří se dvě hrstě suchých třešní neb višní do měkka; pak se protlačí skrize cedník, udělá se po rovné lžici mouky žlutavá jíška, přidá se do ní lžice cukru, aby se připravil. Pak se vše rozdělá horkou vodou, připojí na špičku nože citronové kůry, lžice citronové šfávy, dle chuti cukru, nechá se var přejít a jest hotovo.

210. Omáčka šípková. Omáčka šípková, když jsou šípky jemně zavařené, se připravuje jako z jiné zavařeniny, neb ze suchých šípků se upraví jako ze suchých třešní a višni. Také se nákypy pomažou zavařeninou, která se nechá na kamnech zméknoti — a to není třeba již k nim omáčku podávat.

211. Svitek bilkový. Do hrnku asi litrového se dá čtvrt litru sметany, dva žloutky, na špičku nože soli, kapku citronové kůry, dvě vrckovaté lžice cukru, dobře se to rozkvedlá se čtvrt litrem mouky, aby bylo těsto velice jemné. Asi čtvrt hodiny před obědem ušlehá se ze 7 bílků tuhý smrk a lehce se do těsta zamíchá. Vymaže se nízký pekáč máslem vysype žemličkou a upeče v troubě do růžova. Na stůl se podá k němu nějaká omáčka ze zava-

řeniny. Tento svitek se dělává, když v zimě se dělají kobliky a zůstanou bílkы. Jest velice dobrý a postačí za příkrm pro pět i šest osob.

212. Bublanina (třešňovec) jemná. Pro 6 osob se dá do hrnu šest žloutků, dvanáct lžic dobré smetany, tři lžice vrchovaté cukru, trochu citronové kůry, tři vrchovaté lžice mouky, na špičku nože soli a pěkně se to rozkvedlá. Vymaže se pekáč máslem a vysype žemličkou a asi půl hodiny před obědem se udělá ze šesti bílků sňh a lehce se do těsta zamíchá ještě se třemi vrchovatými lžicemi mouky. Nyní se to naleje do vymazaného pekáče asi na prst silně, posází se to třešněmi, višněmi neb se mohou dát na podzim rozpůlené švestky, v zimě na lístky rozkrájená jablka a peče se v teplejší troubě do růžova. Pečený se rozkrájí na slušné kousky, posype cukrem a dá na stůl. Kdo rád méně sladké, může dát cukru jen dvě rovné lžice. V zimě se také může peči bez ovoce a podá se k němu nějaká ovocná omáčka.

213. Bublanina levnější. Půl litru mléka, 4 žloutky, dvě lžice cukru, na špičku nože soli, malinko citronové kůry a mouky tolik, aby bylo těsto jaký na kapání. Dobře se rozkvedlá, pak se tam zlehka přimíchá ze čtyř bílků sňh, pekáč se vymaže máslem, vysype žemličkou, těsto se naleje do pekáče na prst silně, poklade třešněmi neb jiným ovocem a peče se v troubě do růžova. Pečený třešňovec se rozkrájí na podlouhlé kousky, posype cukrem a dá na stůl. —

214. Žemličková bublanina. Pět strouhaných žemliček se poleje dobrým mlékem, neb studenou smetanou tak, aby, když to půl hodiny stojí, byla z toho tuká kaše. Míra mléka se nedá přesně určiti, neb někdy jsou žemličky sušší, někdy vláčnější. Na míse se uře asi jako velký vlastký ořech kousek nového másla, čtyř žloutky a čtyř rovné lžice cukru. Pak se tam přidá ta žemlička a ku konci ze čtyř bílků pevný sňh a lžice strouhané žem-

ičky. Hmožda se dá pak na vymazaný pekáč, jako předešlá, poklade třešněmi a peče patnáct neb deset minut. Když se žemlička poleje smetanou, není třeba máslo dávat.

215. Omeleta rychlá, jemná. Když k nám přijde nějaký host a chceme udělati na rychlo nějaký příkrm, tedy se udělá ze dvou bílků sňh, zamíckají se do něj lehkýnce dva žloutky, dvě rovné lžice cukru a půl lžice mouky. Rychle se to rozeře na vymazaný a žemličkou posypaný omeletkový plech a peče se do žluta v troubě pět až 8 minut. Pomaže se zavařeninou, přeloží v půli a nese kned na stůl. Za 10 minut může tento příkrm být hotový. Jen se musí dát pozor, aby se v troubě omeleta nepřipálila neb má být jen malinko růžová.

216. Omeleta, též rychlá. Do hrnu se dají čtyři lžice dobré smetany, dva žloutky, lžice cukru, malinko citronové kůry a vařečkou se to rozmichá. Udělá se sňh ze dvou bílků a dájí se k tomu, též dvě lžice mouky a vše se lehce dohromady zamíchá a upékou se z toho dvě omelety. Pomažou se zavařeninou a dají na stůl. Tyto omelety se mohou pečit na plotně. Dá se vždy kousek másla rozškvářit, polovic těsta se nalej, po jedné straně se upeče do růžova a pak obráti. Kdo nerad sladké, může cukr vynechat a dát na špičku nože soli.

217. Omelety na jiný způsob. Do hrnu se dají tři žloutky, lžice cukru, malinko citronové kůry, na špičku nože soli a půl litru smetany. (Když se dá mléko, tak se dá lžice rozpuštěného másla.) Mouky se dá tolik, aby bylo těsto jako na řidčí kapání. Hodně se rozkvedlá a dá se tam ze tří bílků sňh, hodně tuhý. Pak se vždy na omeletovém plechu rozpálí kousek másla, nalejí se dvě lžice těsta, hezký po omeletovém plechu se rozléje, totíž otáčí se ma, aby se těsto všude stejně rozešlo. Omeletka se

že asi za dvě minuty na jedné straně, obráti se, k tomu rčenou lopatkou se pomaže nějakou zavařeninou, svíre otouče a rovnají se na mísu jedna vedle druhé a ne-

chají se v teplé troubě. Když se nesou na stůl, pomasti se po vrcku malinko máslem a posypou cukrem.

218. Omelety s tvarohem. Udělá se těsto jako předešle, jen že se dá místo smetany mléko. Upekou se do žluta tenké omeletky, raději bledší, než růžové. Půl kila tvaroku se utře s kouskem nového másla, asi jako malé slepičí vajíčko velkým, připoji se dle chuti cukru, na špičku nože soli a citronové kůry, jedno vejce a jeden žloutek, a když se nemusí šeřítí, přidá se lžice strouhaných mandlí a krstka krozinkek. Pečené omeletky se tím naplní, pěkně sbalí jako závin a kladou se do pomaštěného pekáče jedna vedle druhé. Pomasti se povrchu rozpuštěným máslem a když se zapekou, rozkvedlá se asi v půl koflíku smetany, jedno vejce a omelety se tím polejí a nechají do růžova zapéct a pak dají na stůl.

219. Jemná omeleta chřestová. Na kastrolek se dá asi jako vlastký ořech kousek nového másla, přidá se tam zavrčelá lžice mouky a nechá se malinko zapěnit (může se dát též lžička jemně usekané petruželky). Když se to zapění, vleje se k tomu sběračka mléka a mléčka se tím, až je z toho hladká kaše. Po té se nechá vystydnot. Pak se tam dají dva žloutky, lžička soli a tře se to několik minut, načež se lehké přimíchá sníh ze dvou bílků a čtyři vrchovaté lžice vařeného, na kousky rozkrájeného chřestu (asi na stotinu dlouhé). Chřest musí být dříve připraven a ve slané vodě uvařen. Na omeletový plech neb do větška mělkého kastrolu se dá rozpálit kousek nového másla, hmota se tam vleje a peče se v horké troubě asi deset minut. Když jest povrchu ztuhlá, jest dost. Hned se dává na stůl a může se k ní podat nějaký salát, jest to rychlý a výživný pokrm.

220. Omeleta s květákem. Jedna malá neb půl růže květáku (karfiolu) se uvaří ve slané vodě, pak zebere na kousky, nechá osáknout, udělá se hmota

předešlá, květák se tam lehce se sněhem vmléká a peče se rychle, jako předešlá. Podobně se dělá též s kapustou.

221. Omeleta s hubami. Udělá se rovněž hmota, jako na omeletu ckrestovou. Dříve se však skrájejí na drobné kousky pěkné hřibky neb žampiony, operou se ve studené vodě, na kastrolek se dá kousek másla, na špičku nože zelené petruželky, malinko soli a houbu se tam několik minut dusí; po té se nechá vystydnot a studené bez šávy se připojí do omeletové hmoty a pekou se rychle jako předešle. Postačí čtyři lžice hub.

222. Omeleta s hubami na jiný způsob. Dvě celá vejce se dobře rozkvedlají s půl lžici mouky a dvěma lžicemi smetany, připojí se na větší špičku nože soli a dobře se rozkvedlají a upekou se z nich dvě slabší omelety. Po té se naplní smaženými houbami, sbalí do kotoučku a teplé nesou na stůl. Houbu, pěkné čerstvé hřibky, se rozkrájejí, čistě operou a osolí a dusí se na kousku másla asi deset minut. Pak se drobně usekají, připojí se k nim malinko zelené petruželky neb kmínku, dají se zpět do té šávy, co se dusily, a když se již mají jimi plnit omelety, může se tam dát jedno vejce, aby ještě malinko s houbami ztuhlo.

223. Omeleta s houbami levnější. Do hrnku se dá půl litru mléka, dva žloutky, lžička soli, a mouky jako na kapání. Když se to dobře rozkvedlá, lehce se připojí sníh ze dvou bílků a pekou se tenké omelety, plní jako předešle houbami a teplé nesou na stůl.

224. Omeleta se šunkou. Dvě celá vejce se rozšlejklají metlou sněgovou, připojí se půl lžičky soli, kávová lžička mouky, lžice smetany a na špičku nože pepře a dvě hodně vrchovaté lžice drobně usekané šunky neb vařeného uzeného masa se tam zamíchlá. Na větší omeletový plech se dá asi jako vlastký ořech kousek sádla, když se rozpálí, hmota se tam vleje a rychle na plotně upeče.

Když nejsou již vejce tekutá, jest dost. Omeleta tato, jakož i jemná chřestová, se neobrací.

225. Omeleta se šunkou (na jiný způsob). Též se sněhovou metlou rozšlehaji dvě celá vejce, připoji se na špičku nože soli, kávová lžička husté smetany, půl kávové lžičky mouky a dobré se vše promická. Na omeletový plech se dá asi jako ořech kousek sádla a položí se na dno plechu asi šest větších plátků vařené šunky a když se začne škvářit, hmota připravená se na to vleje a peče se to na plotně až jsou vejce stuhlá a hned se to dá na stůl.

226. Omeleta s uzenáčem (vrůtem). V hrnku se rozkvedlají dvě vejce, na špičku nože soli, půl lžice mouky, dvě lžice smetany. Dva uzenáče se rozkrájejí na slabší kroužky, na omeletový plech neb kastrol dá se kousek sádla asi jako vlaský ořech; rozkrájené uzenáče se tam rozloží, a když se to začne škvářit, vleje se tam rozkvedlaná hmota a rychle se to na plotně upeče. Kdo rád cibuli, tak může přidat k sádlu malinko rozkrájené cibulky. Jest to rychlý, levný a výživný příkrm neb večeře. Pro jednu osobu postačí jedno vejce, kávová lžička mouky, lžice smetany. Pro děti se může přidat víc mouky a smetany; dají se totiž na jedno vejce dvě lžice smetany a lžice mouky. Záleží vše na chuti a libosti hospodyňky. Když na venkově není někdy uzené maso k dostání, může se dělat s uzenáči, když se jemně usekají, pečená rýže neb fličky (halušky) se mohou dělat místo s uzeným masem s uzenáčem, a tak si někdy v domácnosti pomůžeme a dosti levně příkrm připravíme. Též na paprice jsou uzenáče dobré. Oloupají se, rozkrájejí na větší kousky, a upraví jako guláš s paprikou a kyselou smetanou. Když zbude od oběda knedlík, jest k tomu dobrý a v zimě jest to rychlá večeře.

227. Omeleta se slaninou (špekem). Do hrnku se dají dva žloutky, 4 lžice dobrého léka, dvě lžice mouky, na špičku nože soli a též tolik zelené petruželky a ma-

lévky přidati. Cibule se ovšem na drobné kostičky pokrájí a jen do žluta osmaží.

240. Polévka bramborová s krupicí. Vše jako při polévce s jiškou, jen že se místo jišky zavaří, když již brambory a zelenina jest vařena, asi osmina litru větší pšeničné krupice, dá se pro čuf malinko květu a omasti dobrým sádlem neb máslem. Polévka tato jest nejlepší z nových bramborů a z mladé zeleniny, čerstvých hub, zelené petruželky a kapusty.

241. Polévka z karfiolu (květáků). Na litr polévky se dají vařit dva okrájené, na kousky rozkrájené brambory a půl lžice soli. Do hrnku se dá vařit půl větší neb malá růže květáků, který se čistě opere a na malé kousky nakrájí. Když se brambory uvařily, proženou se skrze cedník, po vrchovaté lžici mouky se udělá řídká, bledá jiška, nejlépe na másle (asi jako ořech velkým kousku). Jiška se dobře rozkvedlá s těmi procezenými brambory s tou vodou a nechá se to vše povářit, aby polévka měla jemnou čuf; neb když bledá jiška se v polévce déle vaří, ztratí se čuf moučná a polévka jest jemnější. Nyní se dá do polévky vařený karfiol a též lžíčka zelené petruželky, která se může zapěnit v jišce. Kdo si přeje mít polévku výživnější, rozkvedlá do ni, než se dává na stůl, jedno vejce asi ve třech lžicích smetany.

242. Polévka chřestová. Polévka z drobného chřestu se dělá jako květáková, jen že se chřest za syrova pokrájí na malé kousky, to měkké se dá vařit do hrnečka, ty tvrdé kousky se vaří zvlášť a polévka z nich se procedí do polévky a měkký chřest se dá do polévky již hotové. Ostatní vše jako při polévce z květáků. Na litr polévky, aby bylo dvě hrstě zkrájeného chřestu (šparglu).

243. Polévka z kapusty. Jedna menší neb půl větší kapusty se rozkrájí na nudličky a uvaří do měkká. Polévka se udělá jako květáková, jen že místo květáků dá se do polévky kapusta a před podáním na stůl rozkvedlá se v

několika lžicích mléka jedno vejce a připojí se do ní a těž malinko tloučeného pepře a květu. Když se nedá vejce, tak se dá o poznání více jíšky.

244. Polévka petrželková. Udělá se po vrchovaté lžici mouky a jako velký vlastký ořech kousek másla, žlutá jíška, do které se přidá lžice jemně usekané petružele. Jíška se rozdělá horkou slanou vodou a nechá se to půl hodiny povařit. Pak se polévka dobrě rozkvědlá, připojí se do ní dvě kostičky Maggiho tresti, malinko květu a na stůl se podá s následujícím puddingem. (Též je tato polévka dobrá se svítkem krupičným.)

245. Pudding žemlový do polévky. Pro pět osob se ostroukají (totiž zbaví se červené kůry) dvě větší žemličky a pak se namočí do studené vody. Když jsou hodně namočené, tak se vymačkají na kastrol a dá se jako velký vlastký ořech kousek nového másla (to je dvě deka; na jednu žemličku se počítá jedno deka másla), lžice jemně usekané petruželky, dle chuti soli, ty rozmočené žemličky se tam vloží a mchlá se tím na korké plotně, až se to kastrolku nechytá. Po té se nechá vychladnout, pak se to tře několik minut se dvěma žloutkami, ku konci se připojí lekce sníh a kárová lžička nejménější pšeničné krupičky. Hrnec neb kastrolek se vymaže máslem, vysype žemličkou, hmota se tam vloží, povrchu pěkně uhladi a vaří se to v páře, až jest to povrchu tuhé; trvá to něco přes půl hodiny. Vařený pudding se vyklopí, studený se rozkrájí na malé kostičky a dá se do polévky petržilkové. Hmota tato se může vařit v malých formičkách a jsou z toho pěkné vandličky. Též do kovězí polévky jest tento pudding dobrý. Když se do něj přidají dvě lžice vařeného, jemně usekaného chřestu neb karfiolu, jest ještě jemnější a opět jiné chuti.

246. Noky do petržilkové polévky. Na misce se tře do pěny jako velký vlastký ořech kousek nového másla, připojí se dva žloutky, na větší špičku nože soli a iše se

to, až jest to jemné. Pak se připojí osm lžic dobrého mléka a mouky tolik, aby bylo těstíčko o poznání slabší, než na obyčejné knedlíky. Velice dobře se prodělá a pak zavaří se kávovou lžičkou do polévky malinké knedlíčky a vaří se šest minut. Též do kovězí polévky jsou dobré, neboť se mohou zakrajovati větší; vaří se deset minut a mohou se dátí k masu na paprice nebo ke guláši i kolem paprikových kuřat. Jsou snadno k pamatování. Na jeden žloutek deka másla, to je asi jako půl vlastkého ořecka, čtyři lžice mléka, na špičku nože soli a mouky tolik, aby bylo těsto jako na obyčejné knedlíky. Jsou velice dobré, jen to ještě podotýkám, že jsou nejlepší jak se uvaří, je dátí na stůl. Ze zbylých bílků se mohou udělati pusinky neb bílkový krém aneb cezené nudle.

247. Polévka hrachová jemná. Polévka hrachová se obyčejně dělává, když zbudí od oběda kráč; ten se uschová na druhý den k obědu na polévku. Na osobu se počítá lžice hrachu, naleje se na něj trochu vařici, malinko zasolené vody, připojí se půl lžice jemně usekané zelené petruželky, lžice kerblíku (kerblík jest zelenina podobná petruželci, když žene do květu, neb kmínku zelenému; jest to zelenina velice zdravá a může se do každé polévky nebo jemně omáčky přidat) a nechá se to půl hodiny povařit. Pak se to procedí a nechá na kraji plotny stát. Když se má dávat na stůl, tak se na litr polévky rozkvědají v kolíčku kyselé smetany dva žloutky; rychle za stálého kvedlání se to dá do polévky a na stůl se k ní podá osmažená, na kostičky pokrájená žemlička. Tato polévka nesmí být hustá, ani příliš řídká, to záleží na chuti hospodyňky. Jest též dobrá s moučným svítkem.

248. Polévka hrachová II. Pro osobu vrchovatou lžici vařeného hrachu. Vařený hráček se poleje horkou přisolenou vodou, připojí se na půl druhého litru polévky malý stroužek česneku, půl lžičky majoránky a nechá se to povařit. V hrnečku se udusí na kousku sádla neb másla plá-

ték rozkrájeného cerele, několik kroužků petružele neb pastináku, kousek keklubnu, půl mrkve, a když to zazloutne, naleje se na to trochu vody a nechá se to do měkká uvařit. Pak se spojí s tím hrachem, připojí se na půl druhého litru polévky po lžici mouky červená jíška, vše se povaří, protlačí skrze cedník, aby byla polévka jemná; připojí se dle chuti růžený pepř, malinko zázvoru a květu a na stůl se dá k ní smažená žemlička, na kostičky krájená, neb chleba.

249. Polévka hrachová s nudlemi. Polévka se uvaří jako předešle, musí být však řídká, udělá se do ní jen po půl lžice jíšky, a když jest již procezená, nechá se zavařit a pro osobu se do ní zavaří malinká krstka nudlí. Čočková polévka se upravuje jako hrachová.

250. Polévka kmínová. Litr vody, lžička kmínu, půl lžice soli se nechá povařit. Po rovně lžici mouky se udělá červená jíška, přidá se do ní lžička zelené petruželky a polévka se tím zapraží. Okusí se, jestli jest dost slaná, a když někdo nerad celý kmín, tak se polévka procedí a dá se k ní na kostičky krájená, na kousíku másla neb sádla osušená žemlička, neb též na kostičky pokrájený osmažený chléb. Jest to rychlá a dobrá polévka. V zimě se ovšem petrželka vynechá.

251. Oukropová polévka. Dá se vařit voda, mnoho-li potřebujeme polévky. Na míse se utře se soli na litr polévky čtvrt stroužku česneku, nakrájl se na plátečky chleba, ne však mnoho, neb tato polévka jest lepší řídká, ne hustá; vařená voda se na chléb vleje a kned korká se dá na stůl, aby chléba příliš nerozmokl. Někdo dává také do této polévky na špičku nože pepře. Polévka tato jest dobrá omaštěná dobrým sádlem, a když jest sádlo husí, jest polévka tím lepší. Někdo česnek nedává a dá na sádle osmaženou cibulkou. Jest též dobrá. Tyto polévky se dělají více v zimě, že prý z vymrzlé vody jsou chutnější.

252. Rýžová polévka zapražená. Kolik osob, kolik se dá vrchovatýck lžic rýže, která se v několikeré vodě vypere, spaří, voda se opět sleje, pak se dá vařit. Do vody se dá kousek sádla neb másla, sůl, a rýže se pomalu vaří, aby zůstala celá. Na litr polévky se udělá po vrchovaté lžici mouky červená jíška, nechá se v ní spejchat lžice petruželky a polévka se tím zapraží; okusí se, jestli je dosti slaná, připojí se malinko květu a též jest dobrá, když se dá do ní Gráfova neb Maggiho kostka.

253. Rýžová polévka s brambory a zeleninou. Na dva litry polévky jest třeba lžice soli, šest syrových okrájených bramborů, které se na kousky rozkrájejí, dvě lžice na drobné nudle krájené mrkve, lžice (též na nudle krájené) kořinkové petružele neb pastyňáku, cerele, keklubnu a kousek pokrájené cibule. Zelenina se dá na kousku sádla (asi jako vlasový ořech) dusití malinko do žluta, pak se přidá na ni zasolená voda a nechá se trochu povařit, neb zelenina, zvlášt v zimě, musí se vařit déle, než brambory a rýže. Pak se k ní přidají na kousky pokrájené brambory, tři lžice ve trojí vodě vyprané rýže a nechá se to vařit, až jsou brambory i rýže měkká, nikoliv rozvařená. Nyní se v troše vody rozvedlá lžice dobré jíšky a nechá se zavařit. V létě se může do ní přidat ještě zelená petruželka neb pažitka.

254. Rýžová polévka s houbami. Na dva litry polévky se na másle (asi jako ořech) udusí dvě krstě čerstvých rozkrájených opraných hub se lžičkou usekané petruželky a kapkou soli (někdo přidává ještě malinko kmínu). Tři lžice vyprané a korkou vodou spařené rýže a šest okrájených, na kousky pokrájených bramborů se dá vařit do zasolené vody, připojí se tam dušené houby, a když jsou brambory měkké, zapraží se polévka lžici dobré, žluté jíšky, nechá zavařit a jest hotova. Někdo ještě dává do této polévky, když ji dává na stůl, v několika lžicích mléka rozvedlaný žloutek.

255. Polévka skleněná. Pro jednu osobu se okrájejí dva větší brambory, rozkrájejí na malé kousky a dají se do zasolené vody do měka uvařit. S práškem soli se utře kousek česneku, připojí k polévce, brambory se rozmichají, polévka se omasti dobrým sádlem a dá na stůl. Někdo tuto polévku procedí a dá k ní na stůl osmažený, na kostičky krájený ckleblček. Česneku jeden stroužek se počítá na litr polévky.

256. Polévka z vařených bramborů. Když zbudou od oběda vařené brambory, může se v zimě připravit z nich k večeři chutná polévka. Vařené brambory se rozstrouhají (na talíř polévky se dají dva brambory), naleje se na ně vaření zasolená voda, připojí se na litr polévky stroužek se solí utřeného česneku, dobré se to promichá, omasti dobrým sádlem, připojí malinko kvetu a zelené petruželky, a když se polévka zavaří, dá se na stůl. Také se může dělat tato polévka z uzeného masa. Též se může omastit místo sádla máslem, a než se dá na stůl, zakusit se žloutkem. Také jest dobrá, když zadělá se žlučou jískou. To vše záleží na chuti a libosti hospodyňky.

257. Polévka nudlová. Na litr polévky se udělá po rovné lžici červená jiška, dá se do ní lžička zelené petruželky, připraví se dvě lžice čerstvých hub, které se očistí a do měka na kousíčku másla udusi; vše se dá do zasolené vody povařit a pak do hotové polévky se zavaří pro osobu hrstka drobných nudí. Polévka se okusi, jestli jest dost slaná a pro zlepšení chuti někdo přidává malinko kvetu a na litr polévky Maggiho kostku, to se však musí polévka méně solit.

258. Polévka ze strouhané. Udělá se polévka jako předešle, jen že místo nudí se zavaří strouhané. V zimě, když nejsou čerstvě houby, mohou se dát sušené, které se dříve operou a též do měka s kouskem sádla neb másla udusi, na drobno usekají a připojí do polévky. Na litr polévky postačí hrstka suchých hub.

259. Polévky z mléka. **Rýžová.** Dá se vařit obyčejně sbírané mléko; na osobu postačí rovná lžice rýže, nebo mléko jest vydatnější. Rýže se čistě přebere, vypere a horlkou vodou spaří a zavaří do mléka. Dle chuti se vařená polévka osolí.

260. Polévka krupková. Trhané krupky se vyperou a ve vodě uvaří a pak se dá na ně trošku dobrého mléka, aby byla polévka přiměřeně hustá. Lžice krupek postačí na talíř polévky. Krupky se rády připálí, proto jest lépe ve vodě je ovařit. Vařená polévka se dle chuti osolí.

261. Polévka krupičná. Do mléka, když jest ve varu, se zavaří na talíř polévky neplná lžice pšeničné krupice; nechá se deset minut povařit, osolí se a dá na stůl.

262. Polévka nudlová. Do vříčku mléka zavaří se pro osobu malá hrstka nudí, nechá se pět minut po vaření, dle chuti se osolí a dá na stůl. Pro slabé se dává do mléka vařit, než se tam dají nudle, na litr polévky lžice strouhaných oloupaných mandlí.

263. Polévka strouhaná. Též do vříčku mléka se zavaří malíčká hrstka strouhaní pro osobu a vaří se osm minut. Všecky mléčné polévky jsou velice výživné a zdravé, jen že někomu se zdají ze samého sbíraného mléka mléč, proto se může dát polovic vody a polovic mléka dobrého, nesbíraného, a to se říká: vaří se polévka zalitá mlékem.

264. Polévka s noky. Udělají se noky (knedličky) dle čísla 246. a zavaří se do vříčku se mléka. Také někdo přidává do této polévky strouhané sladké mandle a místo soli dá malinko cukru, což se doporučuje pro ty, co si přeji být silnějšími, plnějšími. Tím končím prozatím polévky postní a jelikož jest nyní čas, kdy jest nejvíce drůbeže, naplň několik pokynů o úpravě této.

Jednoduchá úprava drůbeže.

265. Husa. V domácnosti jest husa velice užitečná; dává dobré maso, výtečné zdravé sádlo a potřebné peří. Mladá, ještě neúplně vyspělá husa neb kachna jest dobrá a stravitelná jako kuřata. Starší husa se již nekondí pro churavé na žaludek. Pro zdravé však jest husí pečinka i ze starší husy lahůdkou. Mladá husa nejlépe se vykrmí ovsem, který, když je více hus pokromadě, samy jedí, nebo se cpe třikrát denně máčenou kukuřicí. Když husy samy jedí a alespoň 6 týdnů do syta ovsa se jím dává, mají maso zdravější a chutnější, nežli šlejkami a kukuřicí cpané. Mladá husa při prvním peří, dobré krmená, se zařízne na hlavě, neb pod krkem když se podlezavá, přežne se obyčejně jcen a krev se znečistí. Husa nejlépe se škubá, dokud je teplá; po oškubání, jestli má ještě na křídlech a krku nevyspělé peří, omočí se ve studené vodě, posype se utlučenou bednářskou smolou a po té se bez prodlení ponoří do vříce se vody a rychle se ckmýří rukama stří; ostatní se prsty očistí. Zobák a jazyk se stáhne, takéž i nohy se vrchní kůže zbaví. Pak se husa vykuchá. V zimě se nechá tučná husa stáhnout, aby sádlo neprýstilo. Druhý den se husa peče, nebo byť i mladá **husička**, čerstvě zabitá a ihned upečená, není chutná. I v létě má husa alespoň jeden den ležet, aby byla křehčí. Mladá husa se nasoli (lžice soli postačí) a peče se jednu hodinu; proto při hostině se dává husa péci, když se má již dávat polévka na stůl. Pro chut přidává se do **husy** trošku kmínu, kus žemličky, nebo cíleba do ni dávat některé hospodyňky zavrhuji, že prý odvrhuje kůžička, a proto nejlépe ji svázat neb sešpejovat. Na pekáč klade se prsoma dospod; když záda zčervenají, obráti se prsoma vzhůru a rychle do červena opeče. Při tom také ihned naříznou se stehynka, aby pára vyšla a kůže křehoučkou zůstala. Nejlépe jest, když se upečená husa ihned krájí a dává na stůl. Starší husa,

sledujících svazcích:

na podzim, při druhém neb již třetím škubu, také jest nejchutnější, když sama žíví se ovsem a vykrmí se též i na tři půl litry sádla. Maso jest chutnější a kůže křehčí, než u **husy** slejkami čili šíškami cpané. Když jest menší rodina a husa ohřívaná neb studená nerada se požívá může se očištěná po délce rozříznouti, každá polovice v půli přeložiti, kolem pěkně silnou nití obšíti a pak jako celá husa tato polovice po obou stranách upéci. Husa takto pečená neoskrene a jest chutná, jakoby byla v celosti pečená. V zimě se dá druhá polovice dle udržeti a opět jest husí pečinka čerstvá. Znám hospodyňku, která takto kachnu i velké kůže dělila a tak při vši šetrnosti a pečlivosti vždy chutné a čerstvé krmě připravila. Husa starší, totiž již na podzim, když jest tučná, nechcemeli ji stahovat, musí se péci pomalu, a to alespoň čtyři hodiny. Mezi pečením častěji se vidličkou propichuje, aby tuk se z ní vypekl. Vypečený tuk se sleje, na pekáč se přileje trocha horké vody a kusa se opět vypekává, až jest tuk z ní vypečen. Rychle pečená tučná husa by se ani požívat nemohla.

266. Husa s podpouštka. Dá se na kastrol dle potřeby omáčky hovězí polévka. Na půl litru omáčky se dá na špičku nože kmín, dvě lžíce vrchovaté usušeného tloučeného chleba, lžíčka žluté jišky, dle chuti vinného octa, lžíčka citronové šlávy, malinko kůry, ockutná se, je-li přijemně nakyslá, nechá se malinko zavarit a potom se tam vloží zbytky pečené husy a nechají v té omáčce prokráti. Na stůl se podají k tomuto chutnému jídélku brambory. Jest to všecky dobrá a výživná večeře.

267. Podpouštka na jiný způsob. Dá se na kastrol kousek sádla, asi jako vlastský ořech, půl malé rozkrájené cibule, na špičku nože kmín. Když to zažloutne, vleje se na to půl litru hovězí polévky, po lžici mouky se udělá dobrá jiška, třeba na sádle (jako malý ořech vlastský sádla), omáčka se tím zadělá, připojí se lžíčka citronové šlávy,

na špičku nože kůry a kapka bílého vína, aby byla omáčka přijemně navinulá. Jest dobré nechat omáčku zavařit a citr. šťávu a vino do kotové omáčky přidat. Zbytky husy se dají do omáčky prohláti. Při podání na stůl se mohou dát k tomu malé noky neb magrony.

268. Opět jiný způsob omáčky. Na půl litru omáčky se dá na kastrol asi jako malý ořeček vlastký kousek nového másla, plátek celeru, dva kroužky petružele a mrkve, půl malé cibule a nechá se to do kněda dusit. Po té se přileje na to půl litru hovězí polévky a po lžici mouky žlutá jiška, na špičku nože kminu. Když se zavaří, procedí se a připojí se dle chuti citronová šťáva a kůra a malinko bílého vína a lžice kaparů. V kotové omáčce se nechá opět husa prohláti. Když nejsou po ruce kapary, může se dát do této omáčky, než se zadělá jiškou, kousek bobkového listu, malinko dymánu, asi pět zrnek pepře, nového koření a jako kráčk kousek zázvoru, dle chuti octa a do procezené omáčky malinko šťávy a kůry citronové. Když není hovězí polévka, může být na tyto omáčky voda, která se malinko zasolí a nechá se do ní zavařit Maggiho neb Grafova kostka. K této omáčce jsou dobré brambory.

269. Zadělávané husí drůbky. Dobre očištěné drůbky (kaldoun) se uvaří v zasolené vodě, připojí se k tomu půl cibule. Husí játra, nejsou-li tučná, se ustrouhají, když je jich asi 14 deka, tak se k nim dají dvě a půl rozstrouhané, malinko mlékem svažené žemličky, 2 lžice rozpuštěného másla neb sádla, na špičku nože majoránky, asi jako kráčk kousek česneku, který se rozetře, malinko tloučeného pepře a zázvoru, též ještě méně květu a nového koření a neplná lžička soli. Dobре se to utře a když jsou velká vejce a žemlička je málo suchá, tak se ještě přidá malinko žemličky strouhané. V létě, když jest zelená petruželka, tak se česnek vynechá a přidá se lžička jemně usekané petruželky a na špičku nože citronové kůry. Nejdříve se trou strouhaná játra s jedním žloutkem a jedním

vejcem celým, připojí se pomalu připravená žemlička, sůl a koření, pak dobré utřená hmota se nechá asi půl hodiny odpočinout a pak pomocí strouhané žemličky se dělá jí kneďličky asi jako holubí vejce velké a vaří se, když již se mají podat na stůl, v polovici polévce a polovici vodě deset minut. Když jsou drůbky vařené, tak se udělá na půl litru omáčky z té polévky po vrchovaté lžici mouky bledinká máslová jiška, do které se dá půl lžičky zelené petruželky, do polévky se to rozvedlá, nechá zavařit, pak se vařené drůbky do toho vloží, nechá se var přejít. Na misu se dá do prostřed maso a kolem se dají kneďličky a polejí omáčkou.

270. Drůbky s květákem. Polévka z drůbek zadělá se bledinkou jiškou, neb na každé zadělávané maso, mimo zvěřinu, chceme-li docílit chutné omáčky, máslo s moukou se do bledožluta zpění. Není omáčka chutná, má-li jiškovou příchut. Pro chut omáčky se přidá malinko květu. Květák ve slané vodě vařený se rozdělí na slušné díly, drůbky se dají do prostřed misy, polejí omáčkou a květák se dá kolem. — Podobně se upraví drůbky s nudlemi. Místo květáku se vyrovnají kolem vařené cezené nudle. Pro chut omáčky vaří se při drůbkách kousek cibule, v létě se připojí též do omáčky čerstvé hrášky, v zimě kousek cerele, mrkve, petružele neb pastyňáku. Kdo chce mít omáčku dobrou, dělá ji jen půl litru, když je větší rodina, udělá se jí více a proto dle toho se vody na drůbky dává. Na dva litry vody se dá neplná lžice soli. Také se může přidat do kotové omáčky malinko citronové šťávy.

271. Drůbky s rýží. Drůbky očištěné a na pěkné kousky rozdělené se dají vařit asi do litru vody; zasolí se to lžičkou soli, kousek cibule a pár kousků suchých hub, kroužek cerele, petružele a mrkve a nechá se to do měkká vařit. Zatím vypere se v několikeré vodě čtvrt kila pěkné rýže, naleje se na ni horká voda a nechá se na plotně stát. Opět se ta voda sleje a po té se k ní přidá jako malý

vlaský ořech kousek nového másla a rýže se na kraji plotny přikrytá dusí a přilévá se na ni polévka z drůbků a opatrně se s ní občas zamíchá, aby zůstala pěkně celá. Když je vše měkké, tak se dají drůbky na kulatou mělkou misu, kolem se udělá věnec z rýže a okrášl nudličkami z vařené šunky. Někdo ještě drůbky do rýže poleje naběračkou omáčky, po půl lžici mouky je jíšky na ni dosti. Též někdo dá do té omáčky, když již jest hotova, několik kapek citronové šťávy a malinko kúry. To se však zelenina a houbu mohou vynechat. Také hospodyňky husí střeva rozřeznou, dobře vyčistí, šlem z nich odstraní, v několikeré vodě vyperou a obali tím husí nožky; též jícn se podobně čistí a v kotoučku sbalený uvaří.

272. **Sekanina z drůbků v lasturách.** Na dobře očištěné drůbky se dá asi půl litru vody neb hovězí polévky, zasoli se voda špetkou soli, připojí se půl cibule a dají se drůbky vařit, vlastně dusiti. Kousek méně tučných jater husích (neb když jsou játra husí tučná a upotřebí se na paštiku neb k pečení), tedy se může dát asi za deset halírů jater telecích které se s kouskem cibule a másla neb sádla udusi. Vařeré drůbky se nechají vychladnouti, masíčko se z kostí obere, a ve mlýnku, jakož i ta dušená játra, umele, neb co možná jemně useká. Na kastrok se dá asi jako holubí vejce kousek nového másla, stroužek ustrouhané cibule, když se to malinko zpření, dá se tam hrst strouhané žemličky a dá se malinko osmažit. Pak se tam dá ta sekanina, 4 lžice kyselé smetany, jedna větši, v másle utřená sardelka (kdo je má rád, může dát dvě), lžička citronové šťávy, na špičku nože kúry, vše se promíchá a dá na malinko máslem vymazané lastury (skořápky), hezky se to urovná a posype strouhaným parmezánským sýrem a dá se to na plech a s plechem asi na pět minut do trouby. Když se předkládají lastury na stůl, dá se na každou čtvrtku citronu. Jest to dobrý a levný příkrm.

273. **Husi játra.** Nejsou-li játra příliš tučná, očistí se

od žluče a vloží se, jak se z husy vyndají, do mléka, aby zběhla. Kůžička se s nich stákne, dá na kastrok asi jako slepičí vejce kousek sádla a půl menší rozkrájené cibule a kmín. Když se cibule zapření, játra se tam vloží a dusí se asi tři čtvrtě hodiny a přidává se po lžici horké vody, aby se nepřipálila. Když se mají dát na stůl, dají se k nim brambory a zeli. Kdo chce mít játra upravenější, protáhlé je na kousky pokrájenými lanýži. Když jsou játra měkká, sleje se s nich zbytečná mastnota, šťáva se zapráší lžičkou mouky a pak se k tomu přidá sklenička bílého vína a troška hovězí polévky. Nechá se var přejít a podá se to na stůl.

274. **Játra v rosolu.** Pěkná bílá tučná játra se osolí špetkou soli a na husím sádle s přídavkem cibule a lžíce vody neb polévky udusi. Dvě vepřové nožičky se na kousky rozsekají, čistě operou a dají se do hrnku a dá se na ně tolik studené vody, aby byly potopeny. Přidají se k tomu tři lžice dobrého octa, pět celych pepřů, nové koření, štípek zázvoru (vše celé), asi jako halír kousek bobkového listu, kousek cibule, kroužek cerele, petružele a mrkve. Po té se to nechá vařit, až maso s kostí odpadá, načež se to procedí. Do čisté této polévky se dá jeden vidličkou rozšlekaný bilek, lžička citronové šťávy a dá se to na kraji plotny zavařiti a pak ustáti. Sebere se s toho mastnotu, dá se do tmava upáliti půl kostky cukru, připojí se to k rosolu, aby to mělo pěknou žlutavou barvu. Na hrnek se přiváže hustý ubrousek, a rosol se nechá prokapi. Do formy se dá prokapaného rosolu asi na tři prsty, nechá se pak stydnoti. Pak se tam dají od mastnoty očištěná dušená játra a vyleje se na ně ostatní prokapaný rosol a dá se to ztuhnouti. Když se to má dát na stůl, omočí se rychle forma v horké vodě a rosol se vyklopí na na menší mělkou skleněnou neb porcelánovou misku. Kolmo se dají citronové čtvrtky a kadeřavá petruželka, v zimě čerstvý bobkový list.

275. Husí krk nadívaný. Asi dvacet deka prorostlého vepřového masa, asi za deset haléřů jater se jemně useká neb umele, připojí se k tomu asi za dvanáct haléřů na kostky rozkrájené slaniny (špeku) a jedna malá, ve vodě namočená, dobře vymačkaná žemlička, lžička soli, na špičku nože pepře, malinko zázvoru a nového koření a citronové kůry, jedno malé vejce neb půl velkého, vše se do kromady promíchá a nadije se tím kůže z huského krku; na koncích se zašíje, aby nádivka nevytekla a dá se do vříce se vody, která se lžičkou soli zasolí, jednu hodinu vařit. Když jest to ze starší husy, tak se vaří déle. Vařený krk se nechá vychladnout, druhý den se krájí na slabé plátky a jest to velice dobrá večeře. V zimě se nechá nadívaný krk několik dnů udržeti. Také se může dát místo vepřového masa maso z husích drůbků. Kdo rád česnek, dá místo citronové kůry jako hrách kousek česneku a malinko majoránky. Polévka, v níž se krk vaří, upotřebí se místo jiné polévky k obědu. Jest dobrá malinko připrazená s rýží.

276. Paštika z husích jater Paštika jest jídlo velice jemné a dává se obyčejně při lepší kostině za předkrm. Jest to iž pokrm velice výživný, těžce však stravitelný, a proto kdo má chorý žaludek, který nesnese jídla tučná, a paštiku má za posilující pokrm, af ji pojďdá jen malý plátek s chlebem neb žemličkou a vinem dobrým zapije. Obyčejně se však paštika podává za předkrm a upravuje se následovně. Pěkná tučná kusí játra se zbaví vrchní kůžičky nakrájejí po šířce na malíček silné plátky. Ostatní odkrajky s $\frac{1}{3}$ jater se protlačí sítkem na malou misku. Musí se vařečkou tak dlouho tláčti a po sítku obracetí a dole jas protlačené odškrabovat, až zůstanou jen kůžky. Po té se protlačenina dle chuti osoli, dá se k ní na špičku nože paštikového koření, což jest, když se utluče asi deset pepřů, sedm zrnec nového koření, štípek zázvoru, snítek dimianu půl bobkového listu. Toto vše může mít hospo-

dyňka ve větší zásobě a v uzavřené nádobce uschované. Plátky z jater nařezané se malinko osoli, pokropí dobrým rumem a vlnem a též paštikovým kořením se poprásí. Protláčená játra se rozředí troškou bílého vína a rumu, aby byla krmota asi jako bývá těsto na kapání, které se dobře umíchá. Pak se vymaže, když byla velká játra, litrový hrnek neb malá puddingová forma kusím sádlem, dá se na dno na prst té kašičky, urovná se na ní několik těch játrových plátků, zalejí se kašičkou, opět pokladou játry tak, aby navrch přišla kašička. Pak se hrnek pováže dobře papírem, ještě se přikryje pokličkou a postaví se do vříce se vody, ale musí se dát pozor, aby voda při vaření do paštiky nevnikla a vaří se, když byla menší játra, jednu hodinu, z velkých jater pět čtvrtí hodiny. Druhý den se vykrajuje lžičkou na úhledné kousky jako noky; na mělkou misku se dá do prostředí rozkrájený citron na způsob hvězdy a kolem se urovná pěkně vykrájená paštika. Když se paštika chce městic i déle uchovat, jest dobré, když se vaří v porcelánové paštikové formě s dobré přiléhajícím vříkem, nebo v rovném kamenném hrnci. V plechové nádobě vařená paštika, když se déle uschová, dostane nepříjemnou ckuř. Na tuto paštiku musí být pěkná, tučná, bílá játra. Pozn.: Též rozkrajuje se paštika tato na tenké plátky a zdobi aspíkem.

277. Paštika druhá. Tučná kusí játra se na struhadle ustrouhají, opatrně kůžičky odstraní. Druhá, též tučná játra se kůžiček zbaví a na lístky nakrájí. Umele se půl kilo vepřového masa z kýty, dvanáct deka slaniny, může se to dvakrát i třikrát na strojku přemílit a pak s ustrohanými játry skrze sítko protlačit. Pak se protlačeninka osoli lžičkou soli, přidá se na větší špičku nože paštikového koření a citronová kůra, vše se dobrě umíchá, přidají se dvě lžíce koňaku neb vína madeira. Forma vymaže se kusím sádlem a dá se tam vrstva té smíšeniny. Pak se poklade těmi krájenými listky z jater, proloží na dro-

dyňka ve větší zásobě a v uzavřené nádobce uschované. Plátky z jater nařezané se malinko osolí, pokropí dobrým rumem a vínem a též paštikovým kořením se popráší. Pro-tlačená játra se rozředí troškou bílého vína a rumu, aby byla kmota asi jako bývá těsto na kapání, které se dobře umícká. Pak se vymaže, když byla velká játra, litrový hrnek nebo malá puddingová forma kusím sádlem, dá se na dno na prst té kašíčky, urovná se na ní několik těch játrových plátků, zalejí se kašíčkou, opět pokladou játry tak, aby navrch přišla kašíčka. Pak se hrnek pováže dobře papírem, ještě se přikryje pokličkou a postaví se do vříci se vody, ale musí se dát pozor, aby voda při vaření do paštiky nevnikla a vaří se, když byla menší játra, jednu hodinu, z velkých jater pět čtvrtí hodiny. Druhý den se vykrajuje lžičkou na úhledné kousky jako noky; na mělkou misku se dá do prostředí rozkrájený citron na způsob hvězdy a kolem se urovná pěkně vykrájená paštika. Když se paštika chce měsíc i déle uchovat jest dobře, když se vaří v porcelánové paštikové formě s dobře přiléhajícím víčkem, nebo v rovném kamenném hrnku. V plechové nádobě vařená paštika, když se déle uschová, dostane nepříjemnou chut. Na tuto paštiku musí být pěkná, tučná, bílá játra. Pozn.: Též rozkrajuje se paštika tato na tenké plátky a zdobi aspíkem.

277. Paštika druhá. Tučná kusí játra se na strukadle ustrouhají, opatrně kůžičky odstraní. Druhá, též tučná játra se kůžiček zbavi a na lístky nakrájí. Umele se půl kila vepřového masa z kůty, dvacet deka slaniny, může se to dvakrát i třikrát na strojku přemíti a pak s ustrouhanými játry skrze slítko protlačit. Pak se protlačeninka osolí lžičkou soli, přidá se na větší špičku nože paštikového koření a citronová kúra, vše se dobře umícká, přidají se dvě lžice koňaku nebo vlna madeira. Forma vymaže se kusím sádlem a dá se tam vrstva té smíšeniny. Pak se poklade těmi krájenými lístky z jater, proloží na dro-

půl lžičky paštikového koření, malinko citronové kúry, malinko soli (asi půl lžičky, neb zaječí maso bylo slané). Vše se dokromady tře asi deset minut. Po té se vymaže paštiková forma kusím sádlem. Ještě jedna velká kusí játra se rozkrájí na malík silné lístky a proloží se jimi do formy paštiková kašovina jako předešle a vaří se v páre dvě hodiny a čtvrt. Nechá se pak ve vodě vychladnouti. Studené se krájí na tenké řízky, zdobi aspíkem i citronem. Paštika tato postačí za příkrm pro dvacet osob. Místo zaječího masa může být maso srncí nebo kousek kůty skopové, která se též na noc naloží.

280. Husí krev. Stydlá husí krev se slije, totiž ta voda, opere se, opět se voda slije a dobře se rozkloktá. Na kuchan se dá asi jako splečí vejce kousek sádla a nechá se tam zpěnit malá rozkrájená cibulka. Rozmíchaná špetkou soli osolená krev se dá do toho, připoji se malinko kminu. Nyní se krev na plotně mická a když není znát již červenost, nese se na stůl. Takto připravovaná krev jest pro ty, kdož požívají raději méně vláčné pokrmy.

281. Krev na jiný způsob. Na kastrol se dá opět kousek sádla a spění se v něm malá rozkrájená cibulka. Voda s krve se sleje, opět se jiná na ní nalije a v ní krev opere. Pak se krev dá do hrnečku, dá se k ní sběračka studené smetany nebo mléka, dobře se to rozkvedlá a vleje do zpěněné cibulky. Mická se tím stále, aby ne-zůstaly kousky; přidají se k tomu dvě hrstě strouhané žemličky, na špičku nože tloučeného pepře, malinko nového koření, majoránky, zázvoru a asi jako krátki kousíček utřeného česneku. Všechno se dobře promíchá a nechá dusiti až krev dostane tmavou barvu. Na stůl se k tomu dá zeli a brambory.

282. Krev opět na jiný způsob. Udělá se krev jako předešle, jen že se připojí k ní kousek prorostlého drobně usekaného masa vepřového a pak to chutná jako domácí žemlové jelitko. Také se může vypraná krev rozkvedlati,

dá se do ní koření jako předešle, připojí se malinko kmínu, jedna namočená dobře vymačkaná žemlička, asi dvacet deka vařeného prorostlého drobně usekaného masa vepřového, lžička soli ale neplná, vše se dobře promíchá a dá se to do kůže z kuslho krku a vaří se to hodinu v přisolené vodě, po té se to nechá vychladnouti. Druhý neb třetí den se to opeče na kousku sádla a jest to dobré se zelím a brambory.

283. **Kachna.** Co pověděno bylo dříve o krmení husy, platí též o kachně. Kachna jest chutnější než kačer, který se pozná dle delšího krku. Kachna k pečení jest nejchutnější od června do prosince. Kachny mladinké pekou se jako husy tři čtvrtě i jednu hodinu, v podzim když již jsou starší i dvě hodiny se musí péci. Maso kachní jest mnohem jemnější než husí, takže i churaví je mohou poživati. Drůbky kachní připravují se jako husí, taktéž zbytky pečené kachny možno upravit s podpouškou, jak u husy bylo udáno. Krev a játra mají tutéž cenu, jako husí a též tak se upravují.

284. **Kachna dušená.** Starší pěkná, ne však tučná kachna se opaří, čistě obere, vykuchá a ve studené vodě omeje. Druhý den se povrcku osolí lžíčkou soli a pršíčka se protáhnou na nudličky pokrájenou slaninou, která se malinko pepřem popráší. Uvnitř se vymaže sardelovým máslem ze dvou sardell a jako malé slepičí vejce kousek másla se s masičkem sardelovým nožem tře, až jest to jemné, pak se to promíchá se lžíci jemně usekaných kaparů. Na kastrol se dá asi jako slepičí vejce kousek nového másla a když se začne pěnit vloží se tam kachna, obrátí se ryckle v horkém másle, pak se přikryje poklicí a přilévá se po trošce horká voda a kachna se dusí do měkká. Pak se rozkrájí na slušné díly šťáva se zapráší lžíci mouky a když mouka zazloutne, přileje se tam sběračka hovězí polévky a sklenička bílého vína, rozředí se to ještě dle potřeby hovězí polévkom, aby byla přiměřeně

huská šťáva, připojí se do ní malinko citronové šťávy a kúry, procedí se to, kachna rozkrájená se tam vloží a nechá se to na kraji plotny, aby to bylo teplé než se to dá na stůl. Kolem na mísu se dají vařené vlaské magrony, posypané smaženou žemličkou. Stará hubenější kachna se takto upravená i na hostinu místo masa zadělávaného může předložiti.

285. **Kachna nadívaná.** Umele se, neb useká dvanáct deka telecího a dvanáct deka vepřového masa prorostlého, připojí se k tomu půl druhé ve vodě namočené dobře vymačkané žemličky, jedno celé vejce a jeden žloudek, lžíčka neplná soli, na špičku nože pepře, malinko zá-zvoru a květu, všeckno se dobře promíchá a mohou se k tomu připojiti ještě drobně usekaná kachní játra. Připravenou nádivkou se kachna nadíje, sešíje z obou stran, nasoli, půl lžíci soli a malinko kmínem posype a nechá dvě hodiny péci. Nejlépe, když se přikrytá přilévajíc po trošce vody dusí a pak v troubě do červena upeče. Nadívaná kachna se hodí, když je větší rodina a malá kachnička nenadita by nestačila. Též se hodí nádivka pro ty, když již pečené maso jim žloudek nesnese. Pečeně každá, ať kusa neb kachna i kuře jest dobré nejdříve na plotně dusiti a pak teprv v troubě do červena upéci. Pečeně takto pečená jest šťavnatá.

286. **Kachna na divoko.** Starší, ne tučná kachna se očisti, nasoří se neplnou lžíci soli do které se přidá asi šest zrn rozlučeného jalovce a nechá se v létě dva dny, v zimě i týden ve studené místnosti ležeti. Jest dobré, když se v hrnci něčím přitlží a pak každý den obráti. Když se má připravit, dá se na kastrol asi jako velký vlašský ořech kousek másla, šest kostek cukru, kroužek cerelu, kousek rozkrájené mrkve a petružele, všechno asi po třech kroužkách. Když zelenina s cukrem zahnědne, vloží, se tam kachna, která se dříve slaninou protáhne a nechá se do hněda dusit. Pak se tam přidá sběračka horké vody

sklenička vinného octa, asi deset pepřů, deset nových koření, tři hřebíčky, kousíček zázvoru půl bobkového listu, snítká tymianu a lžička sušek bezinek, aby byla tmavší omáčka a též se přidá půl rozkrájené cibule. V tom se kachna pomalu vaří až je měkká. Pak se vyndá, rozkrájí na dílky, udělá se na másle ze dvou lžic mouky žlutá jiška, přidá se ještě trochu vody neb hovězí polévky, sklenička červeného vína, lžice citronové šťávy, na větší špičku nože jemně usekané citronové kůry a tolik ještě polévky neb vody, aby byla přiměřeně hustá omáčka. Připoji se ještě dle chuti cukru, okusi se, jest-li jest dost sladkokyselá, totož aby byla lahodně sladkokyselá; pak se procedí, rozkrájená kachna se tam vloží, nechá var přejít a jest hotová. Na stůl se mokou dát k této kachně noky, neb koláčky máslové, též mokou být brambory i magarony, také se může kachna, než se dá dusit na dílky rozkrájet, což záleží na vkusu a libosti. Když se dělá na hóstinu, může být o den dříve připravena.

287. Kachna s omáčkou chlebovou. Stará, očistěná kachna se nasoli a protáhne na nudle rozkrájenou slaninou. Svaří se půl litru červeného vína, přidá se tam asi pět jalovců, pět nových koření, pět pepřů, čtyři hřebíčky, půl bobkového listu, niteček tymianu a kousek zázvoru. Studenou touto svařeninou se poleje kachna a nechá se dva dny, v zimě šest dnů v tom ležeti, musí se však denně obracet. Pak se dá na kuřík či kastrol asi pět dek rozkrájené slaniny, asi jako ořech kousek nového másla a když se rozpálí, kachna se tam vloží a dusí do žluta. Připoji se tam ten lák co byla kachna naložená a čtvrt litru horké vody, kousek cibule a nechá se v tom kachna do měkká dusit. Zatím se upraží tři lžice domácího strouhaného chleba, připoji se k němu dvě tabulký strouhaného perníku, kachna se vyndá, do šťávy se přidá ten chleba s perníkem, upraží se do hněda šest kostek cukru, dá též do šťávy a hovězí polévky se přidá tolik, aby byla přiměřeně hustá omáčka.

Přidá se z půl citronu šťáva, malinko kůry, pak se omáčka procedí, okusi se, přidá se lžice malinové zavařeniny neb šťávy, pak když jest omáčka příjemné chuti, sladko nakyslá, rozkrájí se kachna, vloží se do omáčky, nechá var přejít a když se dá na stůl, dají se k ni máslové koláčky.

288. Kuřata. Žádné drůbeže nespotřebuje se tolik, jako kuřat, neb poskytuje chutný pokrm od časného jara, až do zimy a jsou vždy vitanou, stravitelnou potravou, jak pro zdravé, tak i pro nemocné. Mladinká kuřata jsou nejlepší smažená, větší pečená a zadělávaná, starší vyslaněná, či špikovaná pečená; též dobrá jsou na paprice. Má-li být kuře dobré, chutné, musí být dobře pšenici, tvarohem a vařenými kroupami, nebo nudlemi z černé mouky krmeno. Dobré hospodyňky kuřata na zabítí alespoň čtrnáct dnů oddělené od ostatní drůbeže dobré krmi. Kuřata, jako jiná drůbež, mají se zabijeti z rána, když ještě nemají naplněná volata. Kuře se řízne pod krkem, aby se jícen a chřtánek až ke kosti přeřízl a netrápilo se. Pak se drží hlavou dolů, aby krev dobře vytékla. Nejlépe jest, když kned za tepla se škube, neb peří jest lepší a tak se nepotrhná. Maso z drůbeže za sucha škubané, jest chutnější, než když se paří. Když se drůbež pro krátkost času musí pařiti, omoči se dříve ve studené vodě, pak ve vařci vodě se rychle omoči a na prkénku obírá. Nikdy nesmí se obrati kuře ve vodě, nebo snadno by se přepařilo, zejména na mladém kuřeti se kůže potrká, což pak nepěkně vypadá.

289. Kuřata vyslaněná. Starší, ne přiliš tučná kuřata se zabijí, kned za tepla oškubou, chmýří se na talířku na zapáleném luhu opálí, pak se vykuchají, krev se čistým plátnem vytře, nasoli, posypou na hrubo utlučeným jalovcem, dají se do hrnce, proloží chvoji a nechají se tak kamennem přitížené v létě dva dny, v zimě třeba týden ležeti. Když se mají péci, čistě se operou, ještě malinko přisoli a slaninou na nudličky rozkrájenou a malinko pepřem

poprášenou protáknou. Na kastrol se dá na dvě kuřata asi jako slepičí vejce kousek nového másla, a jedna na koláčky pokrájená cibule. Když se máslo začne škvařit, kuřata se tam vloží prsoma do spod, dá se k nim zběračka horké polévky neb vody, asi deset celých pepřů, šest nových koření, kousek zázvoru a půl bobkového listu a snítku tymianu. Přikreje se poklicí a dusí se, přilévajíc polévky neb vody, do měkkka. Pak se dají do trouby na rychlo zrůžověti. Do šávy se dá půl lžice mouky, dle pořeby ještě hovězí polévky, nechá se var přejít, pak se to prodejí na rozkrájená kuřata, a pokropí se malinko citronovou šlávou. Na stůl se podá k nim brusinkový kompot. Hodí se též na hostinu. Podobně se může též připravit stará slepice, jen že se musí hodně dlouho dusit, též starý cohout se tak může upravit. Co se týká solení, dovoluji si mladé dívence, začátečnice vaření upozorniti, že na půl-kilové kuře postačí kávová lžička soli, na velké kuře, neb kapouna a starou slepicí dvě kávové lžičky soli k nasolení postačí. Zkušená hospodynka má již míru v prstech tak, že ji není třeba sůl přesně měřiti.

290. **Kuře nadývané.** Očistěné větší kuře se povrchu osolí. Když se nadívá, nesmí se uvnitř soliti. Jedna rozstrouhaná žemlička se navlaží mlékem neb smetanou, připoji se k ní jedno celé vejce, na větší špičku nože soli a zvlažíla-li se žemlička mlékem, přidá se lžice rozpuštěného nového másla, neb se ho kousek, asi jako větší vlašský ořeček dříve na tallři utíše. Pro chuf se dá v létě půl lžičky zelené, jemně usekané petruželky, a malinko květu, v zimě se může dát malinko citronové kůry neb květu a pepře, jen ale na špičku nože a květu malý prášek. Není to dobré, když jest nadívka překořeněná. Někdo dřívá nadívku do voletě, jiná hospodynka dává též kousek do vnitř, to vše záleží na libosti. Jest dobré, když se něco nadívá, aby se uvnitř dobře čistým plátnem kuře vyfíelo, aby se nadívka od masa neoddělovala. Kdo chce mít nadívku kypřejší,

délá z blíku sník. Kdo chce šetřiti, dá na jedno vejce půl-druhé žemličky. Naditě kuře se dřevěnou špejli zašpejli, neb niti sesije. Na kastrol se dá asi jako slepičí vejce kousek nového másla, (také se může dát polovic másla kokosového) a když se začne škvařiti, kuře se tam vloží a rychle v horkém másle obráti. Pak se položí prsoma do spod, podleje se kapkou horké vody a přikryté se dusí, pomalu polévky neb vody horké se přilévá asi třetinu hodiny a pak se v trobě do červena opeče, nesmí se však nechat vyschnouti, aby zůstalo šlavnaté. Malé, nadývané kuře jest měkké za hodinu, větší se musí péci déle, Vždy jest však lépe dříve dusiti a pak rychle, asi za čtvrt hodiny jej v troubě opéci, aby dostalo červenou barvu.

291. **Kuře s majonesou.** Dvě mladá, dobře krmená, očistěná kuřata se osolí, na kastrol se dá asi jako malé slepičí vejce kousek nového másla, kuřata se tam vloží a přilévá se po troše hovězí polévky a kuřata se do měkkia dusí, musejí však zůstat pěkně bílá, ne připečená. Pak se nechají vychladnout. Zatím se dá do kladkého hrnků půl koſličku (asi šestnáctinu litru) hovězí polévky, ze tří čtvrtek citronu šáva (to je asi tři kávové lžičky), jedna lžice octa, jedna kostka cukru, dvě lžice nového, rozpuštěného másla, neb dobrého stolního oleje, pět žloutků, pěkně se to rozkvědla, pak se to postaví na plotnu a kvědla se to až jest to husté, vařiti se to ale nesmí. Po té se to kvědla ve studenu, až to vychladne. Studená kuřata se rozkrájí na čtvrtky, velké kosti se z nich odstraní a každý kousek se v studené majonesě obalí a hezky na plochou, kulatou mísu urovná. Srdčka klávkového salátu se čistě operou, malinko soli popráší a octem a olejem zvlaží a kolem kuřat do věnce urovná. Mezi to se dají růžičky ze řeřivíčky, které se velice krásně vyjímají. Tato kuřata se hodí při hostině za předkrm.

292. **Kuřata na spěšný způsob.** Dá se na kuhán či kastrol půl litru hovězí polévky a vinného octa tolik,

aby to bylo příjemně nakyslé. Připojí se malá cibule, na kojáčky rozkrájená, půl bobkového listu, 5 pepřů. 4 nové koření, dva hřebíčky a štipek zázvoru. Když se to začne vařit, vloží se tam dvě, na čtvrtky rozsekaná kuřata a nechají se tam do měkká vařit. Pak se dají na mísu, polejí se tou šávou a posypou smaženou žemličkou a dají se na stůl. Také se mohou takto připravená kuřata, když vyčkaladnou, obaliti majonesou.

293. Kuřata smažená. Mladinká kuřata se očistí, rozkráji na čtvrtky, u předních čtvrtk se křídélka na zad založí, u zadních se nožky poněkud okýbají a do spod založí; vypadá tak zadní čtvrtka plnejší a lehčí. Po té se dobře čistým plátnem osuší, nasolí, obalí v mouce, omočí v rozkloktaném vejci a obalí ve strouhané, na řídkém cedníku prosáté žemliče a smaží se hněd v rozpáleném, převářovaném másle, nebo komu libo i sádle, do kterého se může pro chut dát kousek másla. Když se kuřata osmaží, sleje se rychle omastek do připravené horké, čisté vody a nechá se tam, až v studenu na vrchu ustydne. Pak se sebere a opět se může ku smažení upotřebit, neb drobty ze žemličky padnou ke dnu a omastek zůstane čistý. Když se kuřata smažená nedávají hněd na stůl, dají se do nějakého kutilanku a přikryjí se, aby se nevysušily. Nejlépe je nechat na kraji teplé trouby. Ke kuřatům smaženým se se dává: špenát, zelený hrášek, chřest na způsob zeleného hrášku, salát, okurky a v domácnosti též kaše bramborová.

294. Kuřata zadělávaná. Dvě větší kuřata, dobře očistěna, den před upotřebením zabítá, rozkrájejí se na čtvrtky a nasolí. Na kutilanu se dá asi jako vlašský ořech kousek nového másla, kuřata se tam vloží a nechají se do žluta dusit. Pak se k nim přidá půl litru horké vody, neb hovězí polévky a půl malé cibule. V tom se kuřata do měkká uvaří. Zatím se udělá po jedné vrchovaté lžici mouky na dobrém, novém másle bledá jiška, aby se mouka

jen zapěnila, neb omáčka nesmí mít žlutou barvu od jišky, ale od toho, že se kuře do žluta dříve dusí. Když jest v omáčce cítit jišku, ztratí na chuti a na ceně. Do jišky se přidá půl lžice sekané zelené petružele. Kuřata se ze šlávy vydají, šláva se zadělá tou jiškou, přidá se dle potřeby vody, neb hovězí polévky, aby byla omáčka patřičně hustá, a aby ji bylo s dostatek. Též se přidává po libosti malinko tloučeného květu. Omáčka se procedí, kuřata se do ní vloží a nechají var přejít. Kolem mísy mokou se dát k těmto kuřatům žemličkové knedlíčky, nebo ve slané vodě uvařený květák též i chřest. Voda z květáku nebo chřestu se přidává do omáčky na místo vody obyčejně. Květák se rozdělá na malé růžičky a kolem kuřat do věnečku urovná; též chřestové klavičky se vkusně strovají a kadeřavou petruželi okrášti. Záleží všechno na dobrém, čerstvém másle.

295. Kuřata s citronovou omáčkou. Kuřata se dusí na dobrém másle na předešlý způsob; pak se též přidá kousek cibule, asi půl litru horké vody a když jsou kuřata měkká, zadělají se bledinkou jiškou. Když se omáčka procedí, přidá se do ní dle chuti citronové sekané kůry asi ze čtvrt citronu aby to bylo příjemně zavinulé. Kolem mísy se může dát dušená vlašská rýže, která se okráší sekanými žloutky. Na jednu mísu stačí 1 žloutek a 12 deka rýže k dušení.

296. Kuřata se hřibky. Opět se kuře na másle dusí a bledou jiškou zadělá. Do procezené omáčky se přidá asi 10 na drobno skrájených a másle udušených klaviček z mladých hřibků. Kolem mísy se mokou dát nové, omaštěné bramburky. Každý bramburek se napichne špejlem a dá se tam pro okrasu kousek zelené petružele. Při vzácných hostinách se dávají místo hřibků lanýže, postačí na jedno kuře malá lanýž též dříve na másle dušená s hovězí polévkou, která se k máslu přidává.

297. Kuřata se sardelovou omáčkou. Kuřata se očistí, na čtvrtky rozkrájí, osolí a malinko pepřem na spodní straně popráší. Na kuthan se dá pod 2 kuřata asi jako malé slepiči vejce kousek nového másla a kuřata se tam do žluta udusí. Když jsou měkké, zapráší se šťáva lžici mouky, přidá se tam asi čtvrt litru hovězí polévky a 2 v másle ušlené sardelky, ze čtvrt citronu sekaná kůra i šťáva a půl lžičky sekané zelené petružele. Kuřata se do této hotové omáčky vloží a nechají se, než se nesou na stůl, na kraji plotny vrátí, nebo vařit se již nemusí. Na stůl se k nim může dát sušená rýže neb vlašské makaronky.

298. Kuřata s račimi ocásky. Dvě kuřata se na čtvrtky rozkrájejí, nasolí, dá se pod ně kousek nového másla a nechají se do žluta udusit. Zatím se uvaří malá růže květáků ve slané vodě, přidá se k němu asi jako vlašský ořech kousek nového másla, aby byl chutnější. V jiném hrnečku se dusí asi deset malých, rozkrájených hřibků na novém másle a polejí se lžici hovězí polévky. Voda, v níž se vařil květák, se přidá ke kuřatům a když jsou kuřata měkká, zadělá se omáčka bledou jíškou, do které se též přidá lžička zelené, sekané petružele. Omáčka se procedí, přidá se do ní šťáva z těch houbiček, kuřata se tam vloží, nechají var přejít a když se dávají na stůl, udělá se okolek z těch houbiček a květáků, a mezi to se nakladou vařené, vyloupané račí ocásky i klepýtky. Postříká se to vrckem račím máslem, které se takto připravuje: Raci se čistě omýjí, v ocásku prostřední vějířek se opatrň palcem a ukazováčkem vytáhne, aby se tak odstranilo střívko, které v uvařeném ocásku nepěkně vypadá. Raci takto zabíti házejí se do vařící vody, do které se mimo soli přidá zelená petružel. Když zčervenají, což jest asi za 15 minut (děle není radno je vařit), vyndají se opěnováčkou, ocásky i klepýtky se vyloupají a polejí malinko hovězí polévou, aby neosckly. 12 skořápek račích

se očistí a nechají se v troubě osušit. Pak se utlukou v kmoždíři, na kuthánek se dá asi 10 deka nového másla, tloučené skořápky se tam vloží a nechá se to zapěnit. Po té se to procedí skrze čisté plátenko do studené vody. Když máslo ve vodě stydne, sebere se a opět se rozpustí. Tim postříkají se kuřata na mise vkusně složená. Růžové kapky na kuřatech a okolku velice pěkně vypadají. Raci jsou nejschutnější od měsice května do srpna. Rači skořápky se mohou v létě usušit a v zimě co dobré máslo upotřebit.

299. Kuřata s rosolem. Dají se do kladkého hrnce 2 teleci neb vepřové nožičky, ze 2 kuřat též klavičky a nožky a naleje se na to tolik vody, aby to bylo potopeno. Přidá se tam sklenička vinného octa, 1 malá cibule, asi 5 pepřů, 4 nové koření, kousek zázvoru, bobkový list, kroužek cerele, petružele i mrkve a lžička soli. Nechá se to vařit, až maso s kostí opadává. Pak se kosti s masem vyndají, do té polévky se dá jeden rozklepaný bilek, llistek želatýnu, lžička citronové šťávy, kousek citronové kůry a 1 kostka do hněda upáleného cukru, aby byla pěkná barva. Nyní se to nechá na kraji plotny var přejít, pak se to nechá chvíliku vrátit, priváže se k obrácené židlí ku čtyřem nokám hustý ubrousek, dá se z pod něj mísa a rosol se tam pomalu leje, aby jako kříštal čistý kapal do misy. Do větší formy se ho asi na 3 stotiny naleje, nechá se ve sklepě stydnoti, kuřata upravená na předešlý způsob se zbaví větších kostí, vloží se do formy a ostatní rosol se na ně naleje a nechá se to ve sklepě stuhnouti. Když se mají dávat na stůl, omočí se rychle forma v horké vodě, kuřata se vykloupi na mísu, okráší citronovými koláčky a nese se to na stůl. V létě jest dobrý předkrm.

300. Stará slepice. Slepice tři roky stará se obyčejně vařivá pro polévku. Když se více slepic na podzim pro kuchyň vybere, totž ty, které jsou tři roky staré, neb ty, které málo nesou, určují se pro kuchyň a nahradí slípy.

kami mladými, a proto se také mokou staré slepice na rozličný způsob upravovat. Pozn. Slepice jest užitečna do tří let, pak již málo nese a proto se v kuchyni upotřebí.

301. Slepice zadělávaná. Slepice se oškubte, opaří, vykuchá a nechá se jeden neb dva dny v studenu ležeti, aby trochu zamřela. Pak se vypere, rozkrájí na slušné dílky, nejlépe když se rozřeže po kloubkách, aby kosti se nerozřítily a dá se do teplejší vody a zasolí se půl lžičí soli. Připojí se k ní kousek cerele, kousek cibule a petružele a nechá se to pomalu vařiti. Vody se dá asi půl druhého litru. Vaření staré slepice trvá někdy až tři hodiny i déle. Rok stará slepice se uvaří za půl druhé hodiny. Pak se udělá po vrchovaté lžici mouky bledinká jiška, do které se dá tolik polévky ze slepice, aby byla přiměřeně hustá omáčka. Necká se malinko var přejít, vloží se do ní vařené slepičí maso a necká se na kraji plotny, než se nese na stůl. Pak se dá do omáčky půl lžičky citronové šťávy, na špičku nože citr. kůry a dá na stůl. K zadělávané slepici se mokou dát cezené nudle, neb rýže, neb knedlíčky, karfiol, jak již při husích drůbkách je naznámeno.

302. Slepice vyslaněná, špikovaná. Slepice se očistí, nasolí a nechá se asi dva dny ležeti. Pak se natře špetkou čistěně sedy (soda tato se dostane u materialisty, užívá se také při chorém žaludku a není tudíž škodlivá), neb tvrdé maso se stane po natření sodou krčkčí a jest dřívě pečené. Slepice se pak protáhne na nudličky pokrájenou slaninou, postačí slaniny asi za deset haléřů, neb slepice jest tučná a slanina se dává jen pro chut. Do slepice se dá asi pět zrnek jalovce a kousek cibule. Po té se slepice dá do klubokého kastrolu, naleje se na ni litr vařicí se vody a vaří se přikrytá, až začne měknout. Po té se dá do trouby a peče se zvolna jako jiné pečeně, aby malinko začervenalá, načež se rozkrájí a dají se k ní na stůl noky a ně-

jaký kompot. Pozn. Do vnitř slepice se dává jalovec a cibule proto, aby nebyla cítit vejcem.

303. Slepice na paprika. Slepice se nejdříve do měkká uvaří, pak se na kastrole spění jako ořech kousek másla s rozkrájenou malou cibulkou, připojí se lžice mouky, půl lžičky papriky, kofílk kyselé smetany, kapku polévky, ve které se slepice uvařila a necká se to chvílenku pospolu povařiti. Pak se to procedí, rozkrájená slepice se do toho vloží a nechá se to na kraji plotny, aby se to nevyvařilo a když se to dává na stůl, dají se k tomu moučné noky neb knedlík.

304. Slepice nadívaná. Když se slepice zabije, oškubte se kned teplá po príku, aby se kůže neprotrhla, pak se dá na nějaký starší talířek asi lžice lihu, zapálí se a slepice se rychle nad plamenem otáčí, aby se chmýří opálilo. Pařiti se nesmí, aby se kůže nepoškodila. Pak se slepice čistě omeje, vykuchá, položí se na prkénko, prsičkama do spod Prožízne se ostrým nožem na hřbetě až k zadečku, kůže se pěkně od masa odděluje, opatrně stahuje, aby se neprořízlá, aby zůstala pěkně celá. Pak se všecko masíčko s kostí obere, přidá se k tomu čtvrt kila telecího masa z kůty, vše se na strojku dvakrát umele, neb co možná jemně useká. Připojí se k tomu asi jako malé slepičí vaříčko kousek nového másla, dvě ostrouhané, ve vodě namočené žemličky, které se dobře vymačkají, dvě celá menší vejce a jeden žloutek na špičku nože citronové kůry a půl lžice soli, raději méně, než více. Vše se dokromady dobře uře a naděje se tím kůže slepičí. Zadeček se sešíje, krček a nožky se sváží a urovná se, aby to bylo jako slepice. Zaváže se to do ubrousku a dá se to do vařicí se zasolené vody, do které se přidá pro ckuť kousek cibule a petružele a vaří se dvě hodiny. Pak se ubrousek sejmě, slepice se rozkrájí ostrým tenkým nožem na pěkné plátky a dá se k ní následující omáčka: Všecky kosti ze slepice se dají vařiti asi do litru vody připojí se k nim lžíčka soli,

kousek cibule a petružele a nechá se to vyvařiti asi na půl litru, po té se udělá jiška po lžici mouky a kousek jako ořech másla přileje se na ni polévka s kostí, nechá se vařit, připojí se do ní lžička citronové šťávy, malinko kůry, procedí se a podá na stůl k rozkrájené slepicí. Pokrm tento jest velice jemný a mohou jej starší i chudaví pojídati. Také jest dobrý studený a vydrží v zimě několik dnů. Kdo má ráději jídla tučná, dá místo masa teleckého maso vepřové a místo másla na kostičky pokrájenou slaninu, asi za čtrnáct haléřů.

305. Stará slepice nadívaná (galantina zvaná). Slepice se jako předešle oškubuje a opálí, omeje a kůže se opatrně stáhne. Ze dvou slepic se vezmou prsíčka a stehýnka a přidá se k tomu čtvrt kila vepřového masa bez mázder, vše se dvakrát na strojku přemele, pak se to skrze sýtko prolisuje (protlačí), aby to bylo velice jemné. Dá se to do mísy a připojí se k tomu iří na drobno pokrájené lanýže, které se dříve v kovězi polévce chvíli dusily; též se přidá k tomu na misu hrstka opařených oloupaných na menší kousky pokrájených pistací (pistacie jsou malé, zelené plody, jemnější než mandle a dostanou se v lakuďáckém obchodě), asi jako velké slepičí vejce, kousek pře-vařeného sádla a vinná sklenička dobrého koňáku neb maderského vína a půl lžíčky paštikového koření, které se upraví doma, jak již při paštice udáno, neb se koupí v lakuďáckém obchodě. Též se k tomu prolisuje jedna menší roztroukaná cibule a dvanáct deka na kostičky rozkrájené slaniny a jeden malý, ovařený a sloupaný, na kostičky rozkrájený, uzený vepřový jazyk, který, když není po ruce, se může vynechat. Vše se dobře promichá, osoli malou půl lžíci soli a naděje se tím kůže slepiči. Dobře se sešíje a pevně svíne do ubrousku a obváže bílou tkanicí na způsob salámu. Kosti ze slepic se vaří v zasolené vodě, připojí se k nim všecka zelenina, asi 6 pepřů a nové koření, kousek zázvoru a štípek bobkového listu a do této po-

lévky se dá vařit připravená galantina a vaří se, když se vloží do vříci se polévky pět čtvrtí hodiny. Pak se nechá na prkénku do druhého dne, krájí se na tenké plátky a zdobi se aspikem a citronem. Jest to výtečný předkrm pro vzácné hostiny. Velice krásně se vyjímá, když se rozkrájená galantina složí vkusně na misu, kolem se udělá věnec zeleného a růžového aspiku, z vařeného bílku se vykrájí plechovou formičkou konvalinky a opět formičkou vykrájí se pět lístků narcisy, květ narcisy se složí do prostřední misy, do prostředí květu se dá kousek vařeného žloutku jako pěstík konvalinky se vkusně srovnají na galantinu a jest to velice pěkná a levná okrasa. Na stůl se podá též na kousky rozkrájený citron, neb se může dát kolem s bobkovým čerstvým listem. To vše záleží na vkusu hospodyňky. Pozn. Formičky na květinky se dostanou u bratří Kauckých, Vinohrady i jinde.

306. Krocán. Než se dobře krmený krocán zabije, svážou se mu nohy i křídla a klava se mu na špalku sekerkou usekne. Pak se za tepla hněd oškubá a čímžíří na liku opálí. Kdo nelituje peč, tedy krocana opaří. Opálený krocán se čistě omeje. Při kuchání se musí dát pozor, aby se vole neprotrhlo. Když krocán po zabití asi dva dny ležel, nasoll se povrchu a vole se naděje následující nádivkou: Utře se na misce asi 4 deka nového másla, přidají se 3 žloutky, 2 lžice cukru malý talířek smetanou navlažené strouhané žemličky, 7 deka oloupaných, strouhaných mandlí, malinko květu a citronové kůry. Když se to asi deset minut iře, přidá se tam ze 3 bílků tuhý směs a tím se vole krocana naplní. Některá hospodyňka také zvlášť ve formě tuto nádivku peče, načež ji poleje šťávou z krocana, na kraječky nakrájí a kolem pečeného krocana na misu urovná. Také se nadívá vole krocana pečenými, oloupanými kaštany. Když se krocán nebo topka peče, přidá se k nim nové máslo a trochu vody. Peče se pomalu 2 až 3 hodiny. Dobře je, když se krocán, dříve při-

krytý pekáčem, dusí a pak odkrytý peče. Krocán špatně krmený se může protáknout malinko pepřem posypanou slaninou a páci jako předešlý. Mladý krocán nebo topka, asi dva měsíce starý, jsou nejlepší na pečení a těž dobří slaninou protaženi. Peče se asi 1 hodinu. Na stůl se obyčejně dá ke krocánu nějaký kompot. Krocán a topka se dobře vykrmí máčenou kukuricí, když se jí třikrát denně cpe, též i dobrými uvařenými šiškami.

307. Kapoun. Dobře krmený kapoun se očistí. Když asi 2 dny ležel, vypere se, osolí a protáhne na nudličky nakrájenou slaninou. Peče se na másle zvolna 1 hodinu, v zimě déle. Podobně se též perlička připravuje.

308. Kapoun se sardelou. Očistěný kapoun se sespejší, udělá se ze 2 sardelí sardelové máslo, kapoun se jím pomaže a peče se zvolna do červena. Mezi pečením se podlévá hovězí polévko a potírá ještě sardelovým máslem.

309. Kapoun se zeleninou. Rozkrájej se na nudličky 2 celery, 2 cibule, 2 petružele, 2 mrkve, 2 brukve, 1 větší kapusta, vymaže se kuthan máslem; zelenina se po vrstvách doň vloží, nasolený a sešpejlovaný kapoun se tam vloží, dá se naří kousek nového másla, půl litru bílého vína a nechá se příkrytý dusit, až je měkký, což jest za hodinu. Pak se vydá, zelenina se zapráší malinko moukou a nechá zapejchnouti. Kapoun rozkráji se na dílky, složí na misu a zelenina se dá kolem. Podobně se může též větší kuře připravit.

310. Kapoun na způsob bažanta. Když se kapoun zabije, dokud jest ještě teply, naleje se mu do krku několik lžic červeného vína. Když vystydne, zabalí se do ckvojí a když se má páci, oškub se, omyje, osolí a slaninou na nudličky nakrájenou protáhne. Dá se k němu asi 10 jalovců a peče se do červena. Jest dobře, když se drůbež i jiná pečeně nejdříve na plotně pod pokličkou

dusi a pak teprve v troubě do červena upeče. Takováto pečeně jest mnohem šťavnatější.

311. Páv. Páv se připravuje na způsob kapouna; vyslaní se a může se k němu přidati několik zrnek pepře, nového koření, jalovce a bobkový list.

312. Poulardky. Poulardky, vykleštěné slípky, se připravují jako kapoun. Též jest dobrá poulardka i kapoun, když se slaninou protáhnou, na kuthan se přidá k nim koření, jako se dá k zajci, cibule, polejou malinko octem a posléze, než se dopekou, zalej se čtvrt litrem kyselé smetany. Na stůl se dají k oběma dobré noky neb makaronu. Poulardka, též i kapoun nadívaný upravují se jako krocán.

313. Holoubata. Holoubata jsou skoro po celý rok; nejlepší jsou však v letních měsících. Holoubata se zabijí buď jako kuřata, nebo se jim hlava rychle utrhne, krev nechá vytéci, aby bylo masičko bílé. Když se dělájí na divoko, zadusí se. Dá se totíž pod křídla proti sobě palec a ukazováček též ruky, tlaci se proti sobě a tak se holoubě zadusi. Obyčejně se vezme do každé ruky jedno holoubě a tak jest udušen párek najednou. Hned za tepla se oškubou a mohou se hned upotřebiti, kdežto jiná drůbež musí alespoň den ležeti.

314. Dušena holoubata. Dobře očistěná holoubata se rozkráji na čtvrtky. Na párek holoubat se dá na kastrolek jako malé slepíčí vejce kousek nového másla, jedna malá, drobně rozsekána cibule, půl malého bobkového lístku, štipek tymianu, pět zrnek pepře, pět nov. koření a kousek zázvoru, asi jako větší hráček a holoubata nasolená se do toho vloží a naleje se na ně dvě lžice vinného octa, při krejči se pokličkou a necháj do měkká dusit, přidá se k nim lžice hovězí polévky, aby nevysmählly. Udušené se dají na jiný kastrolek a přikryj se. Vezme se jako viašský ořech kousek nového másla, prodélá se na talířku s vrchovatou lžicí mouky a dá se do šáfavy z holoubat a nechá se to pomalu vařiti. Připojí se k tomu tři kostky do kněda upra-

ženého cukru a kovězí polévky tolik, aby byla přiměřeně hustá omáčka. Připojí se do ní několik kapek citronové šťávy, omáčka se procedí na holoubata a nechá se to na kraji plotny var přejít. Na stůl se dají k tomu dobré noky neb knedlík. Když se připravují pro hostinu, mohou se o den dřív připravit. Pro hostinu se dávají obyčejně jen pršíčka z holoubat a do omáčky se přidá lžice vína madeira.

315. Holoubata s jalovcem velice dobrá. Holoubata se očistí, každé se větší špetkou soli nasolí a slaninou protákně a malinko tlučeným pepřem popráší a práškem tlučeného křebičku postříkne. Na dno kastrolu se dají lilstky slaniny, jedna menší rozkrájená cibule a na dvě holoubata deset zrnek jalovce. Na to se vloží holoubátka, která se po obou stranách do žlutohněda upekou. Šťáva se zapráší půl lžici mouky, přidá se malinko kovězí polévky, dle chuti citronové šťávy, omáčka se procedí, holoubata se rozkrájejí na slušné dílky, polejí šťávou a nesou na stůl. Jsou dobré k nim osmažené brambory a kompot.

316. Holoubata s jalovcovou omáčkou. Dvě holoubata se uduší, na to se oškubají, vykuckají, operou, osolí a nechají se ve studenu den ležet. Druhý neb třetí den se dá na kastrol asi jako velký vlašský ořech kousek nového másla, tolik též sádla a deset zrnek jalovce. Holoubata se tam vloží a do měkká dusí. Udělá se po lžici mouky a kousku másla červená jiška, vleje se na ni kofílik kovězí polévky a vleje se na holoubata a nechají se v tom několik varů přejít. Po té se dají na mísu, pěkně na čtvrtky rozkrájená, omáčka se na ně procedí a podají se k nim brambory.

317. Holoubata se žemličkou. Párek udušených, dobře očistěných holoubat se nasolí a druhý den se na půlky rozkrájí. Na kastrol se dá drobně rozkrájená slanina (asi za deset haléřů), jedna malá cibule a nechá se to zažloutnit. Pak se tam vloží holoubata a pomalu se dusí

a přidává se po lžici kovězí polévka. Když jsou měkké a pěkně zažloutlé, složí se vkusně na mísu, šťáva, které má být jen asi čtyři neb pět lžic, se pod ně naleje a povrchu se posypou smaženou žemličkou. Může se k nim dát kompot, neb sladké zeli.

318. Holoubata vyslaněná. Udušená holoubata se očistí a nechají asi den ležet. Druhý den se protáhnou slaninou, na kastrol se dá šest zrnek jalovce a půl malé, rozkrájené cibule a nechá se to zažloutnit. Po té se tam holoubata vloží, nechají se chvíli dusit, přilévajíc po lžici kovězí polévky, pak se pekou do červena. Za hodinu jsou dost. Také jsou chutná holoubátka, když vyslaněná se pekou při koroptvích, mají pak ještě jemnější chuť.

319. Holoubata s hořčicí. Dvě udušená holoubata se očistí, nasolí a slaninou na nudličky pokrájenou pro tálkovou. Na kastrol se dá jako velký vlašský ořech kousek nového másla, holoubata se tam vloží a nechají se do žluta dusit. Po té se tam přidá čtvrt litru kovězí polévky, malá rozkrájená cibule, pět pepřů, čtyři zrnka nového koření, půl bobkového listu a nechají se holoubata v tom do měkká vařit. Pak se vyndají, šťáva se zapráší lžíčkou mouky a když to zažloutne, připojí se tam čtyři lžice červeného vína, dvě kostky upraženého cukru a nechá se var přejít. Po té se to procedí, připojí se dle chuti citronové šťávy a kůry a lžice francouzského hořčice, po té se to již vařit nesmí. Okusí se, jest-li jest příjemně sladkokyselé, rozkrájená holoubata se tam vloží a nechají se na kraji plotny, aby zůstala teplá. Kolem mísy se dají noky, neb máslové koláčky. Jsou též dobrá pro hostinu.

320. Holoubata na divoko. Dvě udušená holoubata se očistí, nasolí a slaninou protáhnou. Uvaří se čtvrt litru červeného vína, přidá se k němu asi čtyři zrnka pepře, též tolik nového koření, šest jalovců, čtyři křebičky, půl bobkového listu, snítku tymánu, kousíček zázvoru a půl malé cibule. Studené se to vyleje na holoubata a nechají

se tak den ležeti; v zimě déle. Pak se v té vinné šťávě do měkka dusí, načež se připoji k tomu čtvrt litru hovězí polévky a lžice octa. Udělá se po ořechu nového másla a po půl lžici mouky červená jíška, připoji se k ní dvě lžice tloučeného praženého chleba dá se do té šťávy, též se připoji dvě kostky praženého cukru, dvě lžice malinové šťávy. Holoubata se dají na misku, omáčka se prodeši, okusi se, jest-li jest přijemně sladko-kyselá, holoubata se rozkrájí na pěkné díly, vloží do omáčky, necká se přes ně var přejít a pak se neckají na kraji plotny a na stůl se mohou dát k nim noky, neb máslové koláčky. Pro hostinu mokou být den dříve upravené.

321. Heleubata nadívaná. Obyčejně se holoubata nadívají: Na jiný způsob, jak již zde napsáno se dělají proto, když mají častěji přijít na stůl a proto se musí příprava měnit. Když se mají holoubata nadívat, tedy se zabíjí jako kuřata, neb se jim rychle klavička uřízne, krev se jim nechá vytéci, aby zůstalo masičko pěkně bílé. Oškubou se, vykuchaji a osoli. Říkává se, že je hobuby snadno kuchat, že není třeba se obávat, aby se neprotrhla žluč, neb holubi žluče nemají a proto začátečnice se může učit kuchat na holoubateck. Volátko se opatrн vydá, aby se vrchní kůže nepoškodila. Pak se dole roztržlé vnitřnosti vyndají, žaludek se rozkrojí do polovice, vnitřek se vyloupne, střeva se odstrani, srdce, játra a žaludek se očistí, operou a dají se vařit do polévky. Hlava a nožky z holoubat se odhodi. Volátko se opatrн prstama podeberε, až ke konci kobylky, aby bylo dost vůle pro nadívku. Nyní když jsou holoubata dobře očistěna a vyprána, osoli se a připraví se nadívka. Na párek holoubat se rozstrouhaná půl druhé žemličky, neb jedna, dle toho, jak kdo cíke mít mnoho nadívky; navlaží se dobrým mlékem, připojí se do ní lžice rozpuštěného nového másla, jedno větší vejce, malinko, jemně usekané zelené petruželky, prášek muškátového květu neb oršku, co by se jen jednou lekynce

strouhalo, někdo též dává na špičku nože tloučeného pepře. Připojí se na špičku nože soli a nádivka se několik minut umichá, aby byla kyprá. Pak se rozdělí na dva stejně díly a naději se ní volátká a u konce nit zaváži, neb špejí se špejí. Někdo dává též kousek do holoubátek, to záleží na libosti. Kdo chce mít nádivku velice jemnou, tak na jednu žemličku dá jako vlašský ořech kousek nového másla, tedy na větší holoubata, na párek, jako dva vlašské ořechy kousek másla, které se do pěny na misce utře, připojí se tam dva žloutky, na větší špičku nože soli, malinko jemně sekané petruželky neb citronové kůry, jednu strouhanou, mlékem navlaženou žemličku a chvíli se to umichá. Pak se tam zamíchá lehce ze dvou blízků sníh a hrst strouhané žemličky a lžička jemné, pšeničné krupičky. To může se pak dát nádivka i do vnitř holoubat. Nadívaná holoubata se pekou na novém másle asi jako slepiči vejce velkým kouskem, dříve se přikrytí dusí, přilévá se malinko vody neb polévky, pak se v troubě do červena upekou. Holoubata jsou měkká za hodinu, větší za pět-čtvrti hodiny. Také se mohou nadívaná holoubata protáhnouti slanou a jsou též dobré. Když není nové máslo, může se též připojiti kousek jiného omastku, třeba kokosového a kousek sádra.

322. Smažená holoubata. Holoubata se zabijou jako kuřata, krev se jim nechá vytéci, aby bylo masičko bílé a před smažením se dají asi na dvě hodiny do sbíraného mléka sladkého; pak se čistým plátnem osuší, každá čtvrtka se malou špetičkou soli nasoli, naklepají se dřevěnou palíčkou, obalí v mouce, omočí v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a smaží v rozpáleném másle neb sádle. Na jedno holoubě postačí na smažení asi jako slepiči vejce kousek převařeného másla neb sádra. Na stůl se dá k smaženým holoubatum nějaká zelenina neb kačemborová. Také se mohou holoubata, když se nasoli, potříti malinko strouhanou cibuli, neb posypat též malinko

jemně usekanou zelenou petruželkou, pak obalit v mouce, vejci, v žemličce a smažit. Když se podávají při hostině, zdobi se zelenou petruželkou.

323. Starý holub. Starých holubů, jako slepic, lze upotřebit pro polévku. Nejsou-li příliš staří, mohou se soli, malinko rozlučeným jalovcem posypati, několik dní nechat ležet, pak upravit na divoko jako holoubata, musejí se však dříve dlouho dusit a než se dají dusit, malinko čištěnou sodou potřít, neb koňakem navlažiti, ostatní se dělá jak při holoubateck na divoko pověděno.

324. Perlička. Dobře vykrmená, mladá perlička, jest chutnější než bažant. Hlavíčka se usekne, za tepla se oškubé, chmýří opálí, vykucká vypere a nasoli zavrčtělou lžičkou soli a nechá se den ležet. Druhý den se protáhne slaninou, na kastrolek se dá jako velký vlašský ořech kousek nového másla, když se začne škvářit, perlička se tam vloží, rychle v tom obráti, pak se dusí prsama dospod, přilévá se po troše vody neb hovězí polévky, když začne měknout, dá se do trouby po obou stranách do červena opěci. Také se může k ní dát, když se peče, kousek cibule a pár zrnek jalovce, to záleží na ckuti. Perličky jsou nejvíce na trhu od ledna až ku konci dubna a mohou se připravit i pro vzácnou hostinu. Ku konci ještě pro začátečnice poznamenávám, že domácí drůbež se škube od hořejška dolů, kdežto divoké se škube zdola nahoru ku hlavě.

Úprava masa telecího.

325. Maso telecí není tak výživné jako hovězí, jest vodnatější, klikovatější a nemá tolik bílkoviny a tuku. Jest však jemnější a stravitelnější. Nejchutnější maso je z telete tři neb čtyři neděle starého, ale málokdy lze je koupiti, neb hospodaři neradi nechají tak dlouho tele pro řezníka

pod kravou a tele krmné zelenou neb sušenou pící, má již maso nechutně. Z telete méně než 14 dnů starého jest maso jemné, ne však výživné. Z jalovičky jest maso jemnější než z býčka. Maso z telete mlékem živeného a zdravého jest bílé jako maso kuřat; špatné, nezdravé maso je šedočervené a tuk žlutý. Proto jest hospodyně třeba při koupi masa telecího být opatrnnou. Kýta, nejlepší část telete, upravuje se rozličně.

326. Kýta pečená obyčejná. Kýta očistěná se nasoli; když je kýta tři kilo těžká, postačí tři neplně lžice soli. Začátečnice ať si takto solení zapamatuje. Na půl kilo masa větší špetka soli, to je asi malá lžička, tedy na kilo dvě lžičky, což je neplná velká lžíce a pak již snadno se zapamatuje, mnoho-li se potřebuje soli na celou kýtu, když je tři neb čtyři kilo těžká. V domácnosti se ovšem kýta celá nepeče, přece však někdy se stane, že příjdou hosti, neb jiné příležitosti, kdy se celá kýta spotřebuje. Tříkilová kýta postačí při hostině pro dvanáct osob. Nyní dále: Když jest kýta k pečení připravena, dá se na pekáč asi jako tři slepičí vejce kousek nového másla; počítá se na kilo čtyři neb pět deka másla a čtyři deka nového másla jest kousek jako slepičí vejce a proto si to také snadno začátečnice zapamatuje a při větším vaření nic neprohospodaří. Když se máslo na pekáči začne škvářit, vloží se tam nasolená kýta a rychle se v tom obráti, aby se bílkovina v mase obsažená srazila a maso zůstalo šťavnaté. Vody nepodlévá se dříve, až maso samo pustí šlávu, která vysmakuje. Pak pozorně se kýta podlévá a vrchem se jen šťavou polévá. Nejlépe, když se pečeně nejdříve trochu přikrytí dusí, pak do červena nechá opěci. Posléze ji vrchem posypeme strouhanou žemličkou. Kýta se peče dvě a půl i tři hodiny. Pečená kýta se krájí tenkým nožem na pěkné řízky a na stůl se dá k tomu klávkový salát neb kompot, noky neb osmažené brambory. Pro domácnost, když se peče půl kilo neb kilo masa z kýty, tak se osolí,

do kastrolku se dá na kilo masa asi čtvrt litru vody, špetka soli a když voda přijde do varu, rychle se maso do ní vloží, obrátí se v ní a když na obou stranách zbělí, tak jest v něm obsažená bílkovina sražena a maso zůstane šťavnaté a při krájení se nerodzobuje. Pečení trvá několik vteřin, pak se vloží do rozpáleného másla, na kilo masa jako menší stěpič vejce, nejdříve se chvíli přikryté dusí, pak se malinko v troubě opeče, na tenké plátky krájí a dá na stůl. S mášlem jest telecí maso nejchutnější, v zimě však, když není nové máslo, dá se sádlo neb kousek másla kokosového.

327. **Pečená kýta jednoduchá.** Kost z kýty se vyjmé, maso očistí, na pekáč se dá dle velikosti kýty kousek nového másla, jedna cibule, do které se prostří dva hřebíčky, a čtvrtka citronu. Kýta kosti zbavená se nasolí, zbalí do kotonče a motouzem pevně obtočí a takto upečená se pěkně krájí. Nejlépe, když se nechají kosti od řezníka vyndati. Připravená kýta se nejdříve přikrytá dusí, pak se v troubě do červena peče jako předešlá. Šťáva se zapráší moukou, nechá zažloutnout; lžice mouky postačí. Přileje se dle potřeby šlávy hovězí polévky, kýta se rozkrájí na tenké plátky a podá se k tomu nějaký kompot neb magrony.

328. **Telecí kýta za předkrm.** Pál kýty na předešlý způsob upravené a již studené se rozkrájí na pál stotiny (pál centimetru) silné menší řízky a každý řízek se pomaže následující smíšeninkou. Umele neb co možná jemnince se useká dvacet deka šunky, dvanáct deka kostiček zbavených sardell, čtrnáct deka másla, které se se sardelemi utře, čtyři tvrdé žloutky a kousek odřezku z té kýty, též jemně usekané. Vše se dohromady tře, až jest to stejnomořné, po té se tím pomažou ty řízky, pěkně uhládi, z vařeného bílku se vykrájí zvonečky neb hvězdičky, tím se řízky dle vkusu ozdobí, složí pěkně na kulatou plochou mísu, ozdobí espikem a citronem, neb když není espik, dá se kolem

zelená petruželka. Toto postačí za předkrm pro dvanáct i šestnáct osob a v létě jest to dobré přejídlo, v zimě se to podává při čajových večírkách.

329. **Telecí kýta sekaná.** Kilo telecích masa se jemně useká neb umele; pak se přidá jedna strouhaná, smetanou navlažená žemlička, jedno vejce a jeden žloutek, pál lžice soli, dobře se vše s umletým masem prodělá, prkénko se potře bílkem neb novým máslem, maso se na ně rozloží, jedna a pál stotiny silně a potře se již dříve usmaženými vejci. Usmaží se šest vajec na kousku jako ořech másla a když jsou napolo vláčné, přimíchají se do nich tři v másle utřené sardelky. Maso tím pomazané se obalí jako závin, potře se bílkem, a dá se máslem pomazaný papír na pekáč do trouby jednu hodinu péci a při pečení se potírá novým máslem a podlévá hovězí polévou. Teplá tato pečeně se podlévá hovězí polévou; studená krájí se na tenké šíkmé řízky a krášlí se aspikem a citronem a jest to v létě chutný a hezký předkrm, neb smažená vajíčka se v pečení krásně vyjímají.

330. **Kýta hamburská.** Opět se kost z kýty vyndá, nasolí se motouzem pevně obtočí, protáhne slaninou na nudle nakrájenou, též podobně nakrájenou vařenou šunkou (asi 12 deka šunky), 12 deka slaniny a tři malé kyselé okurky na nudle pokrájené a tři kůstek zbavené sardelky a tím se na všech stranách kýta protáhne. Takto připravená kýta se vloží na máslem vymazaný pekáč, poleje se čtvrt litrem bílého vína a mezi pečením se podlévá hovězí polévou. Ku konci se potře sardelovým máslem, jedna sardelka a asi jako vlasový ořech kousek nového másla postačí. Šťáva se zapráší lžici mouky, nechá zažloutnout, připoji se něco hovězí polévky, aby bylo dost šlávy. Pečeně se rozkrájí na pěkné dílky, poleje se šťávou a na stůl se k ni podají vlasové magrony a kompot neb salát. Studená se rozkrájí na pěkné řízky, ozdobí aspikem a může se dát též za předkrm. Tato kýta se dělá při nějaké hostině.

331. Holandská kýta. Kost se z kýty vyndá, maso se nasolí, sváže, prostrká slaninou a vloží na pekáč. Připojí se deset zrnek pepče, totíž též nového koření, malý bobkový list, dva snítky tymianu, jedna cibule, jedna mrkev, jedna petružel, půl malého cerelu, vše na koláčky pokrájené a kousek, asi jako halér, citronové kúry. Nyní se poleje maso čtvrt litrem horké kovězí polévky a nechá se hodinu přikryté dusit, a přilévá se pod něj po troše hovězí polévky neb horké vody. Pak se peče a při pečení se potírá srdelovým máslem. Postačí asi jako slepičí vejce kousek másla, a dvě sardelky, které se očistí od šupin, kostičky se z nich vyberou; nejdříve se utrou na prkénku nožem samotně, pak se přidá máslo a tře se to tak dlouho, až jest to stejnoučné. Když se pečeně obrátí, poleje se čtvrt litrem kyselé smetany, do které se lžížka mouky rozkrédlá. Když jest pečeně měkká, vyndá se na misu a šťáva se nechá chvíli na pekáči, aby zažloutla, přidá se dle potřeby do omáčky kovězí polévka, procedí se, zelenina se pěkně v cednišku promačká, aby pišla do omáčky, a kdo rád citronovou chut, může připojit lžíčku citronové šťávy. Na stůl se podají k této pečení dobré nohy neb vlastké magrony. Maso se totíž nakrájí na pěkné řízky, vloží vkusně na misu a kolem se udělá věnec z magronek, které se posypou sekanou šunkou a ozdobí zelenou petruželkou. Kýta tato se hodí pro hostinu místo zadělávaného masa a čtyřkilová kýta postačí pro 20 osob. Ještě si dovoluji pro začátečnice připomenout, že pro každou pečení, aby se na pekáč neb kastrol nepřichytily, dá se dřevěný rošt neb dřevěné špejky, které mohou být silnější a může si je hospodýnska udělat ze suchého dřeva sama.

332 Teleci kýta se zeleninou. Kosti zbavená asi 3kilová kýta se nasolí a sbalí jako předešle; rozkrájí se na nudle 3 prostřední celery, tři mrkve, tři petružele, tři cibule, dva pory, dvě brukve, dvě větší kapusty a vrstvuje se všechno na máslem vymazaný velký kastrol (kuthan),

sbalená kýta se tam vloží, dá se pod ní asi jako dvě velké slepičí vejce kousek nového másla, naleje se na ni půl litru bílého vína a sběračka kovězí polévky, přikryje se to pokličkou a dusí se to na plotně asi jednu hodinu, musí se však dát pozor, aby se to nepřipálilo. Obrátí se to a dusí se do měkkka. Nyní se kýta vyndá na jiný kastro� neb pekáč, potře se máslem a nechá se v troubě malinko čtvrt hodinky opéci. Zelina se zapráší lžíčkou mouky, a dá se ještě chvílenku dusit, aby se mouka zaškvířila, po té se maso rozkrájí na pěkné plátky, urovná vkusně na dvě misy, zelenina se dá kolem a posype se smaženou žemličkovou kúrou. Kýta tato se hodí místo zadělávaného i pro vzácnou hostinu a postačí pro šestnáct osob. Teleci hrudi kosti zbavené a sbalené se též podobně připravuje. Možno třeba jen půl kila masa takto připravit. Jest to dobré, lehké a výživné jídlo.

333. Teleci kotouč Když jest celá teleci kýta, která se má v domácnosti na vše způsobu upravit, stálne se s ní kůže, totíž ta mázdra a uschová se. Umele neb jemně se useká čtvrt kila telecích a čtvrt kila vepřového masa prorostlého, přidá se k tomu jedna strouhaná, smetanou neb mlékem navlažená žemlička, jedno vejce celé a jeden žloutek, lžice drobnice zkrájené slaniny s jednou malou perlovou cibulkou též drobně pokrájenou, malinko se slaninou zažloutlou či malinko osmaženou, pak se to dá k umletému masu, osolí se to lžíčkou soli, promlčhá se vše dobře a rozloží se to na prst silně na prkénko a poklade se to lístky vařené šunky. Sbalí se to jako závin, vloží se to do té kůže, sešíje se, aby to bylo všude stejně silné, na pekáč se dá asi jako malé slepičí vejčko kousek másla neb sádla, když se rozpálí, kotouč se tam vloží, nechá zapéci; pak se přilévá po lžici horká kovězí polévka neb voda a peče se pomalu půl druhé hodiny. Kotouč na jemné lístky nakrájený se požívá teplý i studený a ozdobený aspíkem, jest vkondují i za předkrm. Též jest na kotouč

dobrá následující omáčka: Dá se do hrnku kousek nového másla, lžička mouky a nechá se to malinko zapénit. Pak se tam přidá čtvrt litru studené hovězí polévky, rozkloktají se v tom tři žloutky, přidá se pro chut malinko zelené, jemně usekané petruželky a kvědla se to na korké plotně až jest to husté. Telecí teply kotouč se rozkrájí na pěkné řízky, složí vkusně na misu, okrášli kolem zelenou petruželkou a může to být i pro hostinu. Kdo šetří, tak dá dvě žemličky k masu a když je na spěch, zabalí se do vymazaného papíru místo do kůže.

334. **Kýta francouzská.** Z kýty se kost odstraní, maso nasolí dle velikosti kýty. Na pekáč se dá asi jako dvě slepičí vejce kousek nového másla, dva koláčky celeru, jedna cibule, lžice drobně pokrájené slaniny a čtyři křebičky. Když je to rozpálené, maso se tam vloží na obě strany a obalí, poleje se čtvrt litrem bílého vína a sběračkou hovězí polévky a peče se pomalu a polévá se vlastní šlávou. Asi za dvě hodiny, když začíná měknout, pomaže se sardelovým máslem a posype strouhanou žemličkou a nechá zapéci. Po té se kýta z pekáče vyndá, do šávy se dá lžice mouky, sběračka dobré sladké smetany, dle chuti bílého vína a když se to prodejí, přidá se lžice koparů. Pečené maso se rozkrájí na tenké plátky, kolem misy se dají magrony neb noky a omáčkou se to poleje. Jest dobré i pro hostinu.

335. **Telecí ořech.** Telecí ořech jest část kýty (jako bochníček) mezi blanami. Nasolí se a protáhne se slaninou a omočí se rychle na kastrole v rozpáleném másle po obou stranách (deset deka slaniny a jako slepičí vejce kousek másla postačí.) Přidá se k tomu sběračka hovězí polévky a dusí se to do hněda, nesmí se to však připálit. Maso měkké se vyndá, do šávy se přidá hovězí polévky a lžička mouky bramborové a nechá se to vařit, aby to bylo hnědé a husté, aby to s masa, když se to na ně vleje, nestékalo. Maso se rozkrájí na tenké plátky a kolem

na misu se dají magrony, zdobi se rozkrájeným citronem a petruželkou. Z vařeného blísku se malinkou formičkou vykrájejí kvítky neb hvězdičky, maso se tím po vrchu ozdobí, což na temné omáčce se vyjímá velice pěkně. Tato pečeně jest velice šťavnatá a hodí se i pro lepší hostinu.

336. **Kýta naložená** Telecí kýta kosti zbavená se nasolí, vaří se čtvrt litru estragonského octa se čtvrt litrem vody, připojí se deset zrnek pepře, šest nového koření, štipek zázvoru, lštěk bobkového listu, dva hřebíčky, snítku tymiánu a jedna cibule. Studené se to vyleje na kýtu a nechá se v tom v letě přes noc, v zimě několik dnů ležet a každý den se obrátí. Pak se protáhne slaninou, poleje se tím mokem, přidá se kousek másla a peče se do polovice. Poleje se pak skleníčkou vína a peče se do měkká. Po té se maso rozkrájí na pěkné řízky, do šávy se přidá sběračka hovězí polévky, rozkloktají se do procezené šávy čtyři žloutky a kvědla se to na plotně, až jest to husté a podá se to na stůl. Jsou k tomu dobré noky, hodí se to pro hostinu.

337. **Kýta se smetanou** Telecí kýta se naloží na předešlý způsob, vino se vynechá a ku konci pečení se zaleje půl litrem kyselé smetany a zapráší lžicí mouky, která se může též ve smetaně rozvedlati. Též jsou k ní dobré noky.

338. **Kýta sekaná.** Jedno kilo masa se useká neb umele, přidá se k němu jedno vejce, dvě namočené žemličky se vymačkají, na kastrol se dá jako velký vlašský ořech kousek másla, namočené žemličky se tam vloží a míchá se to na plotně, až se hmota kastrolku nechytá. Po té se to nechá vychladnout. Připojí se to k tomu umletému masu, osolí se to půl lžici soli, promichá se to, prkénko se poře blískem neb máslem a masová hmota se tam rozeře na tři stotiny (centimetr), silnou plochu, která se pokláde na nudle pokrájeným uzeným masem neb šun-

kou, která se dříve obali v sardeliovém másle. Dvě sardelky a jako slepičí vajíčko kousek másla postačí. Popráší se to malinko pepřem, sbalí se to jako závin, zabalí do pomaštěného papíru a peče se to přikryté půl druhé hodiny, při čemž polévá se to po lžicích hovězí polévka. Rozkrájí se to na koláčky a jest k tomu dobrý strouhaný krklen. Jest to dobré předjídlo i večeře. Kdo chce šetřiti, dá místo dvě, tři žemličky.

339. Teleci kýta s vinem. Pěkná teleci kýta se zbaví kostí, mázdry se pomocí nože stáhnou, kýta se dá do kamenného kuthanu, poklade se velkou rozkrájenou cibuli, přidá se deset zrnek pepře, pět nového koření, s půl citronu jemně pokrájená kúra, z jednoho citronu šláva a poleje se, když jest čtyřkilová kýta, litrem bílého vína. Kuthan se pokreje paprem, přiklopí se dobře přiléhajici klici a maso se nechá v zimě tři dny odležet; každý den se však obrátí (v letě jen jeden den). Pak se maso naší soli a protáhne se na nudličky pokrájenou slaninou. Na pekáč se dá jako slepičí vejce kousek másla, když se rozpálí, kýta se tam vloží, podleje se tím mokem, v němž byla naložená. Peče se v troubě, při čemž se polévá vlastní šlávou dvě i tři hodiny. Kdyby se šláva vypékala, přilévá se po lžici hovězí polévka. Pečené maso se vyndá, šláva se zapráší lžičí mouky, nechá zažloutnit a procedí na maso, které se pokrájí na úkledné řízky. Kolem misy se dají citronové čtvrtky a jemně noky. Hodi se pro hostinu.

340. Pečená ledvina. Ledvinová pečeně jest velice chutná a hodi se i pro jemnou hostinu a proto se také jinak jmenuje pečeně císařská. Kilo teleci ledviny se omeje, osolí půl lžice soli, na pekáč se dá asi jako slepičí vajíčko kousek nového másla, když se rozpálí, maso se tam vloží a polévá se vlastní šlávou a pak se přilevá po lžici korká hovězí polévka neb voda. Peče se dvě hodiny i déle, jak je maso staré, totiž ze staršího neb mladinkého telete. Ku

konej se může potřít novým máslem, posypat strouhanou žemličkou, kůrou, aby dostala červenou kurčičku. Seitná hospodyně, když jest ledvina tučná, ani máslo nedává, nebo docela málo a podlévá ji při pečení korkou vodou. Některá dává k ledvině křebském prostřenou cibuli, neb kousek slaniny. K ledvinové pečení jest dobrý hlávkový salát. Též jest dobrá ledvina nadývaná. Prohloubí se mezi blánou a masem otvor a naplní se nadývkou a niti obšíje.

341. Nádivka. Uře se jako slepičí vajíčko kousek nového másla, přidá se jedno vejce a dva žloutky, dvě strouhané, mlékem naložené žemličky, půl lžičky soli, malinko kvetu a jemně usekané zelené petruželky, dohře se vše promíchá a naděje se tím pěkná teleci ledvina a dá péci. Také někdo přidává do nádivky malinko citronové kúry neb pepře, to vše záleží na chuti a libosti.

342. Ledvina zavinutá. Kilo neb méně teleci ledviny zbabíme kosti (které se pro polévku upotřebí), osolíme a přilišný tuk se odřízne a maso se pěkně zroluje (sbalí), aby ledvinka přišla doprostřed a peče se na másle jako předešle. Pečená ledvina se vyndá, šláva se zapráší půl lžice mouky, přileje se hovězí polévky, maso se rozkrájí na tenké řízky, které se velice pěkně vyjmají; kolem je maso a uprostřed je ledvinka. Tato pečeně se hodí pro hostiny a dává se k ní hlávkový neb zelný salát. Poznámka: Že se mezi pečením též polévou neb vodou polévá, to již i mladinká hospodynka uzná.

343. Hrudi pečené. Hrudi se očistí, žebra se vytahají a dají se na pekáč, aby se pečeně nepřipekla k pekáči. Vůbec jest dobré, když každou pečení podložíme špejíl neb k tomu již určenými dřívky, aby pečeně ke dnu pekáče neb kastrolu nepřilehla. V hrudi si prohloubíme mezi blánou a masem otvor pro nadývku a upravíme nadývku dle čísla 339. Maso se osolí, naplní nadývkou a na kilo masa se dá jako slepičí vejce kousek másla neb sádra a když se rozpálí, maso se tam vloží, pak se polévá vlastní

šťávou a pomału se přilévá horké vody a peče se dvě hodiny i déle. Pak se pomastí po vrchní straně máslem, posype žemličkovou kurkou, nechá zčervenat, pak se rozkrájí, poleje šťávou a podá se k ní salát neb vařené sušené švestky.

344. Hrudí vařené Hrudí se opět zbaví žeber, osolí, udělá se otvor pro nádivku, upravenou jako předešle, přidá se však do ní 14 deka vařeného uzeného jazyka (třeba malý vepřový uzený jazyk), šest deka na nudle pokrájené slaniny a šest malých na nudličky pokrájených okurek. Otvor se nádivkou naplní, zašíje, pak do kotoučku sbalí. Vytažená žebra a kousek loje se vaří v zasolené vodě a když jest to ve varu, vloží se tam sbalené, motouzem obtočené hrudi a vaří se skoro půl druhé hodiny. Když jest uvařené, dá se jako dlaženka mezi dvě prkénka, zatíží se a když vystydne, krájí se na šikmě řízky; ozdobí se aspikem i citronem. Jest to v letě chutné předjídlo neb večeře.

345. Přirodní řízek. Nejchutnější přirodní řízky, tak zvané „filie“, jsou z kýty z ořechu. Uřízne se asi na dvě stofiny silný řízek, naklepá se obráceným nožem, osolí se špetkou soli a malinko pepřem popráší a moukou též málo posype. Na černý omeletový plech (totiž nepolévaný), neb polévaný často praská a proto jest na takováto jídla neb smažetinu omeletový plech z černého silného plechu, na kterém se jídlo rychle dělá a též takovýto plech dlouho vydrží. Jídla studená se však na něm uschovávat nesmějí, neb by se staly nechutnými. Tedy na jeden řízek se dá asi jako větší ořech kousek nového másla a když jest rozpáleno, řízek se tam vloží a stále se s ním pohybuje, pak se obráti, přitlačuje se k plechu, aby se hezký propekl; tak se peče asi 15 minut. Po té se zaleje horkou hovězí polévkou, nechá se zavařit, dá se na talíř a na něj sázené vejce a kolem dušenou rýži neb brambory.

346. Přirodní řízky na jiný způsob. Nakrájej se z kýty pěkné na dvě stofiny silně řízky, naklepou se palíčkou a pak obráceným nožem, osolí se každý řízek špetičkou soli, popráší se malinko pepřem a moukou a rychle se na plechu na rozpáleném másle do červena opekou. (Na jeden řízek jako malý ořech kousek másla) Zatím se zpění na půl kila řízků jedna malá, drobně pokrájená cibule, řízky do červena opečené se tam vloží a nechají se chvílenku dusit. Pak se zalejí hovězí polévkou, nechají se povařit, dají se na mísu a šťáva se nechá zavařit a po té se provedí na řízky.

347. Opět jiné řízky. Řízky se naklepou, osolí a popráší moukou a co možná rychle na másle do červena po obou stranách opekou. Pak se dají na misu, která se dříve ohřeje, do šťávy se dá kapka silné hovězí polévky, naleje se to na řízky a dá se k nim citron, magrony i smažené Brambory.

348. Řízek na papriče. Nakrájej se řízky jako předešle, naklepou se, osolí a malinko paprikou popráší. Popráší se po jedné straně moukou a rychle se po obou stranách do červena na rozpáleném másle opekou. Pečeme je na každé straně asi 5 minut. Do másla, na němž se pekou, dá se kousek drobně pokrájené cibule. Opečené řízky se zalejí kapkou hovězí polévky a na každý řízek se dá lžice kyselé smetany, ve které se rozvedlá na 4 řízky špetka mouky a tím se řízky zalejí; nechají se chvílenku povařit, pak se dají na teploslužebnou misu. Omáčka se nechá ještě povařit, dle potřeby se přidá hovězí polévka, pak se provedí na řízky, malinko pokropí citronovou šťávou a dají se k nim noky. Za dvacet minut může být tato večeře hotova.

349. Řízky s houbami. Řízky se naklepou a osolí jako předešle, popráší se moukou a rychle na obou stranách do červena opekou. Čerstvé hřibky neb smrži i žampiony se očistí, na kousky nakrájí, osolí se, dá se k nim

kousek másla (na talířek hub, asi jako ořech kousek másla a špetku soli) a nechají se asi čtvrt hodiny dusit, může se pak na ně přidat kapku hovězí polévky. Šáva z hub se dá na pečené řízky, nechají se v ní chvílenku dusit. Pak se řízky urovnají na mísu, houby se dají kolem a ozdobí se kadeřavou petruželkou. Jest to rychlé a dobré jídlo. —

350. Řízek s madeirou. Řízky se udělají na předešlý způsob, jen že se dají místo obyčejných hub očistěné, na kousky pokrájené lanýžem (ale v menším množství) a při dušení se přidá hovězí polévka, kousek másla a lžice vína madeira. Pak se šáva dá na opečené řízky, připojí se ještě kapku hovězí polévky, řízky se nechají chvíliku dusit, pak se dají lanýžem do prostřední misky, do omáčky se přidá ještě dvě lžice madeira, do prostřední misky se dají lanýžem, do prostředních se dá vařený, na vrchu seříznutý žloudek, aby to vyklíželo v lanýžích jako pěstík ve tmavé květině a kolem se dají řízky a okrášli růžičkami ze řetízky a omáčka se dá do konvičky. Jest to dobré, ale dráždí, nebo lanýžem jsou u nás vzácností; též víno jest dražé.

351. Waldstejnské řízky. Z telecího ořečku se na krájeji na příč na půl druhé stotiny silné řízky, malinko se osolí, pepřem poprásí, naklepou a poprásí moukou a rychle na rozpáleném másle do červena upekou. Na jiném kastru se osmaží kousek cibule, ten omeletový plech, co se řízky pekly, se opláchně hovězí polévou, aby byla pěkná, žlutá šáva; vleje se to na řízky a nechají se tam do měkká dusit. Pak se ze šávy vyndají, do šávy se přidá na půl kila řízků jedna v másle utřená sardelka, půl lžičky jemně usekané petruželky, dle chuti citronové kůry a šávy, přidá se ještě dle potřeby hovězí polévky, procedí se to na řízky a již se to nezavařuje. Kolem se udělají čtverečky z následujícího puddingu:

352. Pudding. Do hrnka se dá jedna třetina litru dobré, sladké smetany, rozkloktá se v ní jedna třetina litru mouky, přidá se 8 žloutků a mická se to asi deset minut. Pak se tam dá sůl z 8 bílků a lžička soli a lžička pšeničné, drobouníké krupičky. Zlehynka se to zamíchá a dá se to do puddingové, máslem vymazané a žemličkou vysypané formy a vaří se to v páře jednu hodinu. To postačí pro dvacet osob, pro málo osob jest dosti po dvou vajíčkách a může se to vařit v hrnečku, který se pováže papírem, aby tam voda při vaření nevnikla.

353. Pudding malé porce. Utře se do pěny jako stejně vejce kousek nového másla, připojí se k tomu dva žloutky, špetka soli a tře se to několik minut, pak se tam dá koříček mléka (asi osmina litru), čtvrt litru krupičné mouky a sůl ze dvou bílků, vše se ještě dohromady chvíliku mická a dá se to do vymazané, žemličkou vysypané formy neb hrnku a vaří se to v páře asi půl hodiny. Pak se to vykloupl a rozkrájí tenkým, ve vodě omoženým nožem na pěkné čtverečky a obloží se tim Waldstejnské řízky a okrášli se zelenou, kadeřavou petruželkou.

354. Dobré nohy k přírodním řízkům. Utře se asi jako dva vlašské ořečky kousek nového másla do pěny, připojí se k tomu dva žloutky, půl lžičky soli, osm lžíce studeného mléka a mouky tolik, aby bylo těsto, když se chvíliku tře, o něco silnější, než na buchty. Pak se vykrajují lžičkou do zasolené, vří se vody malé knedlíčky (nohy) a vaří se osm neb deset minut. Tyto nohy jsou nejlepší čerstvě a proto se zavářejí, když se mají dávat na stůl. Bílkы se upotřebí na nějaké pečivo neb se přidají na česecné nudle.

355. Smažené řízky. Z telecí kůly se na příč nařezou na jednu stotinu silné listky, čili řízky. Zbaví se mázder, naklepou obráceným nožem nebo palíčkou, osolí dle chuti, ohali v mouce, omočí v dobře rozkloktaném vejci

a obali ve strouhané, skrze řídký cedník prosáté žemličce. Smaží se v rozpáleném, vyvářeném másle. Másla se nedává tak mnoho, aby řízky v něm plavaly; postačí, když jest jen spodní strana ponořena. Žemlička nesmí být příliš tvrdá, neb omátek moc pije a řízky jsou pak příliš tučné. Smaží se nejlépe na páni, na mírném ohni, aby zprudka nečervenaly. Některé kuchařky dávají přednost novému máslu před vyvářeným a jiné zase smaží na sádle. Poslední způsob hodí se však jen pro domácnost, kde je to zvykem. Máme-li málo masa a potřebujeme-li větší řízky, což na venkově se dosti často přikázívá, nakrájme řízky jen na půl stotiny silné a též i menší, obalime je jako předešlé, ale ještě jednou takto již obalené omočime v dobře rozkloktaném vejci a obalime v žemličce. Tím se řízek zvětší a tak mnohým chutná ještě lépe, než jednou obalený, pro děti se zvlášť hodí. Řízek jest nejlepší, jak se usmaží, dát na stůl neb jsou nejhutnější; nemohou-li se dát kned na stůl, vloží se do teplého, kamenného kuthanu, dobře se pokličkou přiklopí a dají na kraj plotny neb trouby, aby nevyckladly a neoschly. Dává se k nim špenát, mrkev, brušek, zelený hrášek nebo bramborová kaše.

356. Saský řízek. Připraví se řízek jako předešlý, naklepá se, osolí, poté strouhanou cibuli, posype strouhanou žemličkou, která se dřevěnou palíčkou do řízku zaklepe. Pak se rozkloktá vejce, řízek se v něm omočí, rychle se opeče a kned nese na stůl.

357. Kotlety. Žebírka, tak zvané kotlety se dobře naklepou, u dolní strany se maso s kůstky seškrábe k masu kořenímu a řízky se urovná, aby kotleta měla podobu krušky sploštělé; osolí se, obali v mouce, omočí v rozkloktaném vejci, obali v žemličce a smaží se zvolna, aby u kosti byla dobře propečena. Na kotletu smí být jen jedno žebírko, jinak by tato byla neúkledná a těžko by se propekla. Za nynější drakoty másla smaží se také na sádle, neb k jízdu a to se řízky, když se mají dát na

stůl, pokropí rozkřátným máslem, aby měli lepší chut; každá hospodyňka dělá ovšem dle své chuti a libosti.

358. Sekané telecí řízky. Zbytky vařeného nebo pečeného telecího masa se jemně usekají, neb umelou, přidá se k tomu, co váží maso vařené, tolik též syrového, jemně sekaného; na neplný talíř masa se dá jedna strouhaná, mlékem navlažená žemlička, dvě malé, v másle uřízené sardelky, lžička jemně sekané, na másle spejchnuté petruželky neb cibule, jedno vejce, malinko pepře a dle chuti soli. Musí se soliti méně, neb již od sardelek jest maso slané. Vše se dobře prohněte a uvoří se z toho malé, stotinu silné, podlouhlé řízky, které se obali v mouce a rychle se do červena opakou na novém másle. Pak se rozkloktá v košíku kyselé smetany lžička mouky, vleje se na řízky ještě se přidá troška kovězí polévky, aby bylo dost omáčky a nechá se to zavařit. Na stůl se dají kolem mísy nohy neb cezené nudle. Když se řízky jen opekají, poklade se jimi nějaká zelenina neb kaše bramborová.

359. Plněný telecí řízek. Půl kila telecího masa s kůty se rozřízne na dvě stejné plochy, obě se naklepou a jedna tato plocha se protáhne na nudličky krájenou slaninou. Zbytečné nerovné kousky se odkrojí a drobince usekají. Pak se k tomu přidá jako vlašský ořech kousek čísku (morku), půl strouhané, mlékem navlažené žemličky, jeden žloutek, malinko zelené, jemně usekané petružele, malinko citronové kůry (jen asi na špičku nože) a malá, v másle uřízená sardelka. Promichá se to a poté se tím druhá plocha, slaninou protažená; plocha se na to vloží na kastrol, dá lžíce rozkrájené slaniny, jako ořech másla, kousek cibule a když se to rozplí, maso se tam vloží a polévá se kovězí polévou a peče se v troubě nejlépe na omeletovém plechu jednu hodinu. Pečený řízek se vydá, šáva se zaprášil moukou, přidá se do šávy dle požadavku kovězí polévka, malinko citronové šávy a dá se to na rozkrájený řízek a kolem se dají osmažené Brambory.

360. Cisařské řízky. Z telecí kýty se nakrájí úhledné řízky, naklepají, posoli, protáhnou po jídné straně slaninou, na nudličky pokrájenou, obali v mouce a rychle na rozpáleném másle neb sádle rychle opekou. Na kuthan se dá kousek rozkrájené cibule, lžice na nudličky pokrájené slaniny, jako ořech kousek másla a nechá se to zarůžovět. Odřezky masa od řízku se k tomu přidají, nechají chvíliku dusit, zališí polévkou, přidají se k tomu opečené řízky a dusí se v troubě pod poklicí do měkká. Pak se vyndají, omáčka se zaleje kořličkem kyselé smetany se lžičkou mouky a nechá se to povářit. Po té se omáčka procedí, řízky se tam vloží, posypou kaparami a nechají se var přejít. Pak se dají na mísu, polejí omáčkou a obloží noky neb brambory.

361. Zavinuté řízky. Pro šest osob se nařežou z jednoho kila telecího masa z kýty pěkné řízky, naklepají se paličkou, aby byly tenké a všude stejně a naplní se následující nádivkou. Umele neb useká se čtvrt kila telecího masa, dvacet deka uzeného, vařeného masa prorostlého, jedna větši neb dvě malé sardelky se zbaví kůstek a maslčko se utře s kouskem nového másla (asi jako malý ořech), připoji se k tomu jedna strouhaná, mlékem studeným navlažená žemlička na špičku nože citronové kůry neb zelené petruželky; dobře se vše promíchá, pomažou se tím ty naklepané řízky, zbalí se do kotoučku jako závin (štrudl), obtočí nití, popráší solí a malinko pepřem, obali v mouce a rychle se do červena opekou v rozpáleném másle. Jak splečí vejce kousek másla postačí. Též může být sádlo. Pak se k nim přidá půl rozkrájené cibule, trošku hovězí polévky a dusí se do měkká. Pak se vyndají, šťáva se zapráší lžičkou mouky, nechá zazloutnout, pak se ještě přidá dle potřeby hovězí polévky, procedí se, připoji malinko citronové šťávy a kůry, závitky se zbaví nitek, složí vkušně na mísu a kolem mísy se dají kromádečky dušené rýže, pěkně se každá kromádečka urovná a do prostřed-

se dá kousek vařeného žloutku, aby to vyhliželo jako svatojánská květina a mezi každý květ se dá kousek kadeřavé petružele neb cerelové natě, aby to bylo jako věnec. Omáčka se dá do konvičky a dá se to na stůl, může to být i pro hostinu. Kdo nemá rád sardelky, může je vynechat. Také se může přidat do nádivky půl vajíčka, to vše záleží na vkusu a chuti.

362. Španělskí ptaci. Z půl kila telecího masa z kýty udělají se pěkné řízky, naklepou se, aby byly slabé a malinko se osolí. Na misce se utře osm deka (jako splečí vejce) nového másla se dvěma kostičkem zbavenými sardelkami, připoji se k tomu jedna ostrouhaná, ve vodě namočená, vymačkaná žemlička, půl vejce, dobře se to utře a naklepané řízky se tím pomaží, obváží nití, obali v mouce a opekou se rychle do zlatova v rozpáleném másle neb sádle. Na jiný kastrolek se dá lžice rozkrájené cibule, po lžičce zelené petruželky a jako ořech štípek másla a nechá se to zazloutnouti. Připoji se k tomu špetka mouky a když se to osmažilo, připoji se sběračka hovězí polévky a nechá se to chvílenku povářit. Po té se to procedí na pláčky a nechá ještě povářiti. Pak se urovnají pláčky na kulatou mísu, nitě se odstrani a kolem se dá dušená rýže nebo magrony. O hostině se mohou dát citronové koláčky. Rýže se může také obarvit na růžovo čerstvými tomaty, čili rajskými jablkami. Dají se totiž na štipci másle udusiti a štáva se procedí do rýže. Jest to chutné a hezké, když se dá vždy jedna kromádka bílá, jedna červená, do prostřed kousek žloutku a mezi kromádky zelené nějaké listy, neb petružel. Jest to levné a pěkná okrasa. Řízky se mohou též nadlávit zbytky masa rozličného; též se plní rýží v hovězí polévce malinko ovařenou. Také velice dobré jsou nadlávané řízky masem z drůbeže, upékou se jako předešle z vařeného, vepřového jazyka se nakrájí širší proužky na jednom konci se udělají nožem zoubky, též podobně se udělá z malých okurčíček kyselých; pak se pečený závi-

tek několikrát povrchu nařízne na šikmo a vždy se do té naříznuté čáry dá ten zoubovaný jazyk a zase okurka, vloží se to na čávili do korké omáčky, aby se to prohlálo, pak se to pěkně urovná na mísu a udělá se okolek z rýže neb magronek, které se dají na plocho a ozdobí se proužky sekaného jazyka a drobně usekanými naloženými okůrkami. Míhou se zbytky toho vepřového uzeného jazyka na to použití. Okůrčíčky jsou nejlepší znojemské.

363 Teleci kýta z rýže. Asi půl kila masa z kýty se na stotinu silnou placku rozklepe, osolí lžičkou soli a čím je slabší, tím lepší. Vrchní blána se na vrchu nechá. Vypere se dvě hrstky rýže, spaří se a nechá se malinko v hovězi polévce dusit a pak se nechá vychladnout. Pak se usekají nějaké odřezky z telecích masa, přidá se to k té rýzi, též dvě hrstky strouhané žemličky, lžička na másle spejchnuté cibule nebo zelené petružele, půl vejce, aby se to dobře spojilo, promichá se to, plocha se tím pomáže, pak se to pře oží, obšíje, aby rýže nevyčnívala, popráší moukou a malinko paprikou, na kuhán se dá rozpálit jako slepičí vejce kousek másla neb sádla, opeče se to rychle, pak se přilévá po lžici polívky a dusí se to do měkká. Pak se to rozkrájí, poleje šťávou a dá na stůl. Může se k tomu podatí nějaký salát.

364. Dušený řízek. Asi deset deka velký, teleci říze zlaví se mázdry a jemně se useká. Přidá se k tomu šest deka telecích mozečků, dvě lžice strouhané, smetanou navlažené žemličky, malinko pepře, špetku soli, na špičku nože strouhané cibule, malinko zelené petruželky a vše se dohromady promichá a utvoří se asi stotinu silné dvě placičky, popráší se moukou, na omeletový pleck se dá jako vlašský ořech kousek másla a v rozpáleném se řízky rychle do červena opekou, pak se vydají, přidá se na pleck špetka mouky, kousek cibule, nechá se to zažloutnit, zaťije se to hovězí polévkom, nechá var přejít, procoď se to na řízky a podá na stůl. Jsou hotové za deset minut.

Jest to lehký pokrm a hodí se to, když se vynechá cibule, i pro nemocné.

365. Smaženky. Čtvrt kila telecích masa z kýty se jemně useká, přidá se k němu asi jako slepičí vejce velký kousek mozečku, jedna strouhaná, smetanou navlažená žemlička, jeden žloutek, lžičku soli, půl lžičky zelené, jemně usekané petruželky, malinko pepře a ještě méně květu. Dobře se hmota promichá a utvoří se na stotinu silné placičky, obalí se v mouce, omočí se v rozklepaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a smaží se v rozpáleném másle neb sádle. Jest k nim dobrá bramborová kaše neb nějaká zelenina. Začátečnicím dovolují si připomenouti, že když se něco smaží, že musí být omastek rozpálený, neb pak se smaženiny omastkem naplní, při smažení žemlička, vlastně celý obal odpadává a řízky jsou neúkledné a nechutné. Proto než se dává něco smažit, hodí se do omastku nějaký drobeček a když omastek syčí, tak se může již smažit. Též jest dobré, když se řízky, než se obalují v mouce, dříve čistým plátnem osuší, pak teprv soli a obalují, pak jistě když se dají do rozpáleného omastku péci, obal z nich neodpadává.

366. Salám. Šedesát deka telecích masa se zbaví kůžiček a jemně se umele s patnácti deka slaniny; může též být polovina slaniny a polovina morku. Nyní se namočí mlékem dvě ostrouhané žemličky, na kuhánek se dá za ořech velký kousek nového másla, žemličky se tam dají a michají se na plotně, až je z toho hustá, tuhá kaše. Když vystydne, přidá se k tomu masu, jakož i malá, jemně usekaná, na másle spejchnutá cibulka, se lžíčkou, jemně sekané zelené petruželky, dle chuti soli, 3 žloutky, dobře se všeckno promichá a utvoří se z toho dva salámy. Popráší se moukou, potrou blikem a dají na máslem pořízený papír, na pomaštěný pekaček do trouby péci. Když se malinko zapekou, naleje se na ně sklenička blíhého vína a mezi pečením se polévají po lžici hovězí polévkom. Po-

žívá-li se salám teplý, zaleje se koříčkem kyselé sметany, když se dopéká, nebo se jen šáva zapráší moukou, přidá lžice kaparů a kolem mísy se dají vlašské makaronky. Studený salám se krájí na šíkmé lízky. V létě jest to dobrá večeře nebo předjídlo.

367. Teleci s rýží. Na kuthan se dá dobře skrájená cibule a nechá se na másle zažloutnout. Teleci maso z hrudi neb z plece se rozkrájí na menší kousky a vhodí se do vařící vody. Po té se kned zase drátěnou sběračkou vybere. To se činí proto, aby se při dušení nerozpadlo a bylo šťavnaté a bílé. Maso spařené se dá na zažloutlou cibulkou, osolí se, podlévá hovězí polévku neb vodou a nechá se do polovice udusit. Pak se přidá na půl kila masa asi dvanáct deka dobře vyprané a pak spařené rýže a nechá se to pospolu do měkká udusit. Rýže se urovňá, aby byla pěkně na vreku, poklade se kousky másla a nechá se to v troubě zapéci. V létě můžeme dát k tomu kuřecí játra a žaloudky nebo čerstvě dušené hřibky. Podobně můžeme toto i z kusů druhů připravit.

368. Teleci guláš. Maso z kůty neb z hrudi se rozkrájí na malé kousky, spaří se jako předešle, na kuthan se dá na půl kila masa za velký vlašský ořech kousek sádla, neb másla, jedna malá, drobně zkrájená cibule a nechá se zažloutnout; pak se tam dá na špičku nože papriky, půl kávové lžičky vinného octa a několik lžic hovězí polévky. Když to var přešel, vloží se tam to spařené maso a nechá se do měkká udusit. Měkké maso se vypere, šáva se zapráší lžičkou mouky, nechá se spejchnout, přidá se dle potřeby ještě hovězí polévky a maso se tam opět vloží. Maso se též upravuje se smetanou. Když se šáva zapráší moukou, zaleje se koříčkem kyselé smetany, nechá zavařit a přidá se k tomu hovězí polévky.

369. Teleci zadělávané. Na kuthan se dá na půl kila masa, kroužek cerelu dva očištěné kroužky mrkve, dva kroužky petružele a nechá se to do žluta na kousku

másla dusiti. Maso telecí buď hrudi, žebírka neb karbanátek se rozdělí na libovolné kousky a vhodi se do vařící vody. Ale hned se vydá a dá na dušenou zeleninu. Osolí se, přidá se k tomu kousek cibule a nechá se do měkká dusiti. Může se k tomu přilévat voda, ve které se maso pařilo. Uděláme po vrchovaté lžici mouky bledinkou jišku na másle, dáme do ní lžičku jemně sekané, zelené petruželky a zasmažíme tím sezenou polévku, čili šávu z masa a přidáme pro chut' malinko květu. Polévky nebo vody se dá tolik, aby z toho byla přijemně hustá omáčka. Procedi se a nechá na kraji plotny, až se nese na stůl; kolem mísy se mohou dát brambory neb žemličkové knedlíčky a karfiol. Když se dělá zadělávané maso pro hostinu, udělá se omáčka hodně hustá a nechá se pak třeba hodinu i déle na kraji plotny vařiti od jedné strany; omásek na vrchu vyvařený se sebere a omáčka vařením velice zjemní a na chuti velmi získá, když se dají do ní drobně pokrájené, usušené lanýže (na litr omáčky dva lanýže) neb mohou být též hřibky neb žampionky aneb smrže.

370. Maso s citronovou omáčkou. Na kuthan se dá na půl kila telecetého masa, kousek nového másla maso se rozkrájí na dílky, spaří, osolí a dá se do žluta dusiti. Pak se tam přidá půl malé cibule a hovězí polévka neb voda, ve které se maso spařilo a nechá se do měkká uvařiti. Zadělá se pak po lžici mouky bledinkou jiškou a když se má dát na stůl, omáčka se procedí a přidá se tam dle chuti citronové kůry a šávy. K tomuto masu je dobrá dušená rýže. Pozn.: Cibule se vždy dává k masu zadělávanému, když se maso odusilo a přileje se voda, aby nebyla cibule cítit jako osmažená neb jemná chut' omáčky by se pokazila tak, že jiška musí být jen bledinká, aby chut' jišky obyčejně, více pražené, jídloko tak jemně cítit nepokazila. Na tento způsob připravuje se i kůzle (totiž jen přední část), jakož i teleci klavička dobrě očištěná.

371. Teletí na kmině. Maso se rozkrájí na slušné délky a spaří se; na kuthan se dá malá, rozkrájená cibule, špetka kmínu, kousek másla a když to zažloutlo, maso se tam vloží. Dusi se do žluta, načež se přilévá po lžici polévky a nechá se udušit do měkká. Na stůl jsou k němu dobré opečené brambory. K tomuto jídlu se upotřebí maso z kýty neb kotletky či žebírka.

372 Teletí srdeč. Srdeč teletí se rozpílí, očisti, malinko osolí, protáhne slaninou, na kuthánek se dá také kousek slaniny a může se přidat i kousek másla. Po té se to přikryté dusí do měkká. Má chut jako koropetv.

373. Játra dušená. Na kuthan se dá na půl kila jater asi jako velké slepičí vejce kousek sádla neb másla a jedna drobně skrájená cibule, která se do žluta odusí. Játra se očisti, kůžička na nich sloupne, nakrájí se na slaninu silné řízky a vloží se podle sebe na spejchnutou cibulkou. Když se opekou na jedné straně, obrátí se lopatkovou na druhou (nebo přichystat se do nich nesmí, aby šáva neušla) a když již nejsou uvnitř krvavá, dají se na misku, šáva se zapráší lžíčkou mouky, nechá se zažloutnout, přidá se sběračka kovězí polévky, malinko pepře, nechá se var přejít, játra se tím polejí, přisoli se dle chuti nebo se solí už hotová, jelikož by jinak skrupelnatěla. Kolem misy se dají brambory. Když tento pokrm připravujeme patnáct minut před obědem, jest času dosti nebo když dlouho stojí, pozbude chuti. Také se mohou dělat játra slaninou protažená, ostatní jako při těchto.

374. Svítek játrový. Utře se kousek másla nebo sádla, připojí se k tomu čtvrt kg. telecích ustrouháných jater, tři žloutky a tře se to asi 10 minut; pak se tam přidá neplný talíř strouhané, mlékem navlažené žemličky. Polovina se může přidat hned ke žloutkům a druhá polovice, až se dá ze tří bílků sníh. Pro chut se přidá lžíčka zelené sekané petruželky, květ nebo pepř. Kdo tu chutí miluje, přidá kousek česneku, malinko majoránky, nového

koření a zázvoru. Kuthánek se vymaže mástem, vysype žemličkou, hmota se tam vleje a peče se zvolna v troubě. Když se zapeče, naleje se na svítek sběračka kovězí polévky, aby byl šťavnatý, nechá se dopéci a na stůl se k němu dává salát nebo nějaká zelenina.

375. Paštika z telecích jater. Tři čtvrtě kila telecích jater se ustrouhá neb umele, půl kila vepřového masa z kýty, půl kila telecích řízků či masa z kýty a čtyřicet deka slaniny, vše se dvakrát přemele, aby to bylo jemné, připojí se k tomu dvě ostrouhané, v bášlém vlně namočené žemličky, vše protlačí se sýtem a ty mázdry, co zůstanou na sýtu, dají se s kouskem sádla dusiti, připojí se k tomu jedna rozkrájená šalotka (perlová cibulka) a nechá se to do žluta dusiti. Po té se to protlačí k ostatnímu skrze sýtko. Připojí se k tomu dva žloutky, lžíčka paštikového koření, dle chuti sůl (asi neplná lžíce soli), malinko citronové kůry, tře se hmota několik minut, po té se dá do sádlem vymazané formy a vaří se v páře dvě hodiny. Poznámka: Když není po ruce forma, dá se paštiková hmota do vymazaného kamenného hrnku, pováže papírem, ještě přikryje pokličkou a vaří se v hrnci dobře též přikrytém dvě hodiny. Toto jest též dobré předjídlo neb posilující pøsnidanka a hodí se k čaji i k vínu; krásí se aspikem a citronem.

Oprava k masu telecímu.

Číslo 320. Kýta pečená obyčejná, strana 148., pátý řádek od skora má státi místo pečení, paření, neb malý kousek telecího masa, aby zůstalo šťavnaté a dobré se pečené pak krájelo, se spaří vříci se vodou, aby se v něm obsažená bílkovina srazila.

376. Pudding játrový. Rozkrájí se na koláčky půl-druhé žemličky a polévají se asi deseti lžicemi mléka, aby z toho byla, když se rozmočí, tuřší kaše; pak se k tomu přidá čtvrt kila strouhaných telecích jater, čtyry žloutky, které se dřívě utřely s kouskem sádla neb másla a hmota se asi deset minut tře. Potom se přidá lžička zelené sekané petružele, malinko pepře a kvetu a posléze ze čtyř bílků se zlehka přimíchá sník, který se zasype hrstkou pšeničné krupice. Hmota se vleje do vymazané, žemličkovou vysypáné formy, dobrě se přikryje a vaří se v páře jednu hodinu.

377. Pudding se sekáníou. Na vál se dá asi půl litru mouky a rozemete se v ní kousek másla. Přidají se tam dva žloutky, trochu mléka, po chuti soli, aby těsto bylo slabší než na nudle. Rozválí se na nůž silně a rovnávka se potře následující sekáníou: Uvaří se již dřívě telec vnitřnosti, totiž plíce a srdce; vařené se useká, na kuhán se dá rozkrájená cibule, lžička zelené petruželky, kousek másla neb rozkrájené slaniny. Když to zažloutne, dá se tam ta sekána, přidá se hrst strouhané žemličky, jedno vejce a jeden žloutek, malinko pepře, kvetu a citronové kůry. Tímto se pomaže rozválené těsto, sbalí se jako závin a potře se u založení bílkem. Smočený ubrousek se pomaže máslem, závitek se stocí do kotoučku, vloží se do něho, volně zaváže a dá se do vařící vody. Vaří se jednu hodinu. Pak se rychle vyndá, vyklopí, aby voda nevnikla, rozkrájí se na pěkné řízky, posypuje smaženou žemličkou, poleje rozpáleným máslem a dá na stůl. Také se může dát k tomu citron.

378. Kořinek, čili osrdi zadělávané. Očištěné plíce a srdce telec i kousek jater se dá vařit do zasolené vody; přidá se tam asi půl bobkového listu, snítek tymánu, asi deset pepřů, novéko koření, kousek zázvoru a jedna cibule. Když jsou vnitřnosti měkké, rozkrájí se na čtverčky, omáčka se zadělá červenou jíškou, okusí se, je-li dosti

kyselá, přidá se citronová kúra a šfáva. Když se dělá s omáčkou bílou, dá se na místo jíšky v koříku kyselé smetany rozklotaná lžice mouky a když se má dávat na stůl, opět se v trochu smetaně rozklotá jedno vejce a dá se do omáčky. Okruží očištěné se podobně vaří, totiž s bílou kořeněnou omáčkou neb s citronovou jako telecí zadělávané.

379. Brzlík smažený. Brzlík se omyje, vloží do vlažné vody a nechá se tam asi patnáct minut. Pak se dá do korké slané vody a vaří se asi dvacet minut, aby ztuhl. Opět se vloží do vody studené a nechá vyčkaladnouti. Když osákne, rozkrájí se na libovolné kousky. Do rozklotaného vejce se dá lžice rozpuštěného másla, řízky se v tom omoci, obalí v žemličce a usmaží na čerstvém másle do růžova. Na stůl se k tomu dá citron.

380. Brzlík s jíškou. Brzlík, pochoutka pro mlásné, se spaří, vloží do studené vody a oloupá. Na kuhánku se spění na másle zelená sekána petruželka s kouskem cibule, brzlík se tam vloží, zaleje se hovězí přívěvkou, přidá se bledinká jíška, dle chuti citronové šfávy a kůry. Mohou se dát k němu knedlíčky žemličkové nebo rýže.

381. Mozeček michaný. Mozek se vloží do korké vody, pak do studené. Kůžička se stáhne, na kuhán se dá na máslo spěnit zelená petruželka nebo cibulka, mozek se tam vloží a když se chvílenku dusil, rozmlíčá se vařečkou. Přidá se hrstka žemličky strouhané, dle chuti soli, malinko pepře a když se má dát na stůl, přimichají se k němu dvě vejce. Michá se tím na plotně, aby to bylo přiměřeně vláčné. Jest to lehounká večeře. Ze jest do polévky hovězí též dobrá mozečková ssedlina a knedlíčky, bylo již při úpravě hovězího masa udáno.

382. Mozeček smažený. Mozeček se spaří, stáhne, osolí, obalí v mouce, omoci v rozklotaném vejci, obalí v rozstrouhané žemličce a smaží jako řízky; může se jimi poklásti nějaká zelenina.

383. Telecí nožičky. Telecť nožičky se ovaří, osoli, obalí v mouce, vejci a žemličce a smaží se též jako řízky. Též se mohou ovařené omočit v těstě, které se udělá z mouky a vejce jako na kapání a smaží se též v rozpáleném másle nebo sádle. Telecí nožičky upotřebuji se též na aspik, kterým se okrašluji jídla studená. Jak se aspik vaří, bude pojednáno až při úpravě masa veřfového.

Jednoduchá úprava králíků.

Při nynější drahote maso rozšířuje se u nás víc a více chov králíků, že možno dosíti dobrého, levného masa. Proto podávám několik předpisů k úpravě králíků.

384. Králik pečený. Očistěný krállík se osoli, na pekáč se dá kousek sádla nebo másla, jedna na větší kouzky rozkrájená cibule, asi tři hráibičky a kousek šalvěje. Šalvěj se dává k úpravě králíka proto, že odnímá nepříjemnou někdy chut králičí. Králik se peče v troubě do červena a mezi pečením se podlévá kovězl polévkou. Šláva se pak zapráší špetkou mouky, přidá se do ni několik kapek citronové šlávy a na špičku nože papriky. Králik se rozkrájí na dílky, šláva se na něj procedí a podají se k tomu opečené brambory. Také se může dát na místě cibule česnek, po té se však hráibiček vynechá i paprika.

385. Pečený králik se sardelami. Očistěný a nasolený králik se na tři minuty ponoří do vařicí vody; pak se dá na pekáč, pod něj se vloží kořinek pokrájené petružele, jedna cibule a na jeden zadek většího králíka se dá 12 dkg nového másla, podleje se několika lžicemi hovězí polévky a peče se jako jiná pečeně. Když začne měknout, rozetře se v másle jedna větší sardelka, králik ihned potře a když jest měkký, rozkrájí se na dílky. Šláva se zapráší špetkou mouky a když se zavaří, procedí se na maso a kolem mísa se obloží citronovými koláčky.

386. Králik se slaninou. Na kuthan se dá 14 dkg na kostičky pokrájené slaniny, asi jako stejně vaříčko kousek nového másla, jedna prostřední pokrájená cibule, dva kroužky cerelu. Jedna malá mrkev, půl kořinku petružele, kousek šalvěje a na špičku nože papriky. Když to vše začne žloutnout, vloží se tam na slušné dílky pokrájený krállík, osoli se a dusí se v tom čtvrt hodiny. Pak se šláva zapráší lžičkou mouky a zaleje se $\frac{1}{4}$ litrem husté, kyselé smetany. Když je krállík měkký, urovná se na mísu, do šlávy se přidá dle chuti citronové šlávy, omáčka se procedí a kolem masa se dají noky nebo brambory.

387. Králik s rajskými jablíčky čili tomaty. Zadek králíka, dobře očistěný a opraný se vloží asi na 2 minuty do vařicí vody. Do kuthanu se dá asi 6 deka na kostky pokrájené slaniny, jedna menší cibule, menší mrkev, kousek celeru a kousek kořinkové petružele, vše na kostky pokrájené. Přidá se ještě k tomu asi 6 deka nového másla a nechá se to do žluta smažit. Pak se tam vloží nasolený zadek a nechá se ckvili dusit. Poje se malinko hovězí polévkou, připoji se k tomu asi 6 zrnek pepře, nové koření, kousíček zázvoru, kousek bobkového listu a šalvěj. Když začíná maso měknout přidají se dvě rajská jablíčka a špetka mouky. Udušený králik se pokrájí na dílky, omáčka se procedí a jest hotov. Na stůl k němu dáme brambory.

388 Králik na krmné. Na kastrol se dá jedna na drobno pokrájená cibule, lžička kmínku, asi jako stejně vejce kousek sádla, lžičku mouky a nechá se to zažloutnout. Spárený králik se rozkrájí na dílky, osoli a dá se do toho dusit. Přidá se kousek šalvěje, trochu vody nebo hovězí polévky, lžička zelené, jemně sekané petružely a špetka tlučeného pepře. Když jest králik měkký, srovňá se na mísu, podlije šlávou a kolem se dají osmažené brambory.

389. Králik se zeleninou. Králik očistěný se spaří, osoli, rozkrájí na dílky. Na kastrol se dají dvě na nudle pokrájené mrkve, kořinek petružele, 1 cibule, 2 pory, půl

celeru. Připojí se asi jako slepičí vejce kousek nového másla a králík se tam vloží. Přidá se tolik hovězí polévky nebo horké vody, aby bylo všechno skoro ponořeno a tolik dobrého estragonského neb vinného octa, aby to bylo příjemně nakyslé. Do organatinového sáčku se dá asi šest pepřů, nové koření, špetka majoránky, jeden bobkový list, kousek šalvěje a kousek zázvorce a malinko papriky a tak se to nechá skoro do měkká dusit. Asi půl hodiny než se nese pokrm na stůl, rozkrájejí se dva větší brambory na nudličky a dají se pod zeleninu; když jsou měkké, dá se maso na mísu a zelenina s brambory kolem. Dobrá je to večeře, která se může v poledne připravit a večer přidat brambory.

390. Králik zadělávaný. Očistěný a spařený králik se osolí, pokrájí na díly, vloží na kastrol. Dá se pod něj kousek nového másla nebo sádla, připojí se k tomu půl cibule, stroužek česneku, lžička majoránky, lžička zelené sekané petruželky a nechá se do měkká dusit, při čemž podlévá se polévou nebo vodou. Když je měkký, udělá se po lžici mouky žlutá dobrá jiška, šláva se s ní zadělá, přidá se dle potřeby polévky, na špičku nože kvetu, nechá se var přejít, pak se procedí, maso králičí se vloží do omáčky a když se dává na stůl, dají se k tomu brambory.

391. Králik sekaný. Pečené neb dušené maso králičí se useká neb umele. Zatím se udělá po rovné lžici mouky bledinká jiška, do které se přimíchá malá, drobnince rozkrájená cibule, v létě lžička zelené petruželky a nechá se to chvíliku pospolu s jiškou jestě zasmažit. Pak se k tomu přilejí čtyři lžice hovězí polévky, aby z toho byla vláčná kaše. Odstaví se to s plotny k vychladnutí a do studené kaše se dá jeden žloutek, 4 vrchovaté lžice jemně usekaného masička, dle chuти soli a pepře, promíchá se to a pomocí žemličky se udělá z toho dvě, na dvě stotiny silné placičky, které se omočí v rozkloktaném bílku, obali v žemličce strouhané a smaží jako řížky. Na stůl se k tomu dá

kaše bramborová neb nějaká zelenina. Těž tyto placičky se mohou udělat v podobě čtverců, omočí se jen v bílku a na másle opekou. Utře se v novém másle sardelka, pečené čtverce se tím pomážou a polijí následující omáčkou. Na kastrolek se dá kousek nového másla, kousek cibule, lžička mouky a nechá se to zpěnit. Připojí se k tomu několik lžic hovězí polévky, půl v másle utřené sardelky, nechá se to var přejít a pak se to procedí na hotové čtverce. Nechají se několik minut v té šťávě stát, aby byly vláčné. Na stůl se k tomu dají citronové koláčky, neb čtvrtky a makrony.

392. Pudding z králičího masa. Půl kilogramu králičího syrového masa se umele se $\frac{1}{4}$ dkg. slaniny, připojí se k tomu dvě ve vodě namočené a dobře vymačkané, s masičkem umleté žemličky, pak se k tomu dají tři menší vejce, lžička paštikového koření, to jest dokromady utlučeného pepře, nového koření, zázvoru, bobkový list, tymián a šalvěj, kousek ustrouhané, na slanině vzpěněné cibule, půl lžičky citronové kůry a malinko kvetu. Tře se vše na míse asi čtvrt hodiny, pak se dá hmota do vymazaného kuhánku a vaří se v páře asi půl druhé hodiny. Po té se krájí na slušné díly a podá se k tomu salát nebo kompot. V létě jest též studený velice dobrý.

393. Králičí pudding játrový. Játra z králíka se umelou, jakož i čtvrt kg. králičího a čtvrt kg. tučného vepřového masa a dvě ve vodě namočené vymačkané žemličky. Osolí se to, přidají se 2—3 vejce, na špičku nože majoránky, pepře, malinko nového koření, zázvoru a kvetu a asi jako kráčka kousek utřeného česneku. Utře se hmota jako předešlá a též v páře se vaří. Jest dobrý tepí i studený.

394. Pudding z králíka s uzeným masem. Umele se čtvrt kg. masa králičího a čtvrt kg. masa tučného uzeného a dvě žemličky. Přidají se 2 vejce, pro ekuf malinko pepře

a citronové kůry a vaří se v páře jako předešlý. Požívá se též teply i studený.

395. Sekaná pečeně králičí. Čtvrt kila masa králičího a čtvrt kila masa tučného vepřového se uměle, připojí se k tomu dvě rozstrouhané, malinko mléčené navlažené žemličky a dvě vejce, z nichž kousek bílků se nechá na potření, 4 deka drobně skrájené slaniny, spejchnuté s kouskem drobnince nakrájené cibule připojí se k tomu a též na špičku nože šalvěje a tymiánu. To se s masem dobře promíchá, utvoří se šíška, pořeší bílkem a na pekáček se dá třemi křeblíčky prostrčená cibule, kousek másla a slaniny. Peče se hodinu a podlévá se po lžici hovězí polévky. Šláva se zapráší moukou, pečeně se rozkrájí na šikmě řízky a procedí se na ni šláva.

396. Sekanina z králíka. Zbytky pečeného neb dušeného králíka se usekají. Dá se spěnit na sádle jedna malá, na drobno pokrájená cibulka, maso se tam vloží a též strouhaný chléb a sice 3 díly masa a jeden díl strouhaného chleba. Přidá se po čkvíci lžice hovězí polévky a když se to dává na stůl, zamíchá se do toho vejčko. Kolem se mokou dát osmažené brambory. — Také se k tomu může připojit kousek uzeného vařeného masa. Pak se dá na místo chleba strouhaná žemlička; pro chut citronová kůra i šláva, trochu bílého vlna a na špičku nože pepře. Dává se tato sekanina též na řízky žemličkové.

397. Králičí maso v lasturách. Králičí maso z předku a kousek tučného vepřového masa se dusí ve šfávě, aby zůstalo bílé, s jednou cibulí a s kouskem nového másla. Pak se i s cibulí umele a na kousku nového másla opět dusí; přidá se hrstka strouhané žemličky, připojí se k tomu tři lžice kysele smetany, lžíčka citronové šlávy, malinko kůry a jedna s máslem utřená sardelka. Všechno se smichá a dá na vymazané skořápky, posype se to po vrchu strouhanou žemličkou neb parmažánským sýrem a dá na chvíli

do trouby. Na stůl se dá k tomu citron. Zastoupi to dobrý pokrm.

398. Králik s kapary. Na kastrol se dá lžice drobně pokrájené cibule, na lžici sádle neb másle do žluta osmažit, pak se tam dá očistěný, osolený, na kousky pokrájený králik a nechá se pomalu dusiti a přilévá se horká polévka, ne voda. Když jest měkký, tak se vyndá, ve čtvrt litru kyselé smetany se rozkvedlá, půl lžice mouky a nechá se to zavárit. Pak se to procedí, maso se tam vloží, nechá ještě var přejít a když se dá na stůl, dá se k němu knedlík.

399. Králik smažený. Zabity králik se stáhne, vyvrhne a nechá se alespoň jeden den na vzdachu viseti, aby vyčichl. Pak se rozkrájí na slušné dílky a vloží se do sbíraného sladkého mléka. Pak se v mléce a též ve vodě omeje, osoli, osuší malinko, jest-li je starší naklepe, obali v mouce, ve vejci rozkvedlaném a žemličce a smaží se v rozpáleném sádle, do kterého se hodí kousek zelené petružele a šalvěje. Jest dobrý k nějaké zelenině.

400. Králik na pražský způsob. Na kastrol se dá čtrnáct deka rozkrájené slaniny, asi jako slepičí vejce kousek másla, jedna rozkrájená cibule, kousek cerele, kousek mrkve a tři kroužky petružele a nechá se to do žluta usmažit. Po té se tam dá kapka hovězí polévky, půl lžičky papriky, očistěný, osolený, na kousky pokrájený králik se tam vloží, nechá se dusiti do měkka, zaleje košíkem kyselé smetany, ve které se rozkvedlá lžíčka mouky. Zavařená omáčka se procedí a naleje na maso a přidá se do ní dle chuti citronová šláva a kůra.

Maso vepřové.

Vepřové maso jest tučnější než hovězí, obsahuje však méně bílkoviny (vyjma slaniny a šunku) a jest, zvlášt když jest starší, těžko stravitelné, pro choré na žaludek; pro zdravé jest však s knedlíkem a zelím pochoutkou. Vepřové dobré maso jest na pohled bledé, kůže tenká, světlá, tuk či sádlo běloučké. Maso ze starého vepře má kůži tvrdou, tlustou, sádlo přízloutlé a měkké, není tak chutné.

401. **Veprlové maso vařené.** Starší vepřové maso se vaří jako hovězí. Půl kila libového masa s kostí, neplná lžice soli, dva litry vody, pro chuf kousek jater a cibule a někdo přidává štípek česneku, že prý je lepší polévka; to však záleží na chuti. Do procezené polévky se hodí rýže, neb kroupy, které se vaří v kamenném hrnku, aby nezmodraly. Počítá se pro osobu hrstka krup, rýže pro osobu vrchovatá lžice. Omáčka k masu vepřovému jest dobrá šípková, jablíčková, též bílý křen se může dělati a k tomu knedlik. Jak se omáčky připravují, bylo již dříve napsáno.

402. **Veprlová kýta na divoko.** Pro šest osob jedno kilo vepřového masa z kýty neb pečinky (když jest příliš tučné, tak se sádlo odřeže) a nasolí se maso půl lžici soli, na kastrol se dá lžice drobně pokrájené cibule, tolik též očistěného, pokrájeného cerele, mrkve a petružele kořinkové, asi jako velký ořech kousek sádla a nechá se to do žluta osmažit. Po té se tam vloží osolené maso a nechá se chvili dusiti a když začíná vysmahovati, podleje se horkou vodou, asi čtvrt litru vody, tři lžice dobrého octa, čtyři lžice červeného vína, půl bobkového listu, štípek (ale malý) dimiánu, deset zrnek pepře, 6 zrn

nového koření a maso se v tom nechá vařiti, ne však příliš do měkka, neb není chutné, když jest z mladého kusu a jest převařené. V hrnčku se zatím uvaří dvě hrstky sušených šípků, na kastrolek se dá jako vlaský ořech kousek másla, lžice cukru a nechá se to zapěniti, připoji se k tomu vrchovatá lžice mouky a míchá se s tím na plotně, až jest to hnědé, nesmí se to však připáliti. Vařené maso se vyndá, šípky vařené se rozmačkají, připoji se k tomu ta sladká jíška a dle potřeby se přidá ještě polévky neb vody, aby byla přiměřeně hustá omáčka, nechá se var přejít, pak se omáčka procedí, šípky se v cedníku dobře rozmačkají, propláchnou, pak se ještě přidá na špičku nože citronové kůry, lžička štavy, trochu cukru, okusí se omáčka, jest-li je příjemně sladkokyselá, maso se do ní vloží a když se dává na stůl, dá se k tomu dobrý knedlík. — Když se dělá podobně celá vepřová kýta pro hostinu, jest nejlepší z mladého vepře, nesmí být tučná, nasolí se, hodí se na ní deset zrnek jalovce, potíží se a nechá se asi dva dny ležeti, pak se dělá jako to kilo masa, jen že se dá všeho více, totiž dle velikosti kýty. Kolém se mohou dát místo knedlíku máslové koláčky a může se připravit již den před hostinou. Velice dobrá a jemná omáčka jest, když se upravuje pro hostinu, že se udělá velice hustá omáčka; počítá se totiž na litr obyčejné omáčky jíšky po dvou hodně vrchovatých lžicích mouky a když se dělá omáčka jemná, tak se lžice mouky přidá, tedy se dá mouky o polovic více, hotová omáčka se procedí, a nechá se na kraji plotny vařiti, při čemž se vyvařený omáček sebere, omáčka se může tak pomalinku vařiti hodinu i dvě hodiny, tímto vařením omáčka seřídne, za to však jest velice jemné chuti a pak maso,

když se má dát na stůl, se rozkrájí na pěkné řízky, trochu omáčky se dá na maso, kolem se dají máslové koláčky a ostatní omáčka se podá v konvičce. Jest to velice dobré jídlo, nesmí být však maso tučné. — Pozn.: Když nejsou šípky, mohou být sušené třešně aneb suché švestky.

403. Kýta se sardelemi. Kůže a sádlo se z malé kýty sejmí, nasolí se méně než obyčejně, dá se na pekáč, podleje se půl litrem horké vody, utře se asi jako slepičí vejce velký kousek másla se čtyřmi sardelkami, tím se kýtka pomaže a peče se asi půl hodiny. Pak se poleje čtvrt litrem bílého vína a ku konci, když začíná měknouti, rozkvedlá se v půl litru kyselé smetany lžice mouky, kýta se tím poleje a dopeče. Pak se rozkrájí na pěkné dílky, urovná na mísu a kolem se dají magrony, které se okrášli vykrájenými kvítky z vařené šunky a listky z kyselých okurek. Toto jest počítáno na kýtu tři kilo těžkou.

404. Kýta vepřová, velice dobrá. Starší vepřové maso, z kýty, sejmíte, asi tři kilo pro dvacet osob (bez kostí) se osolí, posype se drobně sekanou cibulí a posype tloučeným zázvorem (asi lžíčka zázvoru) a nechá se den ve studeném odležeti. Druhý den se dá na pekáč, připoji se k ní osm zrnek jalovce, šest zrnek nového koření, tolik též pepře, podleje se horkou vodou a peče se o polévá se vlastní šťávou. Když začíná měknouti, podleje se půl litrem kyselé smetany, ve které se rozkvedlá lžíčka mouky a ku konci se dá na ní dvě lžíce rozpustěného nového másla, posype se strouhanou žemličkou a nechá se ještě opéci, aby byla pěkně červená. Pak se rozkrájí na pěkné řízky, do omáčky se dá lžice citronové šťávy, malinko kůry: omáčka se procedí

a na stůl se k ni dá knedlík neb noky, též jsou k ní dobré brusinky.

405. Vepřová pečeně obyčejná. Každá pečeně, ať ze staršího neb mladého kusu, jest neilepší, když se nejdříve přikryta dusí a pak když začíná měknouti, do červena v troubě opeče. Vepřová pečeně, ať z kýty, neb pečinka, či žebírko, se nasolí, na pekáček neb kastrol se dají dvě silnější špejle, aby kůže k nádobě nepřilehla. Maso se dá kůži dopod, podleje se troškou vody, připoji se na půl kilo masa špetka soli a špetička kmínu a nechá se trochu dusiti a podlévá horkou vodou. Když začíná měknouti, obrátí se, kůžička se pokrájí lehce na kostičky, aby se to při kraji neropadalo, půstříkne se solí a rychle se v troubě do červena opeče, aby byla kurčička chruplavá. Po té se pečinka rozkrájí na dílky a dá se k ní knedlík a zelí. Jest prý to delikátní jídelko pro zdravý žaludek, nyní ale dosti drahé.

406. Vepřový podbříšek nadívaný. Pro šest osob kilo vepřového podbříška se ostrým nožem podebere, neb řezník tak učiní: jedna, ve studené vodě namočená, dobře vymačkaná žemlička, jedna strouhaná žemlička dají se na misku, dá se k tomu lžice rozpustěného, vychladlého nového másla (také může být sádlo), jedno celé vejce a jeden žloudek (bilek se může přidat, když se dělá nudle), na špičku nože pepře, tolik též tloučeného kmínu, špetku soli, vše se dobře prodělá, maso se povrchu nasolí a připravenou nádivkou naplní, pěkně bílou nití obšíje, aby nádivka neunikala na pekáč, dají dvě dřívka neb silné špejle, aby maso nepřilehlo, maso se dá kůži do spod, podleje horkou vodou, přidá se k němu špetka kmínu, chvíli se peče přikryté, pak se obrátí, kůžička se nařízne na kostičky a peče se

v troubě až je maso měkké a kužička červená a chřuplavá. Mladé maso se peče půl druhé hodiny, starší mnohem déle. Nejlépe jest, když se do masa pichne železnou špejli a ide lehce, tak jest maso dosti. Pečené maso se rozkrájí na tenké plátky, do šťávy se přidá dle potřeby kapka polévky neb vody, a na stůl se dají k němu brambory a zelí neb nějaký salát neb brusinky.

407. Vepřové kotlety rychlé. Z půl kila masa mladinkého, ne tučného, žebírek či pečinký, nechají se useknouti slabé kotletky (bývají k vidění takové mladinké kotlety v Praze u uzenáře po 16 haléřích). Každá kotletka se popráší malinko soli, a dřevěnou paličkou se dá půl malé drobnince rozkrájené cibule, asi jako malé slepičí vejce kousek sádla, na špičku nože jemné papriky a když se to začne škvářit, kotlety se popráší moukou a rychle se v tom po obou stranách opekou. Pak se přidá k nim troška hovězí polévky a kotlety se dusí patnáct i dvacet minut. Pak se dají na ohřátou misu, polejou šťávou, do které se může přidat troška polévky, aby ji bylo více a dají se k tomu brambory.

408. Vepřové kotlety jemné. Z půl kila masa vepřového, mladého, ne tučného, žebírek, se nechají useknouti tři kotletky, popráší se každá špetkou soli, naklepá paličkou, popráší moukou, na omelet, plech se dá jako velký ořech kousek sádla neb větší kousek nového másla a když se rozpálí, rychle se v tom kotlety po obou stranách opekou. Již dříve než kotlety se opekly, uvaří se kousek uzeného masa, asi jako velký ořech a při něm se též smaží jedna očistěná, vroubkovaným nožem pokrájená hrášek a čtvrt menšího cerelu. Vaří se to pozorně, aby se to nerozvařilo. Šťáva z té zeleniny již uvařené se dá

na opečené kotlety, připojí se k tomu na špičku nože papriky, dvě lžice bílého vína a kotlety se do pola dusí. Po té se zapráší lžičkou mouky a zalejí kořličkem kyselé smetany a nechají se dusit, až jsou měkké. Pak se dají na teplou misu, do šťávy se přidá malinko citronové šťávy a asi deset kaparů, lžička drobně usekané kyselé okurčičky. Z té zeleniny a dušené rýže se udělají kolem mísy malé hromádečky, mezi ně se dají proužky z nařízené okurky, aby to bylo jako listy a to uzené maso se useká a na každou kotletu se dá do prostřed hromádečka toho uzeného masa, do prostřed se dá konsek vařeného žloutku neb bílků, aby to vyhlíželo jako květina a lístek k tomu se udělá z kyselé okurky a pak to vyhlíží velice pěkně. Omáčka se podá v konvičce.

409. Dušená rýže. Často se dává dušená rýže za příkrm neb okolek k masu a proto jí zde pro začátečnice uvedu. Na osobu se počítá hrstka rýže. Rýže se přebere, vypere se ve dvojjí studené vodě, pak v teplé vodě. Po té se naleje na ní horká voda, a nechá se rýže chvilku stát. Pak se voda sleje, přidá se k rýži lžička soli asi jako ořech kousek sádla neb másla a rýže se na kraji plotny přikryta dusí a nesmí se s ní mnoho míchat, aby se nerozmiačkala a zůstala pěkně celá a přidává se k ní po kapce hovězí polévky. Když by byla příliš horká plotna a rýže by se mohla připálit, může se postavit s hrnkou do teplé vody a rýže se nepřipálí. Když se dělá za okolek k masu, musí být tužší. Velice pěkně se využívá, když se kolem masa zadělávaného neb dušeného vždy hromádka rýže pěkně urovná a do prostřed se dá kousek vařeného žloutku, aby to vypadalo jako květina a mezi ty hromádečky se dá kousek zelené kaderavé petružele neb jiný zelený lístek

a pak to vyhlíží jako věnec. Když chceme mít rýži růžovou, dají se rozvařit čerstvá rajská jablíčka, pak se to procedí, vleje štáva do rýže, která se pak stane růžovou a to se dělá pak kolem masa hromádečka bílá a zase růžová a jest to pak ještě lepší než jen z rýže bílé. Jest to levná a pěkná ozdoba mísy i stolu.

410. Kotlety dušené. Kotlety ze staršího kusu, sádla zbavené, se popráší každá špetkou soli, naklepou se, po jedné straně se popráší malinko pepřem, po obou stranách moukou a rychle se, v rozpáleném sádle po obou stranách opekou. Pak se k nim dá na tři kotlety lžice pokrájené cibule, na špičku nože kminu, připojí se sběračkou horké vody a kotlety se dusí do měkká. Mezi dušením se přidává po troše vody, aby nevysmahly. Pak se vydají, štáva se zapráší lžičkou mouky, nechá se zavařit, přidá se dle potřeby štávy ještě trošku vody nebo polévky, procedí se to na kotlety a na stůl se k tomu podají brambory.

411. Vepřové kotlety na paprice. Vepřová žebírka z mladého vepříka se každá kotletka posoli špetkou soli, naklepá, popráší moukou a rychle na rozpáleném kousku sádla do červena opekou, pak se dají do jiného kastrolku, ve kterém se na čtyři kotlety nechalo zažloutnout půl malé rozkrájené cibule, opečené kotlety se tam vloží, plech omeletový, na kterém se opekly, se vypláchně horkou vodou, vleje se to na kotlety, připojí se na větší špičku nože paprika a kotlety se v tom dusí půl hodiny. Po té se zalejí kořličkem kyselé smetany, nechá se to zavařit, kotlety se dají na misu, štáva se na ně procedí a dají se k nim na stůl dobré noky.

412. Vepřové kotlety, žebírka smažená. Nechají se u řeniska nasekat z mladého vepřového masa slabší kotlety, posoli se každá špetičkou soli, naklepá palíčkou a obráceným nožem (totíž tou stranou co není ostří), obalí se v mouce (někdo je také popráší pepřem), smaží v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a peče se rychle v rozpáleném sádle po obou stranách do červena. Může k nim být dušená mrkev, neb brambory a zeli.

413. Smažené vepřové řízky. Řízky z vepřové kůty se naklepou, hodně tence osolí, malinko pepřem neb paprikou popráší, obalí v mouce, vejci a žemličce a smaží rychle jako kotlety.

414. Guiás vepřový. Půl kila vepřového masa se rozkrájí na menší kousky, osolí lžíčkou soli, popráší lžici mouky a rychle se to na jako ořech sádla opeče. Pak se přidá lžice drobně rozkrájené cibule, na špičku nože pepře, malinko kminu, přileví se po troše horké vody a dusí se to do měkká. Jsou k tomu dobré brambory. Také se tak mohou dělat vykrájené kousky ze sádla, tak zvaní vrabci, jen že se až ku konci dušení zapráší moukou, to se však dříve než se dá mouka, sebere vyškárená mastnota, aby omáčka nebyla tak mastná. Místo pepře se může dát také paprika.

415. Vepřová na kmíně. Vepřové maso na kmíně se připravuje jako telecí a mohou se též kousky ze sádla vyřezané na kmíně připravit.

416. Vepřové s pivní omáčkou. Mladé vepřové maso ne tučné, se rozkrájí na větší kousky než na guláš, půl kila asi na šest kousků, osolí se špetkou soli, dá se na kastrol, naleje se na něj čtvrt litru piva a osmina litru vody, připojí se k tomu půl malého stroužku česneku a maso se nechá pomalu vařit, ne-

smí se však převařiti, neb není již tak chutné. Mladé maso jest za tři čtvrtě hodiny hotové. Vařené maso se vyndá, do polévky z něj se dá na půl litru omáčky dvě vrchovaté lžice sušeného tloučeného chleba a lžička žluté jišky, aby byla omáčka hladší. Pro chut někdo přidává malinko citronové kůry, někdo malinko pepře, asi na špičku nože a místo česneku dává někdo kousek cibule. Omáčka se procedí, přidá se dle potřeby hustoty do ní horké vody okusí se jest-li jest dost slaná, maso se dá na mísu, omáčka se na něj vleje a dají se k tomu brambory.

417. Vepřové maso na pivě na jiný způsob. Na kastrole se nechá na půl kila masa rozpustit jako ořech kousek nového másla s půl drobně rozkrájenou cibuli, vloží se do toho mladé, ne tučné na větší kousky rozkrájené osolené maso z plece neb z krku a nechá se přikryté dusiti. Když jest mladé, jest za půl hodiny dušené. Pak se k němu přidá na špičku nože kmín, na špičku nože tloučeného pepře, čtvrt litru piva, malá sběračka vody neb polévky, malinko citronové kůry, hrst tloučeného chleba a nechá se to zavařiti. Na stůl se dají též k tomu brambory. Kdo nemá rád omáčku silnou, dá více vody než piva, to vše záleží na chuti. Na pivní omáčku jest dobrá krkovička.

418. Závitky z masa vepřového. Nakrájejí se z půl kila masa z kůty tři neb čtyři řízky a hodně se paličkou naklepají, aby byly tenké. Na kastrolku se spění půl malé drobně rozkrájené cibule, řízky se osolí a potrou tou osmaž, cibuli a do každého řízku se dá lžice spařené, osolené rýže, hezky se to zabalí, obšíje nití, popráší se každý závitek malinko paprikou a moukou, a rychle se opekou na rozpáleném sádle asi jako veliký ořech, pak se k nim přidává po trošce vody a dusí se do měkka. Když se dávají na

stůl, nit se vytáhne, pokropí se malinko citronovou šťávou a dají se na stůl v té štavě, co se dusily.

419. Vepřové karbanátky. Čtvrt kila vepřového masa se jemně useká připojí se do něj půl ve vodě namočené dobře vymačkané žemličky, špetka soli, půl vejce na špičku nože pepře, ještě méně zázvoru a nového koření na špičku nože majoránky, štipinek utřeného česneku, vše se dobře prodělá, udělají se z toho na stotinu silné placičky asi čtyři, potrou se rozkvedlaným vejcem, co zbyla ta polovička vejce, obalí se ve strouhané žemličce a smaží se v rozpáleném sádle do červena. Za čtvrt hodiny jsou hotové. Na smažení se dá asi jako slepičí vejce kousek sádra a co zůstane po usmažení na plechu, omastí se tím kaše bramborová, která se dá na stůl ke karbanátkám. Když se přidá do karbanátek za dva haléře jater, chutnají jako jaternice. Kdo chce mit karbanátky větší a tužší, přidá ještě do nich hrst strouhané žemličky.

420. Dobrá sekaná pečeně od sl. Belingrové. Půl kila vepřového masa prorostlého (třeba odřezky od sádra) půl kila hovězího se umele neb jemně useká, připojí se k tomu dvě ve studené vodě namočené, dobře vymačkané žemličky, dvě vejce (kousek bílků se nechá na potření) půl malé rozstrouhané cibule, asi jako hráček kousek utřeného česneku, na špičku nože majoránky, dvakrát na špičku nože pepře, na špičku nože zázvoru ještě méně nového koření a květu, půl lžice soli, vše se promichá a udělá se z toho dlouhá šíška. Potře se tím nechaným kouskem bílku, poklade se nudličkami slaniny, na pekáč se dá asi jako slepičí vejce kousek sádra a když se rozpálí, vloží se tam to maso a když se v troubě zapeče, polévá se po lžici polévko nebo vodou. Udělá se po půl

lžici mouky a kousku másla bledá jiška, zaleje se koſličkem kyselé smetany, maso se dá na dlouhou míſu, rozkrájí se na ſikmě řízky, nechá se však pořinadě, aby vyhlíželo jako v celosti. Do pekáče se dá ta smetana s tou jiškou, hezky se to na pekáči promíchá, aby to dostalo pěknou barvu, připojí se k tomu kapka polévky, procedí se to a naleje kolem masa a dají se k tomu brambory, které se za syrova oloupají a vaří v zasolené vodě. Postačí to pro deset osob.

421. **Vepřový jazyk.** Uvaří se v zasolené vodě do měkká, oloupá se, rozkrájí se na koláčky. Useká se jemně kousek prorostlého vařeného masa uzeného, aby ho bylo čtyři lžice, přidá se k němu lžice žemličky strouhané, iako lískový ořech kousek nového másla, utře se to a pomažou se tím ty koláčky jazyku a dají se na kastrol na nové máslo, asi iako ořech, malinko ze spoda opět. Přidá se k tomu kousek cibule a zelené petruželky a když se mají dávat na stůl, utře se půl sardelky jako ořech kouskem nového másla, a dá se na každý koláček kousíček a dá se to do trouby, aby se do té nádivky na koláčkách zahrálo. Po té se dají na míſu, do kastrolu se dá lžička bledě jišky, troška hovězí polévky, půl té zbylé sardelky se štipkem másla utřené, vše se promichá, procedí a dá se toho asi tři lžice na míſu pod ten připravený jazyk, ostatní omáčka se dá do konvičky a kolem jazyku se dají citronové půlměsičky, neb se to jen zakape citronovou štávou a dají se k tomu vařené magrony. Toto jest jazyk z většího vepře.

422. **Huspenina.** (Sule.) Očistí se dobré ucho, kousek masa z hlavy a z krku, kousek kůži od sála odřezaných, dvě nožičky a ještě nějaké odřezky, nesmí to být však tučné. Vše se dá do hrnce a naleje se na

to vody, aby to bylo potopené a nechá se to, až to má přijít do varu, pak se sebere všechna povrchu ustálá pěna, pak se osoli lžici soli, připojí se k tomu troška octa, půl bobkového listu, půl cibule, asi deset zrn pepře, šest nového koření, kousek zárvorn. Kroužek kořinkové petruže, kousek cerele a mrkve a nechá se to pomalu vařit až maso od kosti odpadává. Když se vaří huspenina rychle, tak bývá kalná. Vařené maso se vyndá, polévka z něj se procedí a nechá se na kraji plotny ustati. Upálí se ve starém železném kastroku kostka cukru se lžičkou vody do hněda a tím se polévka huspeninová obarví, aby byla huspenina nažloutlé barvy. Maso se rozkrájí na kousky, kůže na nudličky, do mísy neb nějaké kamenné formy (co se peče bábovka) se dá asi košík té polévky a dá se to do sklepa, neb v zimě za okno ztuhnouti. Nyní se z vařeného bílku, neb vařené mrkve, neb červené řepy vykrojí rozličné kvítky, urovná se to na té stydlé huspenině ve formě, pak se zase naleje na to opět již studené huspeniny, aby se ta kvítky zakryla a nechá se to opět ztuhnouti, aby to bylo jako ve skle. Po té se tam urovná rozkrájené maso, ostatní huspeninová polévka se na to vleje a nechá u ledu, neb v zimě za oknem ztuhnouti. Když se má dát »sulc« na stůl, podrží se forma na vterinu v horké vodě, přiklopí se na formu mělká mísa, se kterou se dá »sulc« na stůl obráti se dnem vzhůru, mísa ve spod, aby se tak huspenina lehce vyklapila a se neporouchala, kolem se okráší zelenými listký a koláčky neb půlměsičky z citronu. Velice hezky se kvítky složená do formy vyjímají, neb vypadají jakoby byly za sklem.

Takto se to dělá pro hosty; pro domácnost se dá rozkrájené maso na hlubokou míſu, zaleje se

procezenou polivkou, nechá se ustydnoti a když se má dát na stůl, nakrájí se dle potřeby na řezy a dá se k němu ocet a pepř.

423. Ledvinky vepřové. Ledvinky vepřové se sloupnou z blánky, dají se na chvíliku do mléka, pak se rozkrájí na tenké plátky, na kastrotku se osmaží na ořechu sádla kousek cibule, ledvinky se v tom dusí, připojí se k nim na dvě ledvinky na špičku nože pepře, na špičku nože kmín, zapráší se špetkou mouky a když již mouka zažloutla přidá se k nim shěračka polévky, nechá var přejít, přisoli se dle chuti a dají se na stůl. Ledvinky se solí až když jsou hotové, jinak by byly tvrdé.

424. Hlava vepřová nadívaná. Očistěná vepřová hlava z malého prasátka urízne se s kouskem krku, ze spoda se rozřízne a kůže se opatrнě stáhne. Může třeba na kůži zůstat malinko masa, aby se neprotrhla, když se stahuje. Masíčko z hlavy se všecko obere a co je masa z hlavy, vezme se tolik masa z pečinky neb ramínka, čtvrt kila syrového vepřového sádla a též čtvrt kila husích neb vepřových jater. Vše se umele a protlačí sýtkem, aby to bylo jemné, připojí se k tomu 20 deka na kostičky rozkrájené slaniny, jedna ostrouhaná vinem madeirským navlažená žemlička, lžička paštikového koření, dva žloutky, jedno vejce celé, na špičku nože citronové kůry, jeden vařený malý vepřový uzený jazyk na nudle pokrájený, jedna na drobno usekaná lanýž. Vše se dá k protlačenému masu, promichá se vše dobře, dle chuti osolí a naplní se tím kůže z hlavy, u krku se to sešíje, též otvory oční se zašijou, zabalí se do servítku, sváže motouzem a vaří půl třetí hodiny v zasolené vodě, do které se kosti z hlavy přidali. Pak se tam nechá vychladnouti. Po té se hlava vyndá, osu-

ší a potře se následujícim: Kastrol se vymaže novým máslem, dá se tam jedna rozkrájená cibule, kousek mrkvě, půl kilo vepřového masa, čtvrt kila telecích řízků, dvanáct deka libového uzeného masa a kosti z hlavy neb kousek husté kosti hovězí, naleje se na to půl litru hovězí polévky a nechá se to přikryté dusit, až se šťáva ztrácí a dostává žlutohnědou barvu. Když se dá kapka na talíř a začíná to tuhnout, jest to dosti. Procedí se to skrze plátyňko a prochladlým se polévá hlava, která se co je sešíte seřizne, postaví na mísu a štávou polévá, aby byla žlutohnědá a lesklá. Když po vrchu již ztuhla, do očí se dá kousek citronády, na které se pomocí ztuhlého jemně utřeného masla nakreslilo oko, též máslo se dá do kornoutku, ve kterém jest malinká rourka zasazená a tím se hlava okrášlí. Okraje uší se udělají máslem obarveným bretonem třeba růžově a kolem mísy se dají listy zelené, citronové koláčky a různobarevný aspik, ze kterého se mohou vykrajovati rozličné kvítky, což záleží na vkusu a libosti. Tato hlava se dělá za předkrm pro vzácnou hostinu, pro domácnost by to bylo drahé, než přece mohou čtenářky »Jitřenky« vědět jak se to připravuje a také každá hospodynka vypočítá co taková vepřová hlavička by stála a řekne, že pro domácnost jest lepší půl kila pečinky a knedlík se zelím.

425. Jaternice. Když se zabije v domácnosti prasátko, dělají se obyčejně jaternice. Střeva se vyprázdní, obrátí, v několika vodách vyperou, pak asi hodinu ve vodě močí, ve slané vodě ještě se vyperou, až jsou úplně čisté, bez všelikého zápacu. Pro jaternice se dá obyčejně vařit kus hlavy, krku a podbřišku, plíce a srdce. Vařené maso se useká a též uskají se syrová játra a připojí se k tomu tolik namo-

čené žemličky, jako je usekaného masa. Kdo chce mít jaternice velice dobré, dá housky či žemličky méně. Když nejsou žemličky, udělá se vodou zadělaná buchta na celý pekáč, hodně se nechá vypéci a pak musí být několik dnů dříve pečená, aby byla tvrdá neb s čerstvým pečivem jsou jaternice mazlavé. Někdo také přidává do jaternic kapku pšeničné krupičky. Maso usekané se osolí, míru soli jest těžko udati, neb někdo zasoluje také maso, když jej pro jaternice dá vařiti. Když není maso zasolené počítá se na dvě kila masa lžice soli, jest nejlépe, když se sekaniina okusí, jest-li jest dost slaná. Maso se okoření asi půl lžici pepře, méně se dá nového koření, zázvoru, lžice majoránky, tři strousky česneku, který se dobré utře, dle chuti citronové kůry, přidá se polévky z ovaru, aby byla hmota vláčná, naplní se pak na delší kousky nařezaná střeva, špejli se a vaří se v polévce neb jen ve vodě, podle toho jak jsou velké, patnáct až dvacet minut. Když se jaternice propichne špejli a teče čistá polévka, jest dost vařená. Při vaření se opatrň pohružují vařečkou do polévky, aby nepopukaly. Vařené jaternice se kladou podle sebe na prkna vodorovně a když vychladnou, uloží se ve studené, suché místnosti a v zimě, když mrzne, vydrží i měsíc. Jak ale rozmrznou, začnou kysati a jsou zdraví velice škodlivé pro tak zvaný jed jaternicový.

426. Jelita žemlová. Ve studené vodě namočené housky se vymačkají, usekají, obarví se krví a dá se do nich co je housky, tolik vařeného, usekaného tučného masa, vše se prodělá, dle chuti osolí, přidá dle chuti tloučený pepř, nové koření, zázvor, majoránka, malinko utřeného česneku, někdo dává ještě malinko hřebíčku a citronové kůry. Vše se promíchá, přidá se ještě troška krve a polévky, aby to

bylo vláčné, naplní se tím silnější střeva a vaří se až i hodinu a nejlépe jest, když jelitko při vaření drátem propichne a teče čistá polévka, tak jest dost vařené; když teče krvavá šťáva, ještě se nechají vařiti. Podobné jelitka se mohou dělat z husí krve, naplní se tím kůže z husího krku neb se upékou jen tak bez obalu na pekáčku.

427. Jelita kroupová. Uvařené velké kroupy se promichají s rozkvedlan. krví, připojí se do nich troška sádla a škvarky ze střevního sádla, vše se promichá, osolí a okoření jako žemlová jelitka, naplní se tím střeva a vaří se tak dlouho, když se do nich pichne a teče čistá šťáva, tak jsou dost.

428. Tlačenka. (Presswurst.) Maso vařené, tučné se rozkrájí na kousky, promichá se krví, osolí, okoření jako jelitka a dá se to do vyčistěného vepřového žaludku, tak zvaného bachora. Zaváže se v konečku a vaří se půl druhé i dvě hodiny; podle toho, jak jest velká. Vařená tlačenka se dá mezi dvě prkénka, něčím se potíž a druhý den se může krájet na pěkné řízky a dá se k ní na stůl octet a pepř, někdo také dává pepř a olej.

429. Polévka jaternicová. Když se chce v domácnosti polévka déle udržeti, tak se maso na jaternice málo, nebo docela nic nesolí. Do té polévky co se vařilo maso a jaternice se přidá vody (někdo vaří jaternice v čisté vodě, když prý se vaří v polévce, tak prý se mnoho omastku rozplýtvá a jaternice že jsou povrchu mastné a jest to neúhledné). Polévka co se maso vařilo a polévka z jaternic a trocha vody se promichá, přidá se do ní trochu krve a vařených krup, dle chuti se osolí, okoření pepřem, novým kořením, zázvorem, majoránkou, připojí se též kousek utřeného česneku a když se dává na stůl.

jsou do ní dobré oloupané brambory neb smaženy chlebíček na kostky pokrájený, třeba může být jen trochu usušený. Když v zimě hospodyňka chce polévku děle udržet, nesolí ji, ani nekoření, rozdělí ji do menších hrnků a solí a koření ji až ji potřebuje, ostatní má uloženou ve studené suché místnosti.

430. Klobásy domácí. Kilo ne příliš tučného vepřového masa bez mázder se jemně umele neb useká, připojí se k tomu dvě ve vodě namočené dobře vymačkané žemličky, na špičku nože citronové kůry, na větší špičku nože pepře, na špičku nože nového koření a zázvoru, někdo ještě dává malinko hřebíčku a kvetu. Jest však lépe to vynechat. Osolí se sekánína půl lžicí soli, přidá se čtyři lžice bílého vína, vše se promichá a pomocí stříkačky naplní se tím čistěná skopová střívka. Mnohá dává na kilo masa tři žemličky; jiná je namáčí do piva nebo vína a zase jiná chválí, že smetanou navlažená žemlička jest nejlepší. Záleží vše na chuti.

431. Klobásy pečené. Z půl kila klobásy se nařeže čtyři neb pět stejných dílů, každý díl se stočí do kotoučku a propichne se špejli, aby kotouček pěkně držel, poprásí se malinko moukou, na větší kastrol, aby měly klobásy dost výle se dá asi jako slepičí vejce kousek sádla a když se rozpálí, vloží se tam klobásy a rychle se smaží do červena, což trvá na obou stranách dvanáct až patnáct minut. Když jsou klobásy na obou stranách červené, dají se na teplou mísu a dá se k nim kyselé zeli a osmažené brambory. Když se klobásá dlouho smaží, tak šťáva z ní vyprýstí a není tak chutná.

432. Klobásy se sardeli. Udělá se sekanina jako na klobásy, jen ale z půl kila masa a jedné žemličky a

přidá se do sekaniny půl vajíčka, aby hmota lépe držela. Prkénko se potře bílkem, usmažení se tři vejce, hmota se na prkénko na prst silně rozloží a pomaže smaženými vejci. Pak se do kotoučku sbalí jako závin, pomaže rozkvedlaným bílkem, na pekáčku se rozpálí jako slepičí vejce kousek másla, dá se k tomu kousek cibule a zelené neb kořínkové petružele a nechá se to zapéci. Po té se to polévá po lžici hovězí polévky a ku konci se udělá z jedné sardelky a jako ořech másla sardelové máslo, pečinka se tím po vrchu pomaže, nechá se malinko zapéci, pak se vydá, šťáva se zapráší půl lžici mouky, přidá se dle potřeby polévky, nechá se to zavařit, maso se rozkrájí, dá se na mísu jako by bylo v celku, do šťávy se přidá lžička citronové šťávy a malinko kůry, kolem masa se dají magrony a šťáva se podá v konvičce. Kdo rád sardelky, může ještě přidat jednu utřenou sardelku do šťávy.

433. Sekanina jaternicová. Když chceme mít domácí jaternice a doma se nezabijí, koupí se půl kila vepřového masa prorostlého, podbříšek neb maso z krku, maso se uvaří a jemně useká, též se k němu přidá za deset haléřů syrových jater, přidají se k tomu dvě neb tři namočené vymačkané žemličky, lžička soli, na špičku nože pepře, na špičku nože nového koření a zázvoru, něco majoránky a jako hrášek kousek utřeného česneku, několik lžic polévky co se vařilo maso, aby to bylo vláčné, ne však řídké, může se přidat lžice pšeničné drobounké krupičky, vše se promichá. Na pekáček neb kastrol se dá asi jako slepičí vejce kousek sádla, když se rozpálí, rozleje se po celém pekáčku, dá se sekanina do toho, pěkně urovná a peče se to v horké troubě patnáct i dvacet minut. Na stůl se dají k tomu brambory a kyselé zeli.

Do polévky, co se vařilo maso, se dá rýže a tak může být oběd pro čtyři i šest osob.

434. Ovar (maso křenové). Ouško, kousek masa z hlavy, rypáček, kousek z krku, jazyk, nožka se vaří v málo osolené vodě ne příliž na měkko. Na stůl se dá k ovaru strouhaný křen, sůl a chléb. Také někdo přidává k ovaru, když se vaří pár pepřů, nové koření, kousek zázvoru, bobkový list a trošku octa a když jej dává na stůl, dá k tomu ocet a pepř neb cítron, to však již není pravý český ovar.

435. Veprové nožičky a kůže. Uvaří se kůže odrezaná od sádla a nožka a dá se to vařit do horké vody, zatím se očistí turín či bílá řepa, neb mrkev, rozkrájí na větší kostky neb nudle, spaří se, voda se sleje opět jiná se naleje a nechá se vařit a přilévá se polévka z těch kůží a nožky. Udělá se po vrchovaté lžici mouky červená jiška, rozdělá se polévkou a vleje se to do řepy a přidá se tam na špičku nože tloučeného pepře, maso se rozkrájí na kostky a dá se to do mrkve neb řepy a proto jest pořekadlo, že řepa jest dobrá, když v ní prasátko zapomělo nožičky.

436. Rosol (aspik) k ozdobě studených pokrmů. Čistý rosol (aspik) jest nejlepší ozdoba studených pokrmů a připravuje se jednoduchý rosol následovně: Dvě telecí opařené nožičky a jedna malá nožka vepřová se dá do kamenného hrnku (po kloubách se rozdělí, neb když se rozsekají, tak není rosol tak čistý) naleje se na ně tolik studené vody, aby byly potopeny a když to má přijít do varu a usadí se na vrchu pěna, tak se sebere a přidá se k tomu ocet, kousek cibule, asi deset pepřů, šest zrnek nového koření, asi jako hráč kousek zázvoru, asi čtvrt bobkového listu (neb mnoho bobkového listu dělá jídlo,

hořké) a vaří se rosol na kraji plotny pomalu, neb když se rychle vaří, jest kalný. Když maso od kostí odpadává, tak se kosti i maso vyberou a rosol se procedí skrze cedník, vleje se to zpět do hrnce co se vařilo, rózkvedlá se jeden bilek a do prochládlého rosolu se vleje a postaví se rosol opět na plotnu a nechá se chvíli na kraji plotny od jedné strany za vařiti, ale pomalu, pak se nechá ustáti. Na vysoký hrnek se přiváže hustý ubrousek, udělá se v něm dolik a rosol se tam pomalu sběračkou nalévá, aby pomalu vykapal. Když jest již všechn vykapaný, tak se ubrousek odváže a když chceme mít rosol rozličně zbarvený, tak jej rozdělime do kořliček neb malých bílých hrnečků a necháme kořlik neb hrneček rosolu jak jest, totiž bílý průhledný, do jednoho kořličku kápneme červeného bretonu, a jest rosol červený neb růžový, do druhého se kápne zelený breton a jest rosol zelený a do třetího se do tmava upálí kousek cukru a to z páleného cukru se ien kápne a jest rosol krásné tmavožluté barvy. A tímto se krášlivě různá studená jídla, mohou se dělat z bílého a červeného rosolu kvítky, ze zeleného rosolu listy, neb se ien nějak dle vkusu rozkrájí, neb vidličkou rozklepá a různě se na studená jídla pokládá a vypadá to velice krásně a není to tak drahé, ien té práce že to trochu přidá. V létě se dává rosol stydnoti do sklepa neb k ledu, v zimě stydne za oknem, nesmí však zmrznuti neb jest pak vodnatý. Také v létě když chceme mít rosol tuhý, tak se může přidat, když se do něj dává bilek, dva i tři lístky želatiny (jest to jemná klihovatina a dosti levná, dostane se u materialisty) a lžíčka citronové šťávy. Breton, který se ku barvení rosolu a cukrovinek potřebuje, dostane se v lahůdkářském obchodě neb u cukráře. Já

jej kúpuji u materialisty ve Spálené ulici v Praze, firma Müller nástupce Nevinného a za dvacet haléřů se dostane malá láhvíčka ve všech barvách a vydrží na dlouhý čas a nezkazí se. Breton jest barvivo rostlinné neškodné a může se proto k připravování pokrmů užívat.

437. Rosol (aspik nákladný). Do kamenného hrnce se dají dvě opařené telecí nožičky (opařené nožičky se dávají proto, že lepší rosoluji než stažené a dostanou se od řezníka již opařené), které se od kostí oddělí a s kostěmi do hrnce dají, naleje se na ně půl třetího litru studené vody a nechají se na plotně až pěna na vrchu se usadí a pak se sebere. Nyní se k tomu přidá půl lžice soli, půl kila hovězího masa z nohy a půl slepice. Nyní se to vaří velice zvolna asi čtyři hodiny, vůbec tak dlouho, až když se dá lžice té polévky na talíř a za chvíli ve studeném ztuhne, tak se kosti i maso vyndají a rosol se procedí skrze sérvicek a nechá se v kuchyni ustát, aby všechno kal, než stydne ke dni se usadil. Pak se dá do studené a druhý den se z povrchu z něj sebere a pak ještě vlhkým plátnem setře všeliká mastnotu; pak se nádoba ponorí do horké vody, rosol se vyklopí na misu a ze spoda usazenina se z něho nožem odstraní. Nyní se rozkvedlají dva čerstvé bílkы, rosol se dá do hrnce a bílkы se v něm pěkně rozmichají; též lžice citronové šťávy a nechá se to na plotně a stále se tím míchá až se bílek srazí. Po té se dá na chvíli do zavřené trouby a když bílek vystoupil na povrch, tak se rosol vyndá, židle se poklopí na stůl, aby nohy byly vzhůru, přiváže se ke všem nohoum motouzem ubrousek v prostřed se udělá volný, aby byl důlek, podstaví se pod něj misa, do ubrousku se pomalu leje sběračkou rosol, aby kapal do mísy, když vše-

chen vykapal, dá se do hrnku a nechá u ledu ztuhnouti. Tento rosol jest velice výživný a jelikož jest bez octa a koření, hodí se pro nemocné i když mají horečku, neb se s ním ochladí i posílí. Též může být co dobrý přídavek ke studené paštice, jest s ním smíšená a proto i straviteleňší. Když jest to pro poslu nemocného, může se k němu než stydne přidati masového výtažku.

438. Maso uzené. Nakládání masa. Druhý den po porážce se nakládá maso určené k udění. Jest zvykem nakládati maso do láku, tím však dle doktora Wiela ztratí maso mnoho výživných látek, neb lák — ve kterém maso bylo naloženo — jest jako polévka z masa a přijde k vylití a maso jest prý jako vyvařené. Přece však jeden předpis na nakládání do láku napiši, aby hospodynky si vybraly, co se jim lépe bude zamlovat. Maso se nasolí a nechá se rozložené asi dva dny ležeti. Svaří se voda dle množství masa, na patnáct litrů vody se dá patnáct hrstí soli, hrstka pepřových zrn, hrstka jalovce a pět bobkových listů a nechá se to povařiti. Maso se složí do dřevěné nádoby, studeným tím lákem se poleje, přikryje prkénkem a potíží kamenem a nechá v zimě ve studeném tři nebo čtyři týdny ležeti. Pak se vyndá a dá udit, dříve se však maso nechá osušiti, aby se v komíně nespářilo. Staré hospodyně nakládaly maso jen za sucha do soli. Vezme se asi na padesát kilo masa, mezi kterým jest také sádlo určené pro slaninu, která se musí více soliti, tedy se dá dvě kila soli, za deset haléřů sanytru, dvě hrsti jalovcových zrnek, vše se promichá a tím se maso nasolí, upěčhuje do dřevěné nádoby, pokryje kulatým prkénkem a potíží kamenem a nechá se čtyři neděle ve studeném, sušém místě. Ovšem, že se nakládá maso v zimě, když

trochu mrzne a maso se nekazi. Pak se prolezéle maso dá uditi do komína neb do udírny, kde jde uděri rychleji. Dobře vyuzené maso se dá do leta udržeti a ještě v měsíci červenci mi je lna stará hospodyně ukazovala pěkné, uzené maso od zimy, které když je chce udržeti při dobré chuti, uloži do dřevěného popele, dá totiž vrstvu popela do bedničky a vloži tam maso, popelem zasype, bedničku dá do studeného, suchého místa a tak maso vydrží šťavnaté i chutné. Maso od uzenáře se nemůže tak dlouho udržeti neb není tak dobře prouzené.

439. Maso uzené vařené. Když se uzené maso koupí a jest příliš slané, postaví se do vlahé vody a když přijde k varu, voda se sleje a pak horká jiná se na něj naleje. Ovšem, že tím maso ztratí na chuti, než od přílišné soli se jinak nepomůže; totéž platí i o slaném uzeném jazyku hovězím. Domácí uzené maso se omeje vlahou vodou, dá se vařiti do teplé vody, aby bylo šťavnatější a když se krájí za studena, tedy se nechá v polévce vychladnout a to také je více šťavnaté. Teplé uzené maso se dává k hrachu, též dobré jsou k němu brambory, zelí a knedlík. Když uzené maso zapáchá dá se k němu když se vaří kousek cibule a česneku. Uzené maso jest též dobré s omáčkou šípkovou a knedlikem, množi si i kořenou švestkovou omáčku s uzeným a knedlikem velice chválí. Vše záleží na chuti.

440. Závitky z masa uzeného. Čtvrt kila vařeného uzeného masa, třeba zbytky, čtvrt kila vepřového masa syrového, vše se umele neb iemně useká, přidá se k tomu půl druhé strouhané žemličky, jedno celé vejce a jeden žloutek, smažený na oříšku másla neb sádla, jedno vejce celé syrové, lžička soli, na špičku nože pepře. Vše se promichá a nechá stát. Za-

tím se spaří v osolené vodě dvanáct listů kapustových. Pak se vyndají, nechají osáknout, když jsou velké, tak se po délce rozpíří, koštálek se z toho vykroji, dá se do toho kousek masité nádivky, udělá se z ní malá šištička, poté tím zbylým bílkem, zabali se to do listku, aby z toho byla malá zavitka a tak se to dělá, až jest nádivka a listky spotřebované. Bývá z této porce dvanáct, čtrnáct závitků. Na větší kastrol se dá asi jako slepičí vejce kousek sádla, když se rozpálí vloží se tam závitky a po obou stranách se do růžova opekou. Uvarí se kaše bramborová, závitky se dají na ní a dá se to na stůl. Postačí to pro šest i více osob ke kaši bramborové.

441. Polévka z uzeného masa. Polévka z uzeného masa jest nejlepší s kroupami, též jsou do ní dobré krupky trhané i rýže. Krup neb krupek se počítá hrstka pro osobu. Vyperou se, dají se do kameněho hrnce, neb v plechovém by zmodraly, dá se na ně horká voda a kousíček sádla neb másla, neb mastnotu z uzené polévky, aby tak při vaření ke dnu neprilehlly. Pak se přidává na ně uzená polévka a vaří do měkká, krupky se vaří hodinu, kroupy dvě hodiny. Jest dobré, když se přidá do uzené polévky kousek cerele a petružele.

442. Hovězí uzený jazyk. Uzený hovězí jazyk se omeje, dá se vařiti do teplé vody a vaří se tři i čtyři hodiny, dle toho, z jakého kusu jest. Pak se oloupá, nakrájí na koláčky, pěkně se urovná na kulatou, plochou misu, do prostřed se udělá růže ze křenu, uřízne se totiž asi na čtyři stotiny dlouhý kousek ze křenu, oloupe se vždy po délce kousek jako lupinek nařízne, ale nedořízne, u konce zakulati, až je z toho pěkná růžička, do které se dá za pestík do prostřed kousek vařeného žloutku. Kolem se udělá hromádka

ky z nastrouhaného křenu, v prostřed se obarví žlutým bretonem neb červenou řípou a mezi urovnáné hromádečky se dá kaderavá petružel neb v zimě nějaké zelené listy, aby to vyhlíželo jako věnec a pak jest to dobrá večeře neb zimní předjídlo, které se hodí pro každou hostinu. Nedá to mnoho práce a jest to hezké, když se vykrojí z vařeného bílku nějaký kvítek a tu a tam se dá na řízek jazykový, je to lepší. Vepřový uzený jazyk se též tak upravití může a pro malou domácnost dva vepřové jazyky postačí.

443. Šunka pečená. Pěkná, ne však stará šunka (třeba z kolena bez kostí) se omeje, naleje se na ni litr horké vody a přikryta se dusí dvě hodiny, musí se však voda pomalu přilévat, aby nevysmahlala. Jest dobré, když se dají na dno kastrolu dva, tři špejle, aby ke dni šunka nepřilehla. Když jest šunka měkká, což se pozná, když se do ní pichne drátěnou špejli a tato lehce jde ven, jest šunka dost. Nyní se z ní kůže stáhne a šunka dá se do trouby opéci, aby se tuk trochu ztratil. Pak se vyndá, rozkrájí se větší řízky, musí se však hleděti, aby zůstala pohromadě. Pěkně se kůži přikryje, aby vyhlížela jako celá, dá na misu a k ní se podá strouhaný křen, který se ozdobí červenou řípou a kolem se dají nějaké zelené větvíčky, z bílků se vykrájí rozličná kvítka a tím se kůže sunky po vrchu ozdobí. Lodyhy a lístky k bílým květům se udělají z kůry z naložených okurek. Takto se zdobí, když se dává za předkrm. Když se šunka dává co příkrm, dá se k ní dobrý knedlík a zelí.

444. Šunka vařená. Šunka se vaří ve větší široké nádobě, vaří se zvolna tři i čtyři hodiny, dle toho, jak je velká. Nechá se v polévce vychladnouti, aby

byla šťavnatá. Studená se krají na tenké plátky, zdobí se rosolem či aspikem neb teplá se požívá s křenem neb zelím.

445. Šunka v těstě pečená. Šunka se omeje, seřizne se z ní kůže a vše tučné a zabalí se do chlebového těsta, ale nesmí ani dost malý kousek šunky vyčnívat, aby štáva neucházela. Pak se těsto několikrát propichne drátem, dá se na železný pekáč a peče se v chlebové peci s chlebem čtyři i pět hodin.

Šunka, když se dává na stůl teplá, sejmě se z ni obal okrášli se dle vkusu a předloží se na stůl. Když se podává studená, tak se nechá v pečeném těstě vychladnouti a pak studená krají.

446. Šunka v rosolu (aspiku). Udělá se rosol (aspik) ze dvou telecích a jedné vepřové nožičky, jak jest v jednoduchém rosole udáno, vyčistí se, procedí a tak čistý nebarvený se naleje do půldruhého litru velké formy, neb nového modrého kastrolku asi na dva prsty rosolu a nechá se stydnoti. Udělá se z vařeného bílku pět lístků, vykrájí se totiž formičkou neb nožem, aby byly jako lístky narcisky, složí se uprostřed formy na aspiku jako narciskový květ a za pestík do prostřed se dá kousek žloutku. Lístky bílkové se dají hladší stranou do zpod. Když jest květ složený, naleje se opatrně do formy, aby se květ nerozdělal, asi sběračka studeného rosolu a opět se to nechá stydnoti. Zatím se rozkrájí na tenké plátky neb se rozkrájené koupí, dvacet pět deka libové šunky a když jest rosol na květu stydlý složí se do formy neb kastrolku na rosol šunka, aby byla asi na prst od kraje a naleje se na ni ostatní studený rosol a nechá se v zimě ve sklepě, v létě u ledu ztluhnouti. Když se dává na stůl, podrží se forma vteřinu v horké

vodě, hned se na formu poklopí mísá, se kterou se má dát rosol na stůl, nyní se forma s mísou otočí, aby byla mísá ve zpod a forma na vrchu a tak aby se rosol pěkně vyklopil. Narcisový, bílý květ se jako ve skle pěkně vyjímá, též červená šunka v bílém, čistém rosolu jest hezounká. Kolem rosolu se dají citronové čtvrtky a zelené nějaké lístky neb kadeřavá petržel. Jest lehký a výživný předkrm a hodí se pro každou hostinu.

447. Pečené podsvinče (selátko). Dobře očištěné podsvinče se uvnitř osolí hrstkou soli a špetkou kmínu a dá se do něj podlouhlá houska, zašpejhuje se, do rypáčku se dá špalíček, aby zůstal otevřený, na ouška se dají papírové kornoutky, aby se nepřepékly, pak se dají na pekáč čtyři kousky suchého dřívka (aby nebylo smolné), selátko se přes ně položí, jakoby klečelo, zadní nožky se pěkně podloží, ocásek se založí, do pekáče se dá trochu horké vody, aby nepraskl, dá se do horké trouby a selátko se peče a mezi pečením potírá přehrátným máslem, smíšeným s troškou piva, do červena. Pečení trvá půl druhé i dvě hodiny a když jest sele velké i déle. Nejlépe se pozná, když se po straně do kýtka píchne a špej jde lehce zpět, jest dosť pečené. Když jest selátko pečené, kůže lesklá a tvrdá, tak se pod krčkem malinko nařízne, aby vyšla pára a kůrčička byla chrupavá. Když se selátko dává na stůl celé, tak se dá na dlouhou misu, do rypáčku se mu dá zelená větička, neb kousek citronu; když jest za předkrm, dá se k němu strouhaný křen, kolem jako květy a mezi hromádky křenu zelené větičky neb kadeřavá petržel. Na stole se teprv selátko krájí na porce. Když se dává jako příkrm, ozdobí se zelím, děláji se kolem mísy malé hromádky zelí, okráší se se-

kanou šankou a mezi hromádečky se dá kadeřavá petržel, aby to vyhlíželo jako věnec květinový.

Tímto ukončují úpravu masa veprlového a jest-li isem na něco zapomněla, nahradím to, dá-li Pán Bůh, při jídelních lístkách.

Maso skopové.

Maso skopové jest dobré z dvoyletého skopce neb jednoročního, staré maso jest houzevnaté a těžko straviteľné. Za to maso z jehnat 6 měs. starých jest výtečné pro zdravý i chorý žaludek.

449. Pečená kýta obyčejná. Kilo skopového masa se osolí neplnou lžicí soli, potře se česnekem (může se třeba malý stroužek česneku soli utříti a tím maso osoliti). Na kastrol se dá asi jako velký vlašský ořech kousek sádla, neb másla, maso se na to vloží a podleje sběračkou horké vody, pak se přikryté dusí, podlévá vodou, když měkne, dá se dopéct do trouby, štáva se zapráší lžicí mouky, nechá se zažloutnout, přidá se dle potřeby šfávy ještě vařené vody neb polévky, maso se rozkrájí na pěkné dílky, dá se na ohřátou misu, též talíře se ke skopové ohřívají a co možno teplé dávají na stůl, neboť skopové maso stydne a jest nechutné. Štáva se procedí na maso a dají se k tomu brambory. Někdo také dává ještě ke skopovému kousek cibule.

450. Skopová kýta naložená. Skopová kýta se zlaví loje a kostí, nasolí se, dá se k ní několik zrnek roztlučeného jalovce, jedna pokrájená cibule, dá se vše do hrnce, zatíží prkénkem, na nějž dá se kámen a nechá se tak několik dnů ležeti. Po té se kýta opere, ořežou se všecky blány (kůžičky) a kýta se protáline na nudle pokrájenou slaninou. Čtrnácti deka slaniny postačí na tříkilovou kýtu. Na pekáč se dá asi jako slepičí vejce kousek čerstvého másla, půl rozkrájené

mrkve, též půl kořinku očištěné, na drobno pokrájené petržele, kousek cerele, jedna rozkrájená cibule (to vše jest na tříkilovou kýtu), deset zrnek pepře, šest nového koření, kousek zázvoru, jeden větší bobkový list, kousek šalvěje, snítek dimianu; kýta se na vše vloží, podleje troškou horké vody na vrch se nalejí dvě lžice vinného octa, a sklenička bílého vína a přikrytá se hodinu dusí, pak se peče, polévá se vlastní šťávou a hovězí polévkou, a když měkne, rozkvedlá se v půl litru kyselé smetany lžice mouky, maso se tím poleje, nechá zažloutnout, pak se maso rozkrájí na pěkné řízky, omáčka se procedí, dá na maso a kolem se dají dobré noky. Někdo ještě přidá malinko citronové kůry a šťávy. Na toto maso se též mísy ohřívají. Kýta se hodí i na hostinu místo zvěřiny.

451. Kýta se sardeli. Skopová kýta se sardeli se připravuje iako kýta vepřová. Lůj a kůžičky se odřezou a ostatní iako při vepřové.

452. Kýta skopová jednoduchá. Kilo masa z kýty se nasolí půl lžicí soli, dříve se však zbaví loje a nechá se přes noc ležeti. Druhý den se protáhne na nudličky pokrájenou slaninou (asi za 20 h slaniny), na kastrol neb pekáček se dá jako velký vlašský ořech kousek čerstvého másla, když se začne škvářit maso se tam vloží a nechá se malinko po obou stranách opéci. Po té se podleje horkou vodou přidá se k němu kroužek cibule a kousek zelené petržele. Maso se nechá chvíli přikryté dusiti, pak se peče dál do měkká v troubě. V koflíku kyselé smetany se rozkvedlá lžička mouky, maso se tím poleje a nechá zažloutnouti. Ještě se k tomu přidá půl lžice zelené petržele, pak se maso dá na teplou mísu, omáčka se procedí, všecko zapečené se hezky z pekáče oškrá-

be, omáčka dostane od toho pěknou barvu (to se má dělat při každé pečení i mase dušeném, že se na pekáči neb kastrole připečená šťáva »žic« oškrábe a pak pekáč do omáčky vypláchne). K této skopové pečení se dá dobrý knedlik, neb noky. Někdo ještě přidává do omáčky citronovou šťávu, někdo lžici kaparů. Záleží na chuti.

453. Skopová kýta neb plecko na způsob zvěřiny. Maso z kýty neb z plecka se zbaví loje, nasoli se, přidá se k němu pár jalovců a nechá se tak několik dnů naložené. Pak se rozkrájí na větší díly (porce), očistí se, na kastrol se dá na kilo masa lžice rozkrájené slaniny, jako ořech kousek čerstvého másla, půl lžice rozkrájené mrkve, tolik též petržele a o něco méně cerele, lžici cukru a nechá se to na horké plotni zažloutnout. Po té se tam vloží maso a nechá se tam asi půl hodiny dusiti, aby byla hezká barva omáčky. Po té se přidá trochu horké vody, půl malé cibule (kdyby se dala cibule se zeleninou dusiti, tak by to bylo cítit smaženou cibulí a omáčka by neměla jemnou chut), připojí se 6 zrnek pepře, tolik též nového koření, dva hřebíčky, štípek zázvoru a čtvrt bobkového listu, prouteček dimianu a dva listky šalvěje, dvě lžice estragonského nebo vinného octa a maso se vaří až je měkké. Mezi tím se udělá po dvou lžičích mouky máslová žlutá jiška, maso se vyndá, šťáva se zadělá jiškou, přidá se dle potřeby horké vody, aby byla přiměřeně hustá omáčka, dá se do ní kousek upáleného cukru, aby měla pěknou barvu čtyři lžice červeného vína, lžici citronové šťávy, půl lžičky jemně usekané kůry a omáčka se nechá vařit asi půl hodiny, aby byla jemná a vyvařený tuk se sebere; omáčka se procedí, dle chuti se ještě přisladí a přikyseli, maso se do ni vloží, nechá se na

kraji plotny a když se má dáti na stůl, tak se k němu dá knedlik neb noky. Když se maso dělá pro hostinu, udělá se omáčka, jak iž dříve pověděno, velice hustá, připraví se totiž maso o den dříve, druhý den se na kraji plotny nechá pomalu vařit od jedné strany. Delším vařením omáčka zřídne, vyvařený tuk se sebere a omáčka jest velice jemná. Na stůl se k ní dají koláčky z těsta máslového. Vaření jemné omáčky opakuji proto, aby začátečnice si to lépe zapamatovaly.

454. Skopová kýta jemná. Kýta z ročního skopce již odleželá zbabí se tuku a kosti nasolí se, smichá se totiž rozetřený česnek se solí a tím se kýta nasolí. Pak se na nudličky pokrájenou slaninou pěkně protáhne (prošpikuje). Na pekáč se dá asi jako slepičí vejce kousek čerstvého másla. Když se máslo rozpustí, kýta se tam vloží a peče se; mezi pečením polévá se po lžici polévkou, neb se přidá do štavy horké vody. Musí se hleděti, aby byla štava hnědá, ne však spálená. Když jest pečeně měkká, zapráší se půl lžíce mouky, kýta se rozkrájí na tenké plátky, dá se na ohřatou misu, štava se procedí a dá na maso a kolem se dají osmažené brambory.

455. Osmažené brambory kolem masa. Prostřední brambory se za syrova okrájí, rozkrájí se na koláčky půl stotiny (centimetru) silně, poprásí se malinko solí a moukou, omočí se v rozkvedlaném vejci, obalí se ve strohané žemličce a smaží se v rozpáleném sádle do červena. Sádla se dá jen, aby ho bylo, když se rozpustí, asi na stéblo. Když se brambory usmažejí, tak se omastek sleje, nechá se tam jen malinko, aby brambory nevyschly a přikryty nechaji se na kraji trouby, aby úplně zmékly a zůstaly teplé. Takto připravené brambory jsou také dobré

k večeři, v zimě se k nim může podávat syrové zeli neb brusinky, v létě hlávkový salát.

456. Skopová kýta ozdobná. Malá skopová kýta z mladého skopce se omyje, zbabí kosti, loje a větších mázder, pak se nasolí a nechá ležeti. Zatím se rozkrájí na větší nudle vařený, oloupaný uzený vepřový jazyk, dvanáct deka slaniny (špeku) a tři malé znojemské okurky se na nudle pokrájejí; vše se poprásí špetkou pepře, dělají se v kýtě úzkým, špičatým nožem v kýtě otvory na prst široké a klade se do nich střídavě vždy kousek jazyku, slaniny a zase okurky, takže je tím kýta celá prostrkána. (Ve velkých kuchyních mají na to dlouhý na malík silný hrot a místo nožem, dělají otvory v mase hrotom.) Na kastrol se dá lžíce rozkrájené cibule, tolik též petružele, mrkve a cerele, asi jako ořech másla a když se to začne škvářit, kýta se tam vloží. Poleje se 4 lžicemi nového rozpáleného másla, připojí se k ní 6 zrn pepře, 6 nového koření, štípek zázvoru, jeden bobkový list a proutecák dimiánu, lístek šalvěje a čtvrt litru horké polévky. Přiléhající poklicí se přikryje, aby neuházela pára a při mírném ohni se dusí kýta dvě neb půl třetí hodiny, za tu dobu musí skřehnoti, nesmí se však připáliti, proto také se dají dospod větší špejle, aby ke dnu nepřilehla. Pak se pozorně vyndá, do štavy se vleje osmina litru bílého vína a se štavou se nechá rychle var obejít. Kýta se rozkrájí na pěkné řízky, které se velice krásně s tím jazykem okurkou a špekem vyjmají. Složí se na teplou misu, štava se na ně procedí a kolem se dají citronové půlměsičky, což jest, že se neoloupaný citron rozkrájí na koláče a tyto na půlký a jsou z nich půlměsičky, mezi ně se dají nějaké zelené lístky a jest to opět jako věnec. Hodi se to

i pro hostinu. Teleci ořech, totiž ten bochníček z telecí kůty se dělá podobně, studený se pak krájí, zdobí rosolem (aspikem) a citronem a jest to velice dobré i hezké předjídlo pro hostinu. Pozn.: Okurčičky musí být bez jader, jadernaté by se nehodily.

457. Skopové maso s majoránkou. Kilo masa z plecka neb žebírka, krku, i také mohou být odřezky, zbavi se přílišného tuku, osolí se půl lžíci soli, rozděli na díly (poree jak velké chceme mít), na kastrol se dá jako ořech kousek nového másla neb sásla (neb skopové i když se lůj odřeže ještě bývá dost tučné), kousek rozkrájené mrkve, petružele, cereale a nechá se to chvíli dusit, aby to malinko zažloutlo. Po té se tam vleje trochu horké vody, připojí se k tomu malý stroužek česneku, kousek cibule, půl lžičky majoránky a maso se v tom nechá do měkká vařit. Mezi tím se udělá po vrchovaté lžíci mouky dobrá žlutá jiška, maso se vyndá, štáva se zadělá tou jiškou, přidá se horké vody, aby byla přiměřeně hustá omáčka, nechá se povařit, pak se procedí, přidá se do ní malinko květu a zelené jemně usekané petruželky, maso se do ní vloží a když se dává na stůl, dá se na ohřátou mísu a dají se k tomu vařené oloupané brambory.

458. Skopové zadělávané na jiný způsob. Půl kila skopového masa, af žebírka neb podbřišek se rozkrájí na šest kousků, osolí se lžíčkou soli, dá se na kastrol, když jest maso tučné, asi jako lískový ořech kousek sásla, půl malé cibule a nechá se to zažloutnout, maso se na to vloží a když se chvíli dusilo, dá se na něj trochu horké vody, půl stroužku česneku, na větší špičku nože majoránky a když jest maso měkké a na štávě jest vyvařený tuk, tak se sebere a udělá se z něho jiška po vrchovaté lžici

mouky, maso se vyndá, do štávy se přidá jiška a horké vody tolik, aby byla přiměřeně hustá omáčka, prisoli se dle chuti, přidá se k ní na špičku nože pepře, procedí se, nechá var přejít, maso se dá do ní a když dává se na stůl, dají se k ní brambory.

459. Skopové s rýží (pilaf). Na půl kila masa skopového zbaveného přílišného loje, se dá na sádle neb másle jako ořech velkém spěnit půl malé rozkrájené cibule, připojí se k tomu na špičku nože papriky, na malé kostičky nakrájené, osolené maso se do toho vloží, přidá se k němu malinko vody a nechá se v tom pomalu dusit, až je do pola měkké a přilévá se na něj pomalu horké vody. Zatím se vypere ve troji vodě čtrnáct deka rýže, pak se ještě horkou vodou spaří a tak vypraná se dá k tomu masu a nechá se to pospolu dusiti a přilévá se po lžíci horké vody, okusí se, jest-li jest to dobře slané, když ne, tak se dá do té vody co se přilévá špetka soli, aby se rýže nerozmíchala. Když jest maso s rýží dost měkké (nesmí to být řídké, lépe když jest to jako hustá pevná kaše), pak se vymaže věncová forma a když tato nemí, tedy už taky modrý kastrolek malinko máslem neb sádlem, maso s rýží se tam vloží, pěkně přimáčkne a nechá několik vteřin, aby se to sesadilo, pak se to vyklopí pozorně, aby se to nepobořilo na mísu a posype se to parmazánským sýrem a nese na stůl. Též výtečná jest k tomu omáčka z rajských jablíček jednoduchá či obyčejná na str. 68 číslo 138 již napsaná. Jest to velice dobrý příkrm a může se také připraviti z husích drůbků, též z telecích i vepřového masa, neb z rozličných zbyteček. Zbytky se na kostičky rozkrájí, na kastrolku se dá na ořechu sásla neb máslo zažloutnouti půl malé rozkrájené cibule a na špičku nože papriky. Vařené

neb pečené zbytečky rozličného masa se rozkrájí na kostičky a vloží se do té osmažené cibulky a tím se prohřeji, tak že ani není znát, že jsou ohřáté, neb cibule chut ohřátou odejme. Rýže se vypere, spaří, voda se z ní sleje, dá se pak na ní voda jiná, zasolí se vrchovatou lžíčkou soli, dá se do ní jako velký ořech kousek sádla neb číšku (morku) a přikryta se dusí a přilévá se na ní pomalu voda horká, ve které se nechala rozpustit Gráfova neb Maggiho kostka. Když jest rýže měkká, což jest za půl hodiny (když se totiž dříve spařila), promichá se s tím masem, vymastí se kastrolek sádlem, hezky se to tam naplní, přimáčkne, pak pozorně vyklopí a dá se k tomu rajská omáčka a tak může být takový oběd, když rýže se již po snídani vyprala a polila horkou vodou a nechala třeba na kamnech stát, tak že potom je hned vařena a dobré chuti, tak takový oběd jest hotový za půl hodiny. Když nemí žádné maso v domácnosti a spěchá se s obědem, mohou se uzenáče (burty) oloupati, na kostičky pokrájeti, a tak také podobně s rýží upraviti. Dříve se též na cibulce osmaží a pak do rýže namíchají. Uzené maso třeba jen malý zbytek též možno tak připravit a když se k tomu udělá rajská omáčka, tak to v šetrné domácnosti i bez polévky odbudou neb udělají polévku jednoduchou.

460. Skopové maso s omáčkou jablíčkovou. Na kastrol se dá na půl kila skopového hrudi neb plecka, lžice pokrájené slaniny (špeku), čtvrt malé cibule a čtyři jablíčka a kousek vrchní kůrky domácího clíleba a jedna rozkrájená sardelka. Maso na větší kousky nakrájené a špetkou soli posolené se tam vloží a nechá se do měkká dusiti, a přilévá se k němu po trošce vody, aby nevysmáhlo. Pak se k němu

přidá horké vody mnoho-li chceme miti omáčky, po lžici mouky se udělá červená jiška, maso se ze šťavy vydá, šfáva se zadělá jiškou a když se jiška zavaří a tuk z masa vyvařený se na omáčce usadil, tak se sebere, omáčka se procedí, maso se do ní vloží, a když se dává na stůl, tak se k tomu dají brambory. Sebraný tuk se upotřebí na jišku..

461. Pečené jehně, beránek. U mladého velikonočního beránka se oddělí přední čtvrtky jako od kůzlete. Zadeček se zbaví přílišného tuku, omeje se, nasolí, když se dává na pekáč, dá se pod něj jako slepičí vejce kousek másla a dvě silné špejle, aby na pekáč nepřilehl; nejdříve se peče ve vlastní šťavě, pak se přilévá vody, neb polévky a peče se do červena. Nejdříve se položí na pekáč vrchní stranou, pak se obráti a po vrchu pěkně do červena opeče. Zadeček beránčí jest za půl druhé hodiny i dříve pečený, dle toho, jak je velký.

461. Beránek smažený. Plecko z beránka se omeje a dá se do horké zasolené vody trošku ovařiti, aby se lépe při smažení propek a nezůstal při kosti kryavý. Když se plecko vařilo patnáct minut, nechá se vychladnout, po té se nakrájí na pěkné dílky, kapku se přisolí, obalí v mouce, omočí v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a smaží se v rozpáleném másle neb sádle. Jest k němu dobrá bramborová kaše neb nějaká zelenina.

462. Beránek zadělaný. Zadělaný beránek se upravuje jako maso telecí, též na paprice se jako telecí maso může upravit.

463. Ledvinky skopové upravují se jako ledvinky hovězí a jsou též velice dobré.

464. **Skopový kořinek (osrdí).** Kořinek skopový se upravuje s kořenou, nakyslou omáčkou jako kořinek telecí a jest též velice jemný.

465. **Hlava skopová a jazyk.** Skopová hlava se vaří v zasolené vodě, pak se maso obere, rozkrájí i s jazykem na kostičky, odusí se ve smažené cibulce a udělá se rýži jako »pilaf«.

466. **Skopový lui.** Luj skopový se močí den neb dva dny ve studené vodě, pak se vyvarí v mléce neb ve vodě, nechá se to pak stydnot, sebere se, vyškváří a jest dobrý na jišku, takéž sebraná mastnuta z masa skopového při vaření neb pečení se upotřebí na jišku na bramborovou polévku neb majoránkovou a česnekovou omáčku.

467. **Koza.** Maso koži není tak chutné jako skopové; když jej chceme ale připravit, tak se připravuje jako skopové, vždy ale jest dobré, když se přidá větší kousek šalvěje, aby nebyla cítit koži přichuť.

468. **Kůzle** se upravuje jako beránek: zadeček se peče, předek se na délky rozkrájí a smaží a nemusí se dříve ovářeti jako beránek neb bývá kožlátka mladinké a propeče se snadněji. Když se kůzle smaží v troubě, tak se lépe propeče. Pozn.: K pečenému kůzleti jsou dobré noky.

469. **Zadělávané kůzle.** Zadělávané kůzle se upraví jako zadělávané kuře a též na paprice se může jako kuře připravit.

470. **Kořinek a hlava z kůzlete.** Osrdi či kořinek z kůzlete se připraví jako teleci kořinek a může se přidat, když se dává na stůl ještě malinko citronové šťavy a kůry.

471. **Kůzle nadívané a jinak upravené.** Udělá se nadívka jako do holoubat neb kuřete a naděje se tím

předek kůzlete (plecka se však odříznou a mohou se druhý den usmažit). Nadíté kůzle se zašíje, na pekáček se dá asi jako slepičí vejce kousek másla neb sádra, když se rozpustí, předek se potom vloží, podleje troškou horké vody peče se a polévá šťavou, přidávajíc do ní po trošce horké vody, asi půl druhé hodiny. Pak se rozkrájí, podleje šťavou z pekáče a dají se k němu jako kompot sušené švestky, které se do měkká uvaří. Když jest malá rodina, tak se obyčejně jeden den upeče zadeček, druhý den se sinaží plecka, třetí den se udělá s nadívou hrudičko či předek, čtvrtý den se vaří hlavička, plíšky a srdečko s kouskem prorostlého vepřového masa, pak se masičko s hlavičky obere, jazyk se vydá, vepřové maso i plíše a srdečko, vše se useká se syrovými játry, připojí se k tomu dvě namočené a vymačkané žemličky, půl lžice soli, na špičku nože majoránky, štípek utřeného česneku, na špičku nože pepře, nové koření, zázvor na menší špičku nože; vše se promíchá vymaže se kastrol sádem asi jako velký ořech, mišeninka se tam vloží a peče se v troubě asi půl hodiny a na stůl se k ní podávají brambory a zeli. Do polévky, co se masičko vařilo, dá se, dle počtu osob, tolik lžic rýže a jest velice dobrý oběd. Jindy se udělá kořinek na kyselo, a je též oběd. Plecko (na paprice) zadělané druhý den. Hrudičko může se na délky rozdělit a buďto smažit neb rozdělati. Hlavička se obyčejně dělá s kořínkem, či, jak někde říkají s osrdim. Pečený zadeček jest nejlepší. Tak se může kůzle i beránek na mnoho způsobů upravit a důmyslná hospodyňka si zajisté ještě všecky předpisy rozmnozí dle chuti a poměru domácích.

Pečivo.

472. Pečivo s kvasem. Jako nejlepší pečivo s kvasem jest chléb. Chléb jest nejpotřebnějším a nejvýživnějším pečivem, takže i v naší denní modlitbě, v Otčenáši, zahrnujeme všecky naše potřeby v prosbě: »Chléb nás vezdejší, dej nám dnes.« Již naši předkové, slynuvší pohostinstvím, uctívali hosta chlebem a soli. Jelikož česká kuchyně je i v cizině za nejlepší vyhlášena, má tedy každá česká hospodyňka znati přede vším staročeské pečivo, chléb. Když se peče chléb v domácí peci, pořídí se k tomu díž (dřevěná nádoba na zaděláni). Koupí se asi za dvacet haléřů u pekaře skynutého těsta, vloží se do díže (dřive, když jest nová, dobře vypařené) naleje se tam na deset bochníků čtyrkgr. asi šestnáct litrů teplé vody, ne však horké (v zimě asi 29 stupňů R., v létě jen 22 stupňů, voda jest, když se do ní ponori být o něco teplejší), do vody se přidá také mouky, aby byl kvas, když se v díži rozmíchá, tak prst, asi tak teplá jako nadojené mléko, v zimě může hustý, jako se dělá těsto na lívance. Kvas se dobré dřevěným mísidlem (kopisti) rozmíchá, pak se mísidlo či kopist lehce očistí nožem, díž se pováže k tomu určenou plachetkou, pokryje víkem a v zimě se postaví díž ku kamnům na lavici a přikryje se nějakou houní, aby se kvas zahřál. (V zimě se musí mouka dva dny před pečením dát do kuchyně, aby se prohrála a chléb dobrě kynul.) Kvas na chléb se zadělává obyčejně večer a může kynouti kvas devět i deset hodin, nejméně však šest hodin, jinak, když je kvas příliš mladý, rád chleba při pečení od kůry odpadává. Ráno se díž postaví na zem a chleba se mísí či prodělává se v tuhé těsto. Kdo rád chleba slaný, přidá do těsta na velký bochník lžici soli a

půl lžice kminu; někdo také přidává trošku feniklu. Aby byl chleba lahodnější chuti, přidávají některé hospodyňky, když ráno chléb promichávají, do kvasu ještě asi litr teplé vody. (Když jest mokrý rok a mouka na chleba je ze vzrostlého neb spáreného žita, tak se obyčejně těsto rozlézá a proto ráno při mísení chleba se přidá do těsta trocha čistého líhu, počítá se totiž na jeden bochník chleba lžice líhu, takže když máme zaděláno na deset bochníků, dá se deset lžic líhu. Líh při pečení vypřchá, těsto však vysouší a kypří. To se však dává jen když jest mouka ze špatného vzrostlého žita.) Když jest chleba dobré promísený, zase se dobré těsto urovná, na vrchu popráší moukou, zbožné hospodyně znamenají těsto křížem, opět se pováže plachtou, pokryje víkem, neb houní a nechá se u tepla plné dvě hodiny kynouti. Kdyby kynulo těsto méně než dvě hodiny, opět jest nebezpečí, že od kůry chleba odpadne. Když jest asi půl hodiny chléb ukrytý a začíná již kynout, počne se topit pec. Do pece, do níž se vejde deset bochníků chleba, musí být připraveny dvě veliké neb tři menší náruče dlouhého (kusy asi $\frac{3}{4}$ m dlouhé), na větší kusy rozštípaného dříví. Z polovice se udělá v zadu v peci hranice a když chléb v díži začíná kynouti, tak se v peci rozdělá oheň. Když hranice na polo shoří, přihrabe se dlouhým, železným pohrabáčem uhlí ku předu a přiloží se dříví ostatní. Zatím zkynutý chléb se z díže po kusu, jak velké chceme míti bochníky vyndavá a pomocí mouky děláji se na vále bochníky a kladou se na moukou posypané slaměné ošatky. Mezi kynutím na ošatkách opět se dohliží k peci a je-li třeba, ještě se může kousk dříví do pece přihoditi. Když jest chléb na ošatkách zkynutý, což se pozna, když se lehce prstem na

bochník přitlačí a těsto jest kypré, jest dost. Po té se zkynuté bochníky, potrou ve vlažné vodě omoučenou maslovačkou, aby kůra nerozpraskala. Nyní se uhlí z pece vyhrabe a popel se vymete pometlem a zkusi se, je-li pec dosti teplá. Hodí se tam totiž hrstka mouky a když lined zažloutne, jest to znamení, že pec je dobře vytopená. Chléb se dřevčenou lopatou opatrne sází a nechá se v peci jednu hodinu; po té se přesadí, ze předu se dá do zadu a zase naopak a pak se hodinu peče. Domácí chleba musí být celé dvě hodiny v peci, a když jsou velké bochníky i déle se tam může nechat. Když málo kdy se pec topí, spotřebuje se více dříví a proto také se musí pec déle vytápeti, aby uhlí pec dobře vyleželo; pak má chleba lepší spodní kůrku a nikdy se nesrazí. Když se pečený chleba z pece vyndavá, potírá se studenou vodou, aby se vrchní kůrka pěkně leskla.

Jelikož není možno každé hospodynce chleba v peci péci, může přece na venkově, kde se někdy domácí dobrý chléb nedostane, pořídit si jej takto: Žitná mouka, nejlépe žito na obyčejném mlýně na jednu mouku semleté, se odváží šest kilo mouky a zakvasí ve větší hrnec, dá se tam totiž kousek zkynutého těsta od pekaře. Na dva bochníky chleba se dají tři litry teplé vody, kvásek se udělá jako předešle. Ráno se přidá do zkynutého kvasu, aby byl chleba sladší, půl litru teplé vody, dá se tam dle potřeby mouky, přidá se, kdo rád chleba slaný, dvě lžice soli a lžice kmínu a prodělané těsto nechá se dvě hodiny kynouti. Pak se z toho udělají dva bochníky chleba a dají k pekaři upéci. Musíme se ovšem řídit tím, kdy pekař má vytopenou pec. Ze šesti kilo mouky jest osm kilo dobrého domácího chleba. V zimě však, jak již jsem napsala, jest třeba mouku i několik dní v kuchyni mí-

ti, aby se prohřála a díž již den napřed do kuchyně se postaví a vlahou vodou poleje, aby nechané těsto v díži se jako omladilo a pak kvas aby lépe kynul. Totéž platí o zakvašeném hrnci. Pec si každá hospodyňka snadno prozkoumá a lehce ji pak vytopí.

473. **Chléb ovocný.** (Sl. Bilingrová.) Když se peče domácí chléb, vezme se kus zkynutého těsta a promíchá se s následujícím ovocem. Dvě hrstě malinko ovařených suchých hrušek, tolik též suchých švestek a fílků, které se neovaří, asi šest oloupaných na kousky rozkrájených syrových jablek (když nejsou jablka čerstvá mohou se dátí ovařená jablka suchá, hrstka jader z ořechů lískových a tolik též vlasťáků, hrstka velkých hrozinek. Vše se promíchá do těsta, aby to nevyčnívalo. Udělá se z toho obdélný chlebíček či šiška, nechá se zkynouti a pak při chlebě v peci upeče. V letě se může rozkrájet ovoce čerstvě jakékoliv a jest též ovocný chlebíček výtečný. Pozn. Když se dělá od chleba ovocný chléb, tak se vezme těsto dříve než se chléb solí, neb sál se k ovoci nehodi.

Chléb podplamený (podpopelný). Vezme se od chleba trochu zkynutého kvasu a místo mouky chlebové žitný výražek a dělají se malinké bochánečky, asi tak velké jako se dělají v dolky. Potřou se, když zkynou, vodou neb rozkvedlaným vejcem a když se vsadí chléb do pece, tak na kraji se dají podplamenky a upekou se do červena. Že někdy dávají pekaři před pec, aby na sázení lépe viděli přípal či malou tríškovou hraničku a z toho je pak na kraji peci ohniček a pak popel, dostalo toto pečivo proto název podplamený nebo podpopelný chléb, známý nám již ze starého zákona.

474. Podplamenky s ovocem. Udělají se z těsta od chleba šišky jak velké si hospodynka přeje a naplní je v létě čerstvými třešněmi, na podzim švestkami, nebo rozkrájenými jablkami. Je to dobré a výživné jídlo.

475. Sypánky. Do třilitrového hrnu se dá asi jako slepičí vejce kousek zkynutého těsta od pekaře, od chleba večer se tam naleje tři čtvrtě litru teplé vody a pšeničné mouky, asi číslo třetí, tedy tmavší, se tam dá tolik, aby bylo těsto husté jako na kapaní nebo lívance. Dobře se to vařeckou prodělá, hrnec se pak plátnem nebo papírem pováže a nechá přes noc u kamen kynout. Ráno se tam přileje čtvrt litru teplé vody a připojí se lžice soli a půl lžice kmínku, malinko, kdo rád feniklu a mouky se dá tolik, aby bylo pěkné, ne však příliš tuhé těsto. (Když je mouka ze spařeného obilí, připojí se lžička čistého líhu.) Těsto vypracované se nechá dvě hodiny kynouti, pak se z toho udělají malinké bochánky (asi deset), jako větší vdolky, nechají se kynouti, pak se pomažou rozkvedlaným vejcem nebo vodou a posypou se mákem smíšeným se solí a pekou se v peci při chlebě, nebo ve vytopené troubě. Když chceme mít vrchní kůrku vláčnější, tak se pečené potřou na povrchu vodou. Kdo má raději kmín, místo máku dá sůl s kmínem.

476. Pečivo s droždím (kvasnicemi). Na kynuté pečivo se vždy běže dobrá, suchá, prosatá mouka, která se dá v zimě na několik hodin před zaděláváním do kuchyně, aby pak těsto rychleji vykynulo. Kvasnice (droždí) se napřed, než se zadělává, zmladí. Dá se totiž do hrnečku asi sběračka vlahého mléka (horší nesmí být) půl lžičky cukru (když se dá mnoho cukru, tak jest to těžké a kvásek dlouho nevezdeje). Mouky se dá asi dvě vrchovaté lžice a rozdrobené droždí a rozkvedlá na pěkný kvásek, pokryje

se to a postavi na teplé, ne však na horké místo, aby se kvasnice nespářily. Kvásek zkyně za několik minut. Když rychle droždí se zmladilo, je totiž kvásek brzy vykynutý, tak jsou kvasnice dobré a pečivo se s nimi jistě podaří. Do těsta se dává máslo nové či čerstvé i převařené, též vyvařený líj i různé tuky rostlinné dobře se dají upotřebiti. Samotné nové máslo v těstě málo vydá, proto lépe jest dát ho jen polovic a druhá polovina se doplní převařeným máslem nebo lojem nebo rostlinnými tuky. Pozn. Na zadělávání se dává mléko syrové, nesvařené.

477. Kynuté pečivo obyčejné budák zvané. Budák, budáci jednoduché pečivo vodou nebo mlékem zadělané, dělává se z černější mouky (podbělky) číslo třetí nebo číslo druhé, mouky pšeničné. Jest to dobré pečivo ku kávě a mnozí raději mají budáka, než jemnou buchtu s povídly nebo mákem.

478. Budák malá porce. Na mísu se dá půl kilo pšeničné mouky číslo druhé, zmladí se v několika lžicích vlahého mléka, půl lžičky cukru a troška mouky, jedno deko kvasnic a s vykynutým tímto kváskem a troškou sbíraného mléka udělá se těsto o málo silnější než na buchty. Osoli se lžičkou soli, propracuje se a nechá kynouti. Z kynutého těsta dělá někdo velkou buchu potřenou máslem nebo rozkvedlaným vejcem, nechá ji zkynouti a peče do červena. Jiná hospodyně dělá opět z tohoto těsta bochánky jako velké vdolky, nechá je zkynouti, potře rozkvedlaným vejcem a peče je do červena. Mají být tyto bochánky měkké, kypré.

479. Budáky na jiný způsob. Černější mouka, asi číslo třetí se zadělá půl kilo sbíraným mlékem, nebo vodou zmladí se ve vlahé vodě deka kvasnic na větší špičku nože cukru a trošku mouky, pak dá se ještě

tolik vlahé vody neb mléka, aby bylo těsto jako předešlé, osolí se vrchovatou lžičkou soli, připojí se špetka tloučeného anýzu neb feniklu. Těsto se propracuje, nechá kynouti, z kynutého se dělají malé bochánky jako větší vdolky, nechají se kynout, pak se pomažou rozkvedlaným vejcem a sypou se mákem smíšeným se solí, neb kmínem a pekou se v horké troubě. Také se z této porce může udělat jen jeden bochánek a též se mákem a solí posype. Musí se však peči malou hodinu.

480. Karásek. Karásek jest houska obyčejná neb jemná. Obyčejný karásek se zadělává takto: Půl kila pěkné pšeničné mouky, jedno deko zmlazených kvasnic s troškou dobrého vlahého mléka se lžičkou cukru. Vykynuté kvasnice se dají do mouky a přidá se dobrého vlahého mléka tolík, aby bylo těsto pěkné ne příliš tuhé, ani slabé. Vypracuje se vařeckou a nechá se kynouti. Z kynutého se udělá jedna velká houska, rozdělí se totiž těsto na tři díly, a rozválí se rukou tři prameny, jak jest plech dlouhý a spletou se na housku, dá se na plech, nechá se kynouti; pak se potře rozkvedlaným vejcem a peče v horké troubě do červena. Nebo se z těsta udělá více dílů, z každého dílu se udělají tři stejné kousky, rozválí se z každého na prst silný pramének a pletou se třípramenové houstičky; dělají se delší a užší než jsou makové housky od pekaře. Mohou se, když zkynou, sypat makem, neb se pomaží jen rozkloktaným vejcem a pekou se v dobře vyhlářté troubě do červena.

481. Karásky jemnější. Když se dává do těsta máslo a cukr, musí být více kvasnic a mnohé kučařky, když jest těsto příliš mastné, přidají do těsta na kilo neb jen půl kila mouky lžici araku neb koňaku, někdo přidává lžici rumu neb lihu. Lihoviny

tyto těsto kypří a proto se stane také i lehčím, to se však dává jen do příliš složitého těsta, neb těsta máslového, o čemž později napiši. Jemnější karásky se zadělají takto: V několika lžících mléka, půl lžičkou cukru a trošku mouky se zmladí dvě deka kvasnic. Na misku se dá půl kila pěkné prosaté mouky, zmlazené kvasnice se tam dají, též se tam dá deset deka rozpuštěného nového másla, dvě lžice tloučeného cukru, lžíčka soli, na špičku nože citronové kůry a dobrého vlahého mléka tolík, aby bylo těsto přiměřeně husté, ne tuhé ani příliš slabé. Nechá se kynouti a z vykynutého se pletou malé neb větší třípramenové pletenky, nechají se kynout, pak se rozklepaným vejcem potrou a posypou se jemně usekanými mandlemi. Mléka se připraví o něco více než osmina litru. Také se z toho těsta může udělat vánočka.

482. Housky vánoční obyčejné. Na větší misu se dá půldruhého kila mouky, a rozemne se v ní dvacet deka nového a pět deka převařeného másla, neb převařeného loje. Rozemnouti jest to, že máslo nerozpuštěné se dá do mouky a rukama se v mouce mne, až se vše s moukou spojí, aniž by nějaké kousky zůstaly. To se dělá jen pro těsto tužší. Nyní se udělá kvásek z větší sběračky mléka, lžíčky cukru a trošky mouky a tři a půl deka kvasnic a vykynuté kvasnice se dají do mouky a ještě se přidá mléka dobrého, vlahého tolík, aby bylo tuhé těsto, ne však tvrdé. Připojí se k tomu deset deka tloučeného cukru, lžíčka jemně usekané citronové kůry, lžice soli, hrst oloupaných, jemně usekaných mandlí a těsto se tak dlouho vařeckou prodělává, až se dělají puchýře. Když jest propracované, tak se připojí k němu dvanáct deka přebraných malých hrozinek a těsto se pokryje

čistým ubrouskem a postaví se na nějaký hrneček na kamna, aby se nesparilo a nechá se dvě hodiny kynouti. Vykynuté těsto se dá na vál, rozdělí se na čtyři větší a pět menších kousků. Z prvních čtyř se udělá ne příliš dlouhá pletenka, položí se na plech na papír máslem pomazaný; tři menší kousky se opět spletou, položí rovně na první a na koncích se přimáčkne; konečně se stočí dva nejmenší kousky, položí se na vrch, hezky se urovnají, konce se stlačí a nechá se vánočka kynouti. Když se peče vánočka v peci, třeba u pekaře, může být takto velká, když se ale peče v troubě, jest lépe z této porce udělati dvě vánočky a když zkynou, pomaží se rozkvedlaným vejcem a pekou se v dobře vytopené troubě. Když se dá vánočka do trouby, tak se smí teprv po půl hodině obrátit a velmi opatrně, aby se nepoškodila, neb když se málo zapečená houska obrací, snadno se sraží a poškodi. Obrácená houska se již dopeče za čtvrt hodiny.

Ve velké domácnosti se pekou vánočky též v peci a když se pekou ze dvojitého těsta, totíž jednoduché a mastnější, vytopí se pec v zadu více a v předu méně, do zadu se dají vánočky obyčejně a mastnější se dají ku předu. Pec se začne topit, když těsto jest již hodně vykynuté. Hranice se dělá z méně dříví než na chleba, též méně se pak u předu dříví přiloží a pec se pak vyhrabe pohrabáčem a vymete mokrým pometlem. Vánočky jsou v peci pečené, když nejsou velké, za půl hodiny, velké za tři čtvrtě hodiny. Když jest pečivo příliš vysušené, ztratí na výživnosti i na chuti.

483. Vánočky jemnější. V kilu mouky se rozemne dvacet deka nového a pět deka přehřátého másla (neb loje) připojí se k tomu čtyři deka zmlazených

kvasnic, čtrnáct deka tloučeného cukru, čtyři žloutky, půl lžice soli, lžíčku jemně usekané citronové kůry a vlahého mléka tolik, aby bylo tuhé těsto, které se vařečkou a pak na vále rukama dobré propracuje; připojí se k němu dvacet deka jemně usekaných mandlí, čtrnáct deka hrozinek, promíchá se to s těstem a dá se těsto k teplu (ne však připravit) kynouti. Z kynutého se udělá jedna velká, neb dvě malé vánočky. Zkynuté se pomažou rozkvedlaným vejcem a posypou drobně sekánými mandlami a pekou se v peci neb v troubě. Pozn.: Když trouba ze spoda moc peče, tak se dá na trínožku nějaký starý plech a na ten se teprve pekáč neb plech s pečivem postaví. Když na vrchu moc peče, tak se přikryje pečivo bílým papírem, který se vodou potře. Pozn.: Vánočka upletena jest lépe, když zvolna kyní, asi půl druhé hodiny, a žloutky se rokvedlají v mléce, co se ním zadělává. Mléka se připraví neco přes čtvrt litru, ale jen vlahé, ne horké.

484. Vánočky ještě jemnější. Dvě kila mouky, 25 deka nového a 25 deka přehřátého másla se rozemne v mouce, připojí se k tomu deset deka zmlazených kvasnic, šest ve vlahém mléce rokvedlaných žloutků, dvacet osm deka tloučeného cukru, lžice soli, půl lžice jemně usekané citronové kůry, vše se rozdělá a dá se ještě tolik mléka, aby bylo tuhé ne však tvrdé těsto, které se na vále rukama tak dlouho prodělává, až jest velice jemné, což trvá skoro hodinu. Pak se tam ještě přimíchá dvacet osm deka oloupaných drobně sekáných mandlí, dvacet deka hrozinek a deset deka na nudličky pokrájené citronády a někdo ještě přidává cukrované kůry pomerančové na drobno usekané, malinko květu a vanilky, to se však v novější době vyneschází. Též kdo je zvyklý, může

dát máslo rozpustit a není ho třeba v mouce roztráti, záleží vše na zvyku. Z kynutého těsta se udělají dvě veliké, neb tři menší vánوčky, které se nechají opět půl druhé neb dvě hodiny kynouti, pak se pomážou rozkvedlaným vejcem a posypou sekánými mandlemi. Jest však lépe je dříve mazati a pak je nechat ještě dokynouti. Pekou se v dobře vytopené troubě jako předešlé. Mléka se připraví něco přes půl litru, dle toho, jak je suchá mouka.

485. Mazance (velikonoční bochánky). Na misu se dá tři kilo proseté mouky, rozpustí se čtvrt kilo nového másla, čtvrt kilo převařeného, dá se zmladit osm deka kvasnic, připojí se zkynuté k mouce, též dvacet deka cukru, dvě hrstě přebraných hrozinek, hrstka usekaných mandlí, dvě rovné lžice soli, lžici citronové kůry, a mléka se přidá tolik, aby bylo přiměřené husté těsto ne slabé, ani ne příliš tuhé (míra mléka určiti se nedá, někdy jest mouka suchá, někdy vlhká). Těsto se dobře vypracuje vařečkou a pak ještě na vále rukama prodělá a pak se teprve přidají hrozinky, těsto se ukreje a nechá u tepla kynouti dvě hodiny i déle. Pak se z toho udělají tři neb čtyři bochánky, nechají kynouti, potřou se vejcem a když jsou dobře zkynuté, tak se lehce udělá nožem na nich kříž a dají se do vytopené trouby neb pece peci. Za tři čtvrtě hodiny jsou pečené. Mohou se dát dva na pekáč neb plech. V peci jsou pečené za půl hodiny. Poznámka: Když není k dostání nové máslo, tak se může dát kokosové.

486. Mazanec jemnější. Na misku se dá půl kilo mouky, udělá se v ní důlek, (abych nezapomněla připomenouti, než se zadělává proseje k vůli čistotě a také, když se v zimě u kamen ohřívá jsou v ní chuhválky). Do hrnečku se dá asi šest lžic vlahého mlé-

ka, špetička cukru, dvě vrchovaté lžice mouky a dvě deka rozdrobených kvasnic (droždi). Rozmichá se to, pokreje a nechá se kvásek u teplých kamen kynouti. Zatím se rozpustí sedm deka nového a šest deka převařeného másla, dá se do připravené mouky, v trošce vlahého mléka se rozkvedlá jeden žloutek, připojí se to k mouce, pak ty zmlazené kvasnice, malá, skoro neplná lžička soli, sedm deka tloučeného cukru, lžička neplná, jemně usekané citronové kůry a ještě malinko vlahého mléka, ne však mnoho, aby nebylo těsto řidké, může být připraven košík (asi osmina litru) mléka. Těsto se pak vařečkou prodělává, až od vařečky i mísy odpadává. Pak se tam přidá hrstka oloupaných, usekaných mandlí (kapka se od nich nechá na posypání), hrstka malých hrozinek a lžice na kousíčky nakrajené citronády, když není po ruce, dá se více hrozinek, kdo nemá rád hrozinky, až nedává nic. Vše záleží na chuti. Těsto se nyní nechá dvě hodiny kynouti. (Nikdy není radno těsto na kamna stavěti, aby rychle vykynulo; snadno se ze spoda spaří; lépe když již se dává na kamna, dát pod misu, na které jest těsto, nějaký vysoký hrnec. Těsto se přikryje čistým ubrouskem a třeba ještě poklicí, zahřeje se a brzy vykyne, aniž by se spařilo. Z vykynutého těsta se udělá vánوčka neb bochánek, potře se rozkvedlaným vejcem, posype rozsekánými mandlemi, nechá opět hodinu neb půl druhé kynouti, dle toho jest-li jest to v zimě, kyne déle, v létě kyne těsto rychleji. Jen nikdy nespěchat a housku nepřiparit. Někdo jak housku neb mazanec udělá, hned ji pomaže a mandlemi posype, jiná hospodyňka opět cliváli pomazati housku až když se dává peci, že prý má lepší lesk. Musí se však zkynutá velice lehce potřít, aby se nepoškodila. Kynutý mazanec neb hou-

ska se peče v dobře vytopené troubě malé tři čtvrtě hodiny. Kdo musí šetřiti, at dá místo převařeného másla lůj a místo nového másla kokosové. Toto jest velice dobré těsto i na vánočku.

487. Mazanec opět na jiný způsob. Do jednoho kila mouky se dá patnáct deka rozpuštěného másla, polovic nového, polovic přehřátého, tři deka zmlazených kvásnic, v trošce mléka se zmíladí jako předešle, tři žlontky se rozkvedlají ve čtvrt litru vlahého mléka, lžíčka zavrčitělá soli, lžíčka citronové kůry a z jednoho citronu šťáva. Těsto se zadělá jako předešle, dá se dvanáct deka tloučeného cukru, těsto se dobré prodělá, připojí se k němu dvanáct deka oloupaných mandlí, tolík též hrozinek a pět deka citronády. Vypracované těsto se nechá kynout dvě hodiny a pak se udělá jeden velký neb dva menší mazance neb vánočky nechají kynout a pekou jako předešle. Když se udělá jen jedna vánočka, tak se musí peči v troubě jednu hodinu. Když jsme zapomněly jak dlouho se již vánočka peče, tak se dřevěnou špejli doní pichne a když jest špejile suchá, jest dost, když se na konci nedopečené těsto zadrželo, musí se ještě peči. Trouba, jak již jsem napsala, musí se dříve vytopit, nesmí však být příliš rozpálena, nejlépe se pozná, když se tam podrží konsek bílého papíru a hned žloutne, jest již vytopená. Když se dá pečivo do málo vytopené trouby, tak se rozběhne, do příliš vytopené se spálí. Tak se musí jít jak se říká cestou prostřední.

488. Míra másla a cukru. Když se dává do těsta cukr práškový neb rozpuštěné máslo a máme předpis napsaný na dekagramy a nechce se hospodynka vážením zdržovati, jest dobré, když se všecko na lžice neb koflíčeky vyměří. Tak jsem ku př. četla je-

den předpis na vánočku. Dá se na větší mísu »kilo« prostřední bílý hrnek proseté mouky, připraví se malý kropenatý hrneček rozpuštěného másla, fialový koflíček tloučeného cukru a tak to šlo dále se všemi předpisy. Zajisté v každé domácnosti má hospodynka pro každý hrneček jméno a proto, když si jednou vše vyváží, může vše na svoje nádobecky vyměřiti a nemusí se pak, když spěchá, s vážením zdržovati. Toto jsem si dovolila pro začátečnice připomenouti. Do těsta jest cukr lepší tloučený než kusový, jelikož se však cukr při tloučení rozprašuje, jest lépe, když se koupí cukr v kuse, ne příliš tvrdý; na vál co se dělají nudle se položí papír, na něj se položí struhadlo a cukru se za hodinu nastrouhá na dlouhý čas. Pak se proseje, dá do nějaké nádoby a jest vždy po ruce. Práškový cukr koupený není tak sladký jako domácí, jen bílkové pusinky se z něj dělat daří. Dortsy a jiné cukrovinky se mohou dělat z cukru doma připraveného, polevy na dortsy z cukru práškového. Prozatím podávám začátečnicím tyto míry. Zavrchovatělá lžice pšeničné krupičky váží dvě deka, vrchovatá lžice krupičné mouky váží též dvě deka. Dvě deka práškového cukru je více zavrchovatělá lžice, šest deka strouhaného neb tloučeného cukru jest tři méně vrchovaté lžice, sedm deka tloučeného cukru jest tři hodně vrchovaté lžice. Dvě deka nového másla jest kousek jako větší vlašský ořech, čtyři deka másla jest jako menší slepičí vejce. Šest deka rozpuštěného másla jest čtyři lžice. Tak a podobně si mladá hospodynka všecko vyměřuje a za krátký čas má nejlepší míru v oku a ruce, takže se jí vše podle té míry a váhy podaří. Znám hospodynku, která i dortsy a jiné cukrovinky dle míry a váhy v oku a ruce dělává a jsou výtečné. Na půl

litru se také může vyměřiti hrneček, též na čtvrt a osmینu litru koſliček, na desetinu litru nějaká sklenička, třeba od hořcice, a je to také dobré.

489. Beránek velikonoční kynutý. Na misce se utře, až se pění, dvanáct deka nového másla, připoji se k tomu deset deka strouhaného cukru, čtyři žloutky, dvě a půl deka zmlazených kvasnic, lžíčka soli, půl lžíčky citronové kůry, půl kilo pěkné mouky a mléka vláhleho tolík, aby bylo těsto o něco tužší než na buchty a o něco vláčnější než na vánočku. (může se připravit větší koſlík mléka). Těsto se dobře propracuje, aby bylo velice jemné a nechá se hodinu kynouti. Vykynuté těsto se dá na vál, přidá se do něj hrst drobně usekaných mandlí, promichá se to a vloží těsto do vymazané a žemličkovou vysypané formy beráškové, do spodní části formy, hezky se těsto ve formě urovná, pomastí po vrchu máslem a nechá se ještě ve formě vykynouti. Pak se přikryje menší půlou formy, do dírek, aby se forma nerozdělala se dají hřebíky, forma se postaví na pekáč a dá se do vytopené trouby beránek péci ocáskem do zadu. Tak peče se půl hodiny, pak se obrátí a peče se hlavičkou do zadu čtvrt hodiny. Když se obrátí, tak se může vrchní část formy sejmouti, aby se vidělo, jak beránek se peče, kdyby se povrchu málo pekl a byl ještě bledý, tak se může dopéci odkrytý. Kdo má malou formu, tak může dělat těsta o polovinu méně. Toto množství je počítáno na formu větší. Pečený beránek se vyklání, nechá na prkénku vystydnot, pak se posype cukrem, do oček se mu dají černé hrozinky, do luhičky kousek zeleného lístku a kolem krčku dáme zelenou neb červenou mašličku. Na to se dá na podlouhlou misu a když jest již studený, nejlépe druhý den, podává se na stůl. Be-

ránka ozdobného z těsta piškotového, napiši při dorových čukrovinkách.

490. Koláče české. České koláče jsou prý nejlepší a proto také české hospodyňky o posvícení na koláčích si dají záležeti. Jednoduché, vesnické koláče bývají jen dobrým mlékem a přídavkem rozpuštěného vláhleho másla zadělávány. Dvě kilo mouky, tříčet deka rozpuštěného másla, tři hodně vrchovaté lžice cukru, půl lžice citronové kůry, pět deka zmlazených kvasnic, neplná lžice soli a vláhleho dobrého mléka se dá tolík, aby bylo těsto vláčné, ne však tuhé. Nejdříve se zmladí ve větším hrnkou se čtvrtlitrem mléka, přidá se lžíčka cukru a čtyři vrchovaté lžice mouky a kvasnice se dobře rozkvedlají. Mouka se dá na misu, udělá se do ní důlek, pak se tam dají zmlazené kvasnice, rozpuštěné máslo a mléko, sůl, citronová kůra, cukr a vše se zamíchá a ještě se tolík vláhleho mléka přidá, aby bylo pěkně vláčné těsto, pak se dobře vypracuje vařečkou až hází pučhyře. Na dobře vypracovaném těstě mnoho záleží. Dobře vypracované těsto jest hebké, kypré a pečivo z něj jest jako nadýchané. Těsto se přikreje a nechá se kynouti asi dvě hodiny. Pak se dá vždy kousek na vál, nařezají se z něj kousky asi jako vlašské ořechy a pak v ruce neb na vále dvě najednou, v každé ruce jeden, dělají se pěkné kuličky a kladou se na pomaštěné plechy. Někdo jiný, obyčejně když kuličky trochu zkynuly, tvoří z nich koláčky. Vyhlobí se totiž prstem v kuličce dolíček a tak se prstem dolíček zvětšuje, že pro povidla jest prostřed prohloubená mezera, okolek asi na půl stotiny (centimetru) zůstane kolem, pěkně kulatý a proto také kulička se zvětší a když dáme do prostřed povidla, jest pak z toho větší koláč. Koláčů se takto

udělá na mnoho plechů, plní se povidly, mákem, tvarohem a jištičkou a perníkem. Okolky kolem koláčů se potírají rozkvedlaným vejcem a když se dají do koláčů povidla, tak se zdobí na dlouhé kousičky pokrájenými mandlemi, dělá se z nich na koláči hvězdička, taktéž makové koláče se mandlemi zdobí; tvarohové opět malými hrozinkami.

Také se dělají koláčky svazované; rozváli se totíž kousek těsta na stéblo silné pak se z něj nakrájeji čtverce, jak velké mají být koláče, do každého čtverce se dá kousek povidel, dva cípky se vytáhnou z rohu čtverce a pěkně se spolu spojí, tak, aby měl koláček pěkná povidlová očka. Takto se dělávají pravé české koláče, ovšem že větší než nyní. Že však dají tyto koláče více práce, dělají se proto koláče kulaté nesvazované. Koláče se kladou na pomastěné plechy a potírají se rozkvedlaným vejcem a sypou malinko strouhanými mandlemi, nebo se smíchá troška cukru s moukou a rozmelní se v tom kousek másla, tim se též mohou koláče sypati. Jest levnější než mandle a také jest to dobré. Koláče se nechají zkynouti, pak se pekou ve vytopené troubě neb peci. Když se pekou koláče v peci, tak se začne topiti pec když jest asi na dva plechy koláčů hotovo. Hranice se udělá do prostřed pece, pak se, když na polo shořela, po celé peci a když již vše shořelo, prohodi se to ještě roštovou otýpkou a nechá se to vyhořet. Když jsou již všecky koláče hotové a skynuté, vyhrabe se pec a vymete pometlem a koláče se sází do pece. Když jsou koláče ze dvojího těsta a jest jich více plechů, tedy se méně mastné koláče upekou napřed a mastnější koláče se upekou jak se říká na druhý »sad«. Když se dají koláče do pece, tak se před pecí udělá ze třísek tak zvaný přípal, aby koláče povrchu brzo

kem, neb cukrem smíseným se skořicí, to se pak mandle a hrozinky vynechají.

515. Královská bábovka. Na míse se utře do pěny šestnáct deka nového másla, připojí se k němu šest žloutků a deset deka cukru, dle chuti citronové kury, kdo rád, může přidat malinko vanilky, půl lžičky soli a tře se to do husta. Po té se k tomu připojí dvě a půl deka zmlazených kvasnic, v kořličku mléka a připojí se k tomu a lehynce zamíchá ze čtyř bílků sníh a dvacet jeden deka prosáté krupičné mouky, forma se vymaže novým máslem, vysype strouhanou žemličkou a vyloží rozpůlenými mandlemi, nechá se těsto ve formě kynouti a pak se peče jednu hodinu v mírně vytopené troubě. Pozn.: Když jsou kvasnice čerstvě postačí dvě deka. Pečená bábovka se sype hněd za tepla vanilkou a cukrem.

Buchty.

516. Buchty jednoduché. Půl kila prosáté mouky, jeden a půl deka zmlazených kvasnic, lžíčku soli, tři lžíce rozpůleného omastku, třeba nějaké sebrané mastnoty z hovězí polévky, jedno vejce rozkvedlané v kořličku mléka, dle chuti citronové kury, udělá se lehounké těsto, lípe jest slabší než tužší, hodně se propracuje, aby bylo kyprounké z něj pečivo. Také se může do něj přidati jeden vařený strouhaný Brambor. Míra mléka, jak jsem již psala, se přesně určiti nedá, neb někdy jest mouka suchá, jindy vlnhká a též kdo dá na pečivo mouku krupičnou, spotřebuje více mléka. Na půl kila mouky na volné těsto se může připravit něco přes čtvrt litru vlahého mléka, na tuhé těsto jako jsou mazance, vánocky, když tam přijdou žloutky a rozpůlené máslo jest potřeba na půl kila

mouky jen kořík mléka, něco přes osminu litru, též dle toho, jak jest suchá mouka. Kdo šetří, může vejce vynechat.

517. Buchtičky jemnější. Půl kila mouky, osm deka másla se na míse dobré utře, připojí se jedno celé vejce a jeden žloutek, 6 deka cukru, dle chuti citronové kůry, lžíčku soli a tře se to ještě asi pět minut. Pak se tam připojí dvě a půl deka zmlazených kvasnic a mléka tolik, aby bylo vláčné těsto, dobré se vytluče a nechá kynouti. Z kynutého se dělají malé buchičky, plní tvarohem neb povídly, kladou se na pomaštěný pekáč, nejlépe hliněný, neb železný, na plechovém se často ze spoda připálí. Buchtičky se povrchu i mezi pomastí máslem, dají se kynouti a pekou se do růžova v dobré vyhřáté troubě. Když odpadávají lehce od pekáče, jsou dost. Pozn.: Když jsou drahé vejce, mohou se vynechat.

518. Buchty na jiný způsob. Na mísu se dá kilo prosáté mouky, čtyři deka zmlazených kvasnic, 18 deka rozpuštěného másla, polovic nového, polovic převařeného (neb polovic loje), dvě vrchovaté lžice cukru, lžice rumu, dva ve vlahém mléce rozkvedlané žloutky, vrchovatou lžíčku soli, dle chuti citronové kůry a mléka tolik, aby bylo vláčné těsto, které se vypracuje a nechá kynouti a z kynutého se dělají malé buchičky, plní povídly neb nějakou zavařeninou, nechájí se kynout a pak se do růžova upekou.

519. Buchtičky dukátové. Půl kila mouky, dva a půl deka zmlazených kvasnic (droždí), lžíčku soli, dvě lžice cukru, dva ve vlahém mléce rozkvedlané žloutky, deset deka rozpuštěného másla, dle potřeby ještě vlahého mléka, udělá se vláčné těsto, dobré vypracuje, nechá kynouti, pak se dělají malé kuličky iako zlatník velké, dávají se na pomaštěný plech, po-

třou se též na vrchu i mezi máslem, nechají se kynout a pak se pekou v dobré vyhřáté troubě, patnáct — dvacet minut. Když jsou drahé vejce, tak se mohou vynechat a dát do těsta jeden rozstrojovaný vařený brambor. Některá hospodyňka dělává na dukátové buchičky těsto jen jednoduché, že jsou do kremu lepší buchičky mastné a sladké a to iest následující.

520. Buchtičky dukátové jednoduché. Půl kila mouky, čtyři lžice másla, jeden a půl deka zmlazených kvasnic, lžice cukru, dle chuti citronové kůry, lžíčka soli, těsto se dobré vypracuje, mléka se dá tolik, aby bylo těsto vláčné, a z kynutého se dělají buchičky jako předešle. Krém na buchičky jak se dělá najdeš na str. 97 a 98

521. Buchta ke krájení jemná. Jedenáct deka másla se tře do pěny, připojí se k tomu dvě celé vejce, jeden žloutek, pět deka cukru (asi dvě lžice), tře se deset minut. Po té se k tomu připojí dvě deka zmlazených kvasnic, na větší špičku nože soli, čtyřicet deka mouky, dle chuti citronové kůry, hrstka rozkrájených mandlí, osm lžic mléka, těsto velice dobré se vařečkon vytluče a dá se do sucharové formy máslem vymazané a mandliemi vysypané, nechá pomažu hodinu kynouti, pak se peče v dobré vytopené troubě tři čtvrtě hodiny. Když není po ruce forma sucharová, dá se těsto do bábovkové formy, též je z toho dobrá bábovka.

522. Rohličky s oříškovou nádívkou. Utře se do pěny sedm deka másla, dvě lžice cukru, tři žloutky, připojí se k utřenému dvě a půl deka zmlazených kvasnic, lžíčka soli, dle chuti citronové kůry, půl kila mouky a vlahého dobrého mléka tolik, aby bylo těsto pěkné, o poznání silnější než na buchičky. Těsto

se dobře propracuje a nechá hodinu kynouti. Po té se těsto dá na vál, rozváli na stéblo silně, nakrájí se na malé čtverečky a plní se oříškovou nádivkou.

523. Oříšková nádivka. Jedna rozstronhaná žemlička se osmaží na kousíčku nového másla (asi jako malý ořech) a nechá se vychladnouti. Po té se tam přidá tři lžice dobré sladké smetany, dle chuti tloučeňho cukru a dvě hrstě oříšků jemně umletých. Vše se promichá a dává se do malých nakrájených čtverečků, utvoří se pěkně oříšek, potře se rozklepaným vejcem, dá na pomaštěný plech, nechají se kynouti a pekou se ve vytopené troubě patnáct minut i déle.

524. Ještě jiná oříšková nádivka. Čtrnáct deka strouhaných oříšků se třou s dobrou sladkou smetanou (asi 4 lžice smetany) do husta. Připojí se lžice velice dobr. likéru, merarkynu neb rumu, dle chuti cukru, někdo ještě přidává citronovou kůru a skořici a lžici medu. Vše se dobře promichá a naplní se tím rohlíčky. Pozn.: Když se dá med, tak se cukr vynechá. Také se mohou oříšky malinko upražit, s medem jsou dobré.

525. Zelníky. Půl kila mouky, půldruhého deka zmlazených kvasnic, jedno vejce, lžíčku soli, dle potřeby vlahého mléka, udělá se těsto, připojí se k němu tři lžice rozpuštěného másla, těsto, aby bylo jemné, lehké a dobře propracované a nechá se kynouti. Půl kila težká hlávka se očistí a drobně se na nudličky nakrájí. Dá se do hrnku, spaří se málo zasolenou vodou a nechá se trochu povářiti. Pak se zcedí, jemně se useká, na kastrol se dá asi jako ořech kousek másla, usekané zeli se tam vloží a pomalinku dusí. Přidá se k němu dle chuti cukru, lžice sladké smetany a na špičku nože pepře a když iest to hodně husté, tak se to nechá vychladnouti. Vykynuté těsto

se rozváli na stotinu (centimetr) silně, vykrájejí se kružátkem kolečka, na každé se dá kousek zelné nádivky, opět kolečkem pokreje, kolem přimáčkne, dá na plech, pomastí, nechá kynout, pak se opekou v dobře vytopené troubě do červena.

526. Zelníky na jiný způsob. Na půl kila mouky se rozkrájí čtvrt kila zelí z pěkné hlávky na větší kostičky, dá se ovařit v málo přisolené vodě, pak se voda zcedí, na kastrolek se dá lžice másla a zeli se nechá do měkká dusiti, nesmí však zhnědnouti, musí zůstat bílé. Po té nechá se vychladnout. Na mísu se dá půl kila mouky, do ní jeden a půl deka zmlazených kvasnic, které se zmladí v šesti lžících mléka špetkou cukru a dvě vrchovaté lžice mouky ve čtyřech lžících vlahého mléka se rozkvedlá jedno celé vejce, připojí se k tomu zeli, též na špičku nože pepře, dá se to do mouky a dvě lžice rozpuštěného másla, lžíčku soli a vše se dobře propracuje v jemné těsto; může být o poznání tužší, než na buchty. Když není mouka příliš suchá, tak postačí mléka šest lžic na kvasnice a čtyři do zeli. Též dle toho, jak jest zeli v láti. Těsto se nechá kynouti, z kynutého se dělají vdloky na stotinu silně, nechají se kynouti, pak se opekou malinko na plotně neb v troubě a na kousku sádla neb jiného omastku se do červena osmažeji. Někdo je také upeče v troubě docela a pak sádlem neb máslem pomasti. Tyto zelníky jsou kypré a zeli v nich promichané dává jím zvláštní chuti. Jsou dobré teplé neb vlažné.

Vdloky.

527. Vdloky s jablkami. Udělá se těsto jako předešle, místo zeli se do těsta přimichá čtvrt kila olou-

paných na tenké plátky nakrouhaných jablek, které se malinko cukrem popráší. Ostatní jako předešle.

528. Vdolky po pokynuté, placky zvané. Půl kila mouky, dvě vrchovaté lžice škvarků se jemně useká a do mouky promichá, připoji se k tomu jedno deka zmlazených kvasnic, lžičku vrchovatou soli a mléka tolik, aby bylo přiměřeně tuhé těsto. Také se přidá jedno celé vejce, které se může v mléku rovadlati. Dobře se vařečkou vytluče a hned se z toho dělají vdolky (placky) na stéblo silné, nechají se nyní kynouti. Pak se pekou v troubě neb na plotně do červena, pomasti se po vrchu sádlem a dají se na stůl. Když nějaké zubdou, tak se druhý den malinko v troubě rozpeckou a jsou jako čerstvé. Dělávám je z mouky číslo druhé neb třetí a jsou velice chutné. Pozn.: Když se dá více škvarků, jsou ještě lepší.

529. Vdolky obyčejné. Půl kila mouky, jedno deka zmlazených kvasnic se špetkou cukru, jeden větší vařený, strouhaný brambor, mohou být i dva brambory, lžíčku soli a mléka tolik, aby bylo těsto kypré, ne tuhé, dobře se propracuje, nechá kynouti, pak se dělají vdolky na stotinu silné, nechají se opět kynouti a pak se pekou na plotně neb v troubě. Pečené vdolky se mažou švestkovými povidly, posypou strouhaným syrečkem (homolkou) a pokapou kyselou smetanou a dají se na stůl. Když se tyto vdolky dávají bez povidel, tak se jen do pola upékou, pak se dá na velký kastrol železný asi jako slepiči vejce kousek sádla neb másla a když se začne škvářit, tak se tam opečené vdolky osmažejí, ovšem že se ještě, když se více smaží, po kousíčku sádla přikdyž se jich více osmažuje, po kousíčku sádla přidává. Osmažené vdolky se posypou cukrem a skořicí, neb se mažou povidily.

řici a dají se na stůl. Jsou též dobré z mouky černější. Černější mouka jest výživnější než bílá a proto také na obyčejné pečivo vhodnější. Dělávám tyto vdolky z mouky číslo druhé neb třetí, přidám do nich dva vařené, strouhané brambory a zadělám je dobrým kozím mlékem a vdolky jsou jak říkávaly staré hospodyně, jako prach. Když se do nich přidá polovic žitného neb ječ. výražku, jsou vlačné ještě třetí den.

530. Vdolky nadívané. Udělá se těsto jako předešle a z kynutého těsta se udělají větší vdolky, pomážou se lžíci dobře připraveného máku (nadívky makové) pak se vdolek přeloží, kraje se všude prstem přitisknou a povstane z toho obdélník, tak zvaná šiška. Nechají se kynout, upékou se na plotně neb v troubě a pomastějí se za tepla máslem. — Když se do této šišky dá polovic máku a polovic vařené, strouhané řepy, »tuřinu«, neb cukrovky, tak jsou to tak zvané řepánky. Jsou též velice dobré.

531. Vdolky jemnější. Půl kila mouky číslo první neb nula, dvě deka zmlazených kvasnic, tři lžíce rozpustěného másla, lžíčku soli, lžíci cukru, jedno celé ve vlačém mléce rozvedlané vejce, něco přes čtvrt litru mléka, dle toho jak je suchá mouka. Těsto se udělá volnější, dobře se vařečkou prodělá, nechá kynout, pak se dělají malinké vdolečky na stotinu silné, nechají kynout, malinko se opekou a pak se v livaňečníku do červena osmaží. Mají být tyto vdolky kypré a lehké. Nesmějí se při pečení příliš vysušit. Osmažené vdolečky se sypou cukrem a skořicí, neb se mažou povidily.

Livance.

532. Livance (lité vdolky) obyčejné. Půl litru vlačného mléka, jedno deka zmlazených kvasnic, neplná

kávová lžička soli, lžička cukru a mouky, když není suchá čtyřicet deka sušité, sypké mouky na půl litru mléka spotřebuje se méně. Těsto se dobré kvědáčkou prodělá, aby nezůstaly žmoiky, nechá se přikryté u tepla kynouti, pak se dá na plotnu livanečník neb silný plech, pomastí se máslem a do rozpáleného se leje lžíci těstičko, za dvě minuty i dříve se livance obrátí, opět se opekou, pak zase se plech pomastí a tak to jde stále, až jsou livance pečené. Mastí se máslem, sypou cukrem a skořicí neb mažou povidly a sypou strouhaným syrečkem a jest velice chutné a hezké, když se ještě na každý livaneček dá do prostředku kousek smetanové pěny. Když jsou livanečky malinké a povidly a pěnou ozdobené, říká se jim sedmikrásy. Tyto livance jsou dobré též z ječné mouky.

533. Livance jemnější. Do hrnce se dá půl litru vlahého mléka, připojí se tam jedno deka zmlazených kvasnic, neplná lžíčka soli, jeden rozstrouhaný brambor vařený, lžíci rozpuštěného másla, jedno celé vejce a mouky se dá tolik, aby bylo těsto iako na kapání. Dobře se vše rozkvedlá a nechá kynouti a pak se pekou livance jako předešle. Velice dobré jsou též livance, které jsem ochutnala u výtečné hospodynky paní G., když se přidá do těsta malý talířek strouhané mrkve. Na tu to porci by jedna očištěná, rozstrouhaná mrkev postačila. Livanečky jsou pak žluté a velice chutné a záživné.

534. Livance ještě jemnější. Do hrnce se dá dvě deka zmlazených kvasnic, jedno vejce celé a dva žloutky (kdo šetří, ať dá jen jeden žloutek), dvě lžíce rozpuštěného másla, lžíčku soli, malinko citronové kůry, kořík mléka, dvě lžíce cukru, půl kila pěkné mouky a ještě vlahého mléka tolik, aby bylo přiměřené těsto na jemné livance. Může být mléka připra-

veno tři čtvrtě litru. Podle toho jak je suchá mouka. Dobře se těstičko rozkvedlá, nechá kynouti, pak se pekou livance jako předešle. Jsou dobré.

Preclíky a tyčinky.

535. Vařené preclíky. Na mísu se dá půl kila mouky, rozemne se v ní šest deka nového másla, pak se k tomu připojí dvě deka zmlazených kvasnic, lžíčka soli a ještě koříček mléka, aby bylo těsto tuhé, ještě tužší než na vánocky, dobré se vařečkou prodělá a pak na vále ještě rukama prohněte, a nechá se kynouti. Z kynutého těsta se dělají preclíky (jednoduchá kolečka) asi na malík silné, nechají se malinko ještě kynout, pak se dá na velký kastrol vody, zasoli se půl lžíci soli a když jest voda ve varu, dá se tam tolik preclíků, aby volně plavalv a když vyplovou na povrch, rychle se dírkovanou lopatkou vydají, posypou se promichaným mákem se solí, dají se na pomaštěný plech a pekou se v hodně vytopené troubě do červena. Tyto preclíky se dávají při hostině, místo slaných rohlíčků.

536. Tyčinky slané. Na mísu se dá čtvrt kila mouky, rozemne se v ní sedm deka másla, připojí se k tomu za dva haléře zmlazených kvasnic, jeden ve vlahém mléce rozkvedlaný žloutek, půl lžíčky soli, půl koříčku mléka udělá se pěkné tuhé těsto, které se dobré propracuje a nechá kynouti. Pak se dá na vál a dělají se z toho na malíček silné asi deset stotin (centimetru) dlouhé tyčinky, které se pomocou rozkvedlaným vejcem a posypou se kmínem a solí. Nechají se malinko zkynouti, pak se pekou do červena v dobře vytopené troubě. Jsou též velice dobré k pivu i k čaji. Též se může přidat do těsta špetka

kmínu. Pozn.: Když se dělá po půl kilu mouky, tak se může dát jedno vejce celé a dvě deka kvasnic.

537. Tyčinky rychlé od sl. Ot. Petráškové. Na misku se dá čtvrt kila mouky, připojí se k ní za dva haléře v několika lžících vlahého mléka zmlazených kvasnic s přídavkem špetky cukru; do vykynutých kvasnic se rozkvedlá jeden žloutek, špetka soli, připojí se tři lžice rozpustěného vlahého másla, zadělá se to v tuhé těsto a nechá se vykynouti. Pak se dělají na malík silně dle libosti dlouhé tyčinky, potírají se rozkvedlaným vejcem a sypou kmínem, neb mákem smíšeným se solí. Pozn.: Někdo je, když je dělá, obaluje již v soli a kmínu, že to tak nespadavá, to záleží na libosti. Tyčinky se nechají, když jsou hotové, malinko kynout a pak se pekou v teplejší troubě do červena, aby pěkně chrupaly.

538. Tyčinky rychlé od sl. Štemberkové. Čtvrt kila mouky, dvanáct deka nového másla se v ní rozmíli; jedno deka kvasnic se zmladí v několika lžících vlahého mléka, jeden žloutek, čtyři deka oloupaných, jemně usekaných mandlí, špetka soli, lžice cukru, malinko citronové kůry se k tomu přidá a všechno se zpracuje v tuhé těsto, asi jako na vánوčky, ba spíše o něco tužší a hned se z toho tvoří malé tyčinky asi stotinu silně a dle libosti dlouhé. Bývá jich z toho padesát kusů, kladou se na pomaštěné plechy a nechají se dvě hodiny stát, ne však na blízku kamen, aby nekynuly přílišně. Pak se pekou do růžova, musí být i ve vnitří malinko růžové, chruplavé. Koflík vody se svaří ze 7 deka cukru a nechá vychladnout. Studené tyčinky se ve studeném tom cukru omáčeji, nechají se na vále osáknout a pak se obalují v cukrové moučce, do které se přidá pro chut tloučené skořice, neb vanilka: což záleží na

chuti a libosti. Obalené tyčinky se kladou na plech, a v troubě dobře osuší. V uzavřené krabici a v suché místnosti vydrží při dobré chuti přes půl roku a do hraničky na talíři urovnáné jsou hezké i dobré. Z tohoto těsta se podobně dělají chvalně známé lomnické věnečky či kroužky.

539. Čestinské rohlíčky neb preclíčky pí. Petráškové. Na misce se tře sedm deka másla do pény, připojí se tři žloutky, lžice cukru, šest lžic dobré, husté, sladké smetany, jeden a půl deka ve třech lžících mléka zmlazených kvasnic, půl lžičky soli, malinko citronové kůry, vše se prodělá a dá se k tomu tolik pěkné mouky, aby bylo těsto, když se dobrě prodělá, o něco tužší než na vánoučky. Hned se dělají malé preclíčky, potrou se rozkvedlaným vejcem a dají se na máslem potřený plech kynouti. Zatím v koříku dobré sladké smetany se rozkvedlají dva žloutky, připraví se talířek drobně sekanych neb mletých oloupaných mandlí, zkynuté preclíčky se dají do dobré vytopené trouby a nechají se do pola páci. Pak se omáčeji v té smetaně s těmi žloutky a povrchu se sypou mandlemi, do kterých se přidá lžice cukru a pak se dají do horké trouby do růžova dopéci. Jsou velice dobré. Pozn.: Kdo šetří mandle, tak je sype madlovým sypáním, přidá do mandlí mouky a cukru.

540. Těsto za studena kynuté. Na misu se dá půl kila mouky, v koříku asi osmina litru vlahé smetany, ve které se zmladilo tři deka kvasnic, připojí se dvě vejce celé a dva žloutky, šest lžic rozpustěného másla, trochu citronové kůry a těsto se dobrě prodělá. Když se mají z něj dělati preclíčky neb tyčinky, udělá se těsto tuhé, když koláče, tedy se ještě přidá vlahého mléka, aby bylo těsto vláčné. Dobré

propracované těsto se dá do máslem vymázaného ubrousku, volně se zaváže, aby mohlo těsto nabývat a vloží se do studené vody do hluboké nádoby a když vyplove na povrch, neb když uzlíček s těstem se převrátí, jest těsto z kynuté, také se může toto těsto nechat na míse, druhou mísou se připlopí a dá se kynout do sklepa. Nejlépe když se večer zadlá a ráno se dělají koláče. Obyčejně se říká zmrzlé koláče. Jsou však dobré.

541. Máslové preclíčky sl. M. Benešové. Na vál se dá dyacetjeden dkg. mouky a prodělá se s ní čtrnáct deka nového másla a udělá se z toho na prst silná plocha a nechá odpočinout. Opět dvacetjeden dkg. mouky se zadlá v šesti lžících mléka zmazaných dvě deka kvasnic (drozdí), připojí se k tomu dva žloutky, malinko citronové kůry, špetka soli a těsto se dobře prohněte. Pak se rozválí na stéblo silně, též to máslo prodělané s moukou se poněkud rozválí, vloží se do prostřed rozváleného těsta, těsto se přes něj přeloží, aby bylo povrchu i ze spoda stejně na másle těsta, pak se to společně s těstem rozválí, opět složí, jako když se skládá šátek, opět se to rozválí a složí a to se opakuje třikrát. Po té se dělají malé preclíčky, omočí se v málo rozšleháném bílku a po vrchu se sypou křišťálovým cukrem, neb se pomažou rozkvedlaným vejcem a sypou mandlemi, nechají kynout, pak se pekou, v teplejší troubě.

Koblihy.

542. Koblihy jednoduché. Na mísu se dají dvě lžice rozpuštěného horkého másla, připojí se tam sklenička rumu (asi 4 lžice), dvě lžice cukru, lžice citronové šťávy, lžičku kůry, jedno celé vejce se roz-

kvedlá ve vláhém mléce, vše se promichá, připojí se k tomu sůl, tři deka rozmazaných kvasnic, kilo mouky a vláhého mléka ještě tolik, aby bylo těsto vláčné jako na bůchty. Může se připravit tři čtvrtě litru mléka; dle toho, jak je suchá mouka. Těsto se dobře vytluče, až od mísy a vařečky odpadává. Neb každé pečivo čím více, se vytluče, tím více přijde do něj vzduchu a pak jest pečivo kypřejší. Nyní se nechá těsto kynouti. Pak se ohřatý vál (neb v zimě bývá vše studené) popráší malinko moukou a kus těsta se rozválí na malíček silně a vykrájí se větším koblihovým kružidlem kolečka a na každé se dá kousek zavařeniny neb malinký kousek dobrých povidel a přikryje se kolečkem prázdným, kolem se prstem přimáčkne, aby nádívka nevyčnívala a pak se o něco menším kružátkem vykrojí, aby měla kobližka pěkný okolek, na čemž velice záleží. Když není koblihová plechová větší formička, mohou se větší kolečka sklenici vykrajovat a menší formičkou plechovou. Též si mladým dívenkám dovolují připomenouti, že do koblih se dává jen malinký kousek zavařeniny, asi jako lískový ořech; máku může býtí větší kousek, neb jest lehký, povídla a zavařeniny jsou těžké a koblihy jsou pak příliš těžké a nemívají potom kolem bílé proužky. Když jsou koblihy hotové, dá se na čisté ohřáté prkno nějaký čistý starý ubrousek, popráší se moukou, kobližky se tam kladou a pak se opět čistým ohřátým ubrouskem přikryjí a nechají se hodně (asi hodinu) kynouti, ne ale příliš u horka, aby se nepřipařily. Na kastrol se dá sádlo, do něhož se může přidat kousek převařeného másla, někdo dává polovic kokosového másla, to vše záleží na chuti a kdo má co v domácnosti; musí se však omátek rozpálit a proto když již koblihy jsou hodně vy-

kynuté, dá se nějaký kousek těsta do sádla a když se hodně škvaří, dá se tam tolik koblihy, spodní stranou vzhůru, aby volně plavalny, hned se pokryjí poklicí a za minutu se poklice sejmí a koblihy se lopatkou neb špejší obrátí a nechají se odkryté péci, až jsou ze spoda růžové, což trvá půl druhé neb dvě minuty. Musí být omastek dost rozpálený, nikoliv ale tak, aby koblihy za vteřinu zčervenalny a i snad zčernaly; to se pak také stane, že rychle koblihy zčervenají a uvnitř jsou syrové. Když rychle koblihy tmavěji, hned se kastrol odtáhne ke kraji, aby nebyl na přilišném žáru a koblihy se opatrně smaží. Když jsou kobližky dost, vyndají se lopatkou neb špejší a kladou se na talíř na pijavý papír, aby zbytečná mastnota z nich se stáhla. Musí se však rychle v pečení jiných pokračovat, aby se omastek zbytečně nepálil. Koblihy pečené se nesmí dávat na sebe, aby se nepomačkaly; studené se mohou pak na mísu složiti a když se dávají na stůl, popráší se tloučeným cukrem. Koblihy se nedělají příliš veliké, neb se dlouho nepropekou a dají více pečení než koblihy menší. Neilepší velikost koblihy jest asi jako větší pomeranč.

543. Koblihy jemnější. Na mísu se dají dvě lžice rozpuštěného horkého másla, připojí se hned k němu lžice tloučeného cukru, lžice citronové šfávy, dvě lžice rumu, zamíchá se to, pak se k tomu připojí lžička soli, dva žloutky, dvě deka zmlazených kvasnic, na větší špičku nože citronové kůry, půl kila mouky prosáté, pěkné a vlahého mléka tolik, aby bylo těsto jemné jako na buchtičky. (Může se ho připravit něco přes čtvrt litru). Těsto se hodně vytluče až od mísy a vařečky odpadává a pak se dobrě ukryje a nechá u tepla (ne však horka) kynouti. Dělají se pak

koblihy, nechají kynouti a pekou se jako předešlé. Jsou jednoduché, kyprounké a dobré. Jest z této porce třicet koblih.

544. Koblihy ještě jemnější. (sl. Otilka P.) Na mísu se dají tři lžice rozpuštěného másla, dvě lžice cukru, dvě lžice rumu, z půl citronu šfáva, dle chuti se dá kůry, lžička soli a míchá se to na teplé plotně, až se to zahřeje. Po té se to dá vychladnouti. Připojí se do vychladlého čtyři žloutky dvě a půl deka zmlazených kvasnic. Pěkně se to promíchá, dá se k tomu šedesát deka prosáté pěkné mouky a vlahého mléka tolik, aby bylo těsto jemné o malinké poznání silnější než na buchtičky. Dobře se vytluče až se dělají puchýře, nechá se kynouti, dělají se koblihy a plní se libovolnou nádivkou, nechají se příkryté pomalu hodinu kynouti a pekou se v rozpáleném omastku jako prvé. Bývá z této porce třicetšest koblih (Kdo šetří, může dát jen tři žloutky.)

545. Koblihy velice jemné. Na mísu se dá pět lžic rozpuštěného nového másla, dvě lžice tloučeného cukru čtyři lžice dobrého silného punče, neb když není po ruce punč tak čtyři lžice rumu a lžici citronové šfávy, lžičku soli, promíchá se to, připojí se k tomu tři deka zmlazených kvasnic, čtyři žloutky a jedno vejce celé, dobře se to promíchá, připojí se za stálého míchání po trošce půl kila mouky a mléka tolik, aby bylo těsto o poznání silnější než na buchtičky. Dobře se těsto vytluče, až se dělají puchýře, nechá se příkryté kynouti a dělají se koblihy a plní jemnou zakvařeninou. Kdo chce mít tyto ještě jemnější, dá místo mléka na zadělaní smetanu.

546. Koblihy na líný způsob od pí. Matuschové. Na mísu se dá šedesát deka mouky, tři a půl deka kvasnic (droždí) se zmladí; do čtvrt litru dobrého

vlahého mléka se rozkvedlají tři žloutky a jedno vejce celé, připojí se k tomu tři lžice rozpuštěného másla nového, tři lžice převařeného, dvě lžice cukru, tři lžice růžové vody úplně bezbarvé, jež se dostane v lékárně neb u materialisty a kávová lžička soli. Vše se moukou promíchá, připojí se ještě dle chuti citronové kůry a těsto se vypracuje jako na buchtičky. Na důkladném vypracování těsta velice záleží, neb jsou pak koblihy jako nadýchané. Těsto se dobré ukreje a nechá se jednu hodinu kynouti. Pak se dělají koblihy a opět se nechají, aby náležitě nakynuly. Po té smaží se na sádle, do kterého se přimísí kus převařeného másla a kousek zázvoru, aby máslo nepniilo. Ostatní jako při jiných.

547. Šišky. Šišky se dělají z těsta koblihového, jemné neb jednoduché; též se dělávají z odkrajků od koblih. Kousek těsta asi jako velký vlaský ořech se zakulatí, pak se rukou rozválí asi v šest neb osm stotin dlouhou šišku a nechá se kynouti. Když se dávají šišky smažiti, tak se jeden konec zatočí v pravo, druhý v levo a tak usmažená šištička má lepší tvar. Také se však mohou dávat smažiti jen tak. Též místo šišek se mohou dělati věnečky, preclíky, v některé krajině dělají též rozličné figurky a pak zkynuté se usmaží. Někdo má raději tyto smaženiny, než nadívané koblihy. Když se dávají na stůl sypou se vanilkovým cukrem.

548. Boží milosti (křeháčky) dle babičky ze Šumavy. Na vál se dá neplný čtvrtlitr prosáté mouky, udělá se v ní důlek, dají se tam dva žloutky, dvě lžice bílého vína, dvě lžice kyselé husté smetany, na špičku nože soli, půl lžice rumu a rovnou lžici tloučeného cukru. Těsto se na vále pomocí mouky prodělává, aby bylo o trochu slabší než na nudle, a pra-

tvarohový, oříškový, jablkový, neb se zavařeninou. Též možno z něj vykrajovati rozličné drobnosti, jako malinké věnečky, preclíky, rohlíčky, které se pak potrou rozkvedlaným vejcem a sypou mandlovým sypáním neb mandlemi jemně usekanými a do růžova se upékou a ještě teplé se sypou vanilkovým cukrem (cukr vanilkový se koupí v malém sáčku za deset halérů a to se ho vždy na špičku nože přidá do tloučeného cukru a jest to vhodné na sypání pečiva. Též se může vanilka asi za šest halérů koupiti, na kamnech usušiti a pak s cukrem na prášek utlouci neb utříti a do více cukru přimíchat. Postačí to na čtvrt kila práškového cukru. Příliš mnoho vanilky dávati jest též nevhodné. Těsto drobivé se nesmí dlouho pracovati. Jen rukama se máslo v mouce lehce rozmlční, pak zadělá se těsto nožem a hned se rozválí a dělá se z něj koláč, neb jiné drobnosti. Kdo chce toto těsto míti velice kypré, přidává, když jej dělá asi po čtvrt killu mouky, kávovou lžíčku na prášek utřeného ammonia (cukrářské kvasnice), neb také jinak »uhličitan ammoniaty« a dostane se u materialisty vždy pravý, když se řekne, že se potřebuje do pečiva. Ammonium se nesmí tlouci v hmoždýři, neb by sezelenalo a proto jest nejlépe, když se ho za deset halérů koupí, utře se na vále válcem na prášek, dá se do skleněné lahvičky a korkovou zátkou se zazátkuje a tak v suchu vydrží, aniž by vychichlo, třeba celý rok. Když se dělá pečivo v celosti, tak se může péci hned po zadělání, když se ale dělá pečivo drobné, to af si každá začátečnice pamatuje, že se musí nechat nejméně jeden den odpočinout, neb večer zadělat a druhý den před poledнем péci. Když se přidá do těsta ammonium a pečivo drobné se hned dělá a peče, tak při pečení příliš rychle roste a ztrádělá a peče,

tí původní tvar a jest neúhledné, jako rozběhlé. Toto se ještě připomene při marcipánu a drobných cukrovinkách, až přijdou na řadu. Ammonium jest neškodné, těsto zkypří a nepřijemná vůně ammonia při pečení vypadne. Když se dá však více másla do těsta, není třeba dávat prášek; do perníku a marcipánu se však dátí musí, nebo by byl perník tvrdý a nechutný. Zde uvedu ještě několik druhů těsta křehkého (drobivého).

Řezy.

562. Jablkový koláč neb řezy. Na vál se dá dvacet deka mouky, rozmělní se v ní devět deka nového másla, jedna vrchovatá lžice cukru, na špičku nože soli, připojí se jeden žloutek a těsto se lehce nožem prodělá a udělají z něj dva stejně díly a rozváli se do kulata na nůž silně a dají se na jednu plochu na lístky nakrájená, dříve se lžicí bílého vína malinovo odušená jablka (tři větší jablka postačí) posypou se dle chuti tloučeným cukrem, připojí k tomu lžička drobně usekané pomorančové kůry; druhá část se též tence rozváli a pokreje se tím jablkový koláč, kolem pěkně přimáčkne, potře rozkvedlaným vejcem a posype strouhanými mandlemi. Když udělá místo kulaté plochy na šest stotin široký a co vystačí dlouhý pruh, aby byl na nůž silně rozválený, též se jablky naplní, druhým pruhem pokryje a nechá se do žluta upéci. Pak se dá na talíř lžice vody a lžička rumu, dvě hodiny vrchovaté lžice cukru a tře se to, až jest to husté. Po té se tím pomaže upečený pruh a hned se krájí ostrým, tenkým, ve vodě omoučeným nožem na tři stotiny široké řízky a nechají se na vále rozložené oschnouti.

563. Tvarohové řezy. Udělá se těsto jako předešle, jenže místo jablinky, naplní dobře připravenou tvarohovou nádivkou.

564. Dobré oříškové řezy. Na vál se dá dvacet-pět deka mouky, dvacet deka nového másla se v ní lehce rozmělní, připojí se k tomu dvě vrchovaté lžice cukru, dva žloutky, tři lžice vody, lžice rumu, kávová lžička ammonium, půl lžičky citronové kůry, vše se nožem prodělá na tuhé těsto, rozdělí se to na dva stejně díly a jeden díl se na nůž silně rozváli na pomaštěném plechu a potře se to následující nádivkou již dříve připravenou. Na kastrál se dá dvanáct deka tloučeného cukru, tabulka na kousky rozlámané čokolády, dvanáct lžic vody a když to přijde do varu, tak se to nechá pět minut vařit. Po té se tam přimíchá černáček deka mletých lískových oříšků, šest deka strouhané žemličky, odstavi se to, promichá a nechá se to vychladnout a pak se tím pomaže na plechu rozválená plocha. Nyní se pomocí mouky rozváli druhý díl těsta a když by se snad, když se s ním oříšková nádivka na plechu pokrývá nějak trhalo, to již neškodí, to se již povrchu nějak poopraví, aby nádivka byla kryta a pak se dá připravené peci do dobře vytopené trouby a peče se do růžova tři čtvrtě hodiny. Pak se z plechu opatrně, aby se pečivo neporouchalo, sešoupne na vál a potře se následujícím ledem, či polevou. Na větší talíř se dá jeden bílek, lžička citronové šťávy a lžička rumu, pět, ne přiliš vrchovatých, lžic tloučeného, prossátého cukru a tře se to asi deset minut, (míra cukru se nedá přesně určit, neb bílek jest někdy větší, někdy menší). Utřená poleva se po částkách rozdělí po pečívnu a rozetře se stejnomořně nožem neb mašlovačkou a hned se tenkým, ve vodě omoučeným, nožem krájejí asi šest

stotin dlouhé a tři stotiny široké řízky a nechají se na vále až oschnout, totiž ta poleva. Bývá z toho čtyřicet i více řezů, jest to poměrně levný a dobrý zákusek a hodí se mezi cukrovinky. Začátečnice mohou dělat jen půl porce, snadněji se to rozvádí a též z menšího se lépe krájí řezy a jest toho také dosti.

565. Řezy se zavařeninou. Na vál se dá 18 deka mouky, čtrnáct deka nového másla se v ní lehce rozmlnění, připojí se tři žloutky, dvě vrchovaté lžice cukru, lžička ammonia a prodělá se to válečkem neb nožem na tuhé těsto. (Když se drobivé těsto prodělává dlouho, rukou, tak máslo v ruce měkne a pak jest těsto plié a proto se víc pracuje nožem neb válečkem než rukou.) Od těsta se oddělí asi jako menší jablko kousek těsta a druhé těsto se pomocí mouky rozvádí na nůž silně na dlouhý pruh jak je plech a deset stotin široký. Z kousku, co se nechal, vyváli se pramínek a kolem pruhu se na kraji na vrchu přidělá, aby byla v pruhu jako malá prohlubeň a pruh se v prostřed vidličkou propichá, aby se nevzedmlul a upeče se v troubě do růžova. Po té se sešoupne opatrne z plechu na vál a potře se merunkovou, malinovou neb rybízovou zavařeninou, neb v létě se na něj dají lesní jahody. Tři kousky cukru se utřou na citroně, dají se do hrnečku do šesti lžic vody, připojí se k tomu lžička citronové šťávy, tři lístky bílé želatiny, lžice tloučeného cukru a lžička rumu; nechá se to při stálém míchání asi tři minuty povařit, pak se to odstaví a míchá se to až to vychladne a pak se to lžíci rozlévá po zavařenině neb jahodách na koláči a nechá se to ve studenu ztuhnouti. Pak se to rozkrájí na pěkné řízky a dá jako zákusek. Želatina jest jemná klihovatina, dává se do jemných sladkých rosolů rybových i masových.

566. Řezy mandlové. Udělá se těsto a pruh jako předešle, upeče se pruh jen na polo a pomaže se již dříve připravenou následující nádivkou. Na misce se utře do pěny sedm deka nového másla, připojí se k tomu tři žloutky a dvanáct deka cukru a tře se to asi deset minut. Pak se přidají čtyři deka mletých neloupaných mandlí s kouskem bílků utřených a ku konci šest deka mouky se ještě přimíchá a když jest to již velice jemně utřené, tak se tím po vrchu pomaže polopečený pruh a dá se to do trouby péci, až jest to povrchu tuhé, když se totiž dotkne prstem a neboří se, jest to dosti pečené. Pak se dá na talíř lžice vody a lžice rumu neb punče a čtyři hodně vrchovaté lžice prossátého cukru a tře se to asi deset minut. Po té se tím pečený pruh potře a hmed na vále se krájí tenkým, ostrým, ve vodě omočeným nožem na pěkné asi tři stotiny široké řízky a nechá se to na vále oschnouti. Timto končím křehké drobivé těsto; velice jemně bude až při cukrovinkách.

567. Těsto máslové, lístkové. Máslové těsto se potřebuje na jemné koláčky, na okolky k zadělávané zvěřině, na velké i malé paštiky, na závin, na kremové trubičky a j. Velice ráda bych napsala máslové těsto tak, aby to každá začátečnice snadno pochopila. Vezmu prozatím malou porci, aby se mladinká hospodyně příliš neučarila. Na vál se dá dvanáct a půl deka mouky, (to je osmina kila) a od té mouky se vezmou dvě lžice mouky a dají se stranou na vál a prodělá se s ní osminka pěkného tuhého másla a pak se od tohoto prodělaného másla odřízně kousek asi jak vlaský ořech a dá se k té odvážené mouce. Ostatní máslo se urovná a udělá se z něj obdélníček jedenáct stotin dlouhý a sedm stotin široký a dá se do studena., v zimě za okno, v létě do sklepa

odpočinout. Ta mouka na válu s tím ořechem másla se zadělá lžicí rumu a dvě lžice studené vody, jeden žloutek, aby bylo tužší těsto, než se dělá na knedlíky. Osolí se špetkou soli a prodělá se na vále malinko poprášeném moukou tak, až se válce nechytá. Nejlépe jest, když se toto těsto dělá v místnosti studené, aby máslo neměklo. Prodělané těsto se rozváli na poprášeném vále moukou na plochu velkou jako půl archu papíru, to jest asi plocha 34 stotiny dlouhá a dvacet stotin široká. Nyní se přinese to odpočinuté máslo a položí se do prostřed té plochy a nyní vidíme, že těsto jest větší než obdélníček másla a že jej ze čtyř stran přesahuje. Proto se vezme těsto přesahující na pravé straně a přeloží se přes máslo a pak se přeloží těsto přesahujíc na levé straně. Aby těsto k máslu dobře přilnulo přimačkne se takto přeložené lehce válečkem, načež přeloží se přední konec těsta navrch a zadní do spod, aby bylo máslo těstem všude stejně kryto a též se válečkem lehce asi dvakrát přimačkne. Po té se těsto rozváli na nůž silně a složí se jako se skládá ubrousek, ale jen na tři díly; opět se lehce válečkem přimačkne a zase se rozváli, opět jako ubrousek složí a to se opakuje ještě třikrát, což postačí, že máslo se s těstem dobře vrstvuje a pak pečené listky tvoří. Když se těsto po čtvrté rozváli, tak jen asi na stéblo silně a když se potřebuje k zadělávané zvěřině, vykrajuj se z něj srdečka po vrchu, ne po stranách, se pomaží rozkvedlaným vejcem, dávají se na plech, který se studenou vodou opláchnie a pak pekou v dobré vytopené troubě do červena. Na máslové pečivo, čím je víc vytopená trouba, tím lépe pečivo vyskočí, jen když se nespálí, což zajisté každá hospodyňka pozná, když troubu vytápí. Když se do ní hodí špetka mouky a hned za-

zloutne, jest dosti vyhřátá a pečivo se dá s plechem na třínožku a rychle upeče.

568. Máslové těsto, velká porce.

Dá se na vál čtvrt kila mouky a vezme se od ní čtyři zavrchtělé lžice niouky a prodělá se s ní čtvrt kila másla a od toho prodělaného másla se vezme kousek jako dva velké ořechy a dá se na vále do té ostatní mouky. Rozdělané máslo se rozváli na stotinu silnou placku a dá se do studena odpočinout. Mouka na vále se zadělá lžicí rumu, lžicí citronové šťavy, dvěma žloutky, čtyři lžice studené vody a lžička soli. Těsto se propracuje až se leskne a vále se nechytá. (Mira vody na zadělání se nedá přesně určiti; dává se dle toho, jak je mouka suchá. Když jest máslo tuhé, jest lépe udělati tužší těsto, když je vláčné, jest také těsto lépe udělati vláčnější.) Propracované těsto se rozváli na vále poprášeném malíčko moukou na stéblo silně a dá se stranou. Nyní se též rozváli to odpočaté máslo o poznání menší plocha než ta těstová a tak rozválené se položí na rozválenou plochu těstovou a malinko se válečkem k těstu přimačkne. Pak se přeloží od shora dolů a od zdola nahoru, na to se zase od pravé ruky k levé a od levé k pravé, opět se to válečkem asi na třikrát přimačkne, opět na stéblo silně rozváli, zase složí a to se opakuje třikrát. Po té se těsto rozváli po čtvrté a vykrajuj se dle potřeby tvary, po vrchu se pomaží rozkvedlaným vejcem a v horké troubě rychle pekou. (Pozn. Máslové pečivo se maže jen po vrchu, po stranách se nemaže, aby lépe a stejně vyskočilo.)

569. Máslové těsto rozličně zadělané.

Těsto máslové se může zadělávat na rozličný způsob. Na osminku másla a tolikéž mouky, dá se lžice bílého vína a dvě lžice dobré kyselé smetany a žloutek.

Toto těsto se hodí na závin. Neb se může dát lžice citronové šťávy, lžice vody a lžice rumu a jeden žloutek. Také se mohou dát dvě lžice vína, lžice rumu a jeden žloutek. Tak a podobně se může zadělání měnit. Rozvalování a skládání je stejně. Ještě to si dovoluji začátečnícím připomenouti, že jest dobré dělati máslové těsto v chladné místnosti, neb když jsou horké ruce a máslo při rozvalování měkkie, jest lépe, po každém rozválení dát těsto, když se složí na několik minut do sklepa ztuhnouti. Kdo dělá máslové těsto rychle, lehce, má z něj pečivo hotové za tři čtvrtě hodiny. Znala jsem hospodyňku, která o půl dvacáté dopoledne zadělala po osmince másla těsto máslové a měla z něj již k obědu pečené dobré koláčky.

570. Máslový závin. Udělá se máslové těsto po osmince másla a když se dle předpisu třikrát překládalo, rozváli se po čtvrté na stéblo silně, polovice rozváleného těsta se podloží studenou vodou opláchnutým plechem (na máslové pečivo se plech nemastí) a druhá polovina těsta neodříznutá jest na vále. Těsto na plechu se posype hrstkou osmažené žemličky a rozloží se na něj neplný talíž na tenké plátky pokrájených jablek, které se posypou cukrem, malinko skořicí, citronovou neb pomerančovou kůrou, připojí se dvě strouhané hořké mandle a opět hrstkou osmažené žemličky se posypou. (Někdo ještě přidává hrstku hrozinek a strouhané mandle.) Nyní se těsto z válu přeloží přes tu nádivku, kolem se malinko přimáčkne, pomaže po vrehu rozkvedlaným vejcem (někdo ještě posype mandlemi) a peče se závin v dobře vytopené troubě ne celé tři čtvrtě hodiny, když je závin po čtvrt kilu másla, peče se ne celou hodinu. Pečený závin se rozkrájí na libovolné

kousky posype cukrem a jest dobrý teplý i studený. (Někdo dříve jablka odusí, když jsou však jablka měkká, není je třeba dusiti.)

571. Máslový závin tvarohový. Dělá se jako jablkový, též se těsto posype hrstkou utlučeného sucharu neb osmažené žemličky, udělá se, když se dělá závin po osmince másla, dá se nádivky po čtvrt kilu tvarohu, který se rozetře s jedním vejcem, připojí lžička pšeničné krupičky, na špičku nože soli, dle chuti cukru, citronové kůry, dvě strouhané hořké mandle, a kdo chce mít nádivku ještě lepší, připojí hrstku hrozinek a lžici na drobno pokrájené citronády. Povrchu se též tvarohová nádivka posype osmaženou žemličkou, přehne se přes těsto jako u jablkového, potře vejcem a upeče.

572. Máslové trojhránky. Udělá se máslové těsto po osmince másla, a když se rozváli po čtvrté, rozváli se asi tak, jako na silnější nudle; udělají se čtverečky a naplníjí mandlovou nádivkou, složí do trojhránku, pomaží žloutkem a upekou do zlatova.

573. Mandlová nádivka. Sedm deka tluceného cukru, dvě vejce celé a jeden žloutek se tře do husta. Připojí se sedm deka mletých neloupaných mandlí, lžice strouhaného sucharu neb piškotů, dle chuti citronové kůry, malinko vanilky a tře se to až jest to jemné. Kdyby byly vejce velké a nádivka proto řídká, tak se ještě mohou přidat tlucené neb váleček na vále rozválené piškoty neb suchar. Do každého trojhránku se dá lžice této nádivky.

574. Máslové koláčky s tvarohem. Udělá se po osmince másla těsto máslové; když se po čtvrté rozváli, aby bylo ani ne na stéblo silně, nakrájí se čtverečky a do každého se dá asi jako ořech kousek dobré, tuhé tvarohové nádivky a cípky se do prostřed

povytáhnou a spojí, pomaží se rozkvedlaným vejcem a posypou mandlemi a hned v horké troubě upekou. Sypou se cukrem vanilkovým a dají na stůl.

575. Máslové kremové trubičky. Udělá se opět po osmince máslové těsta a po čtvrté se rozválí asi jako na silnější nudle, nakrájí se pruhy asi 24 stotin dlouhé a čtyři široké a obvinou se jimi plechové studenou vodou opláchnuté trubičky (totiž formičky na »kremrolle«), postaví se když jsou všecky hotové na plech a upekou se do růžova v dobře vytopené troubě. Když se dávají již prochládlé trubičky s formiček, tak se lehce pečivo drží v levé ruce a pravou rukou se plechovou rourkou nebo formičkou zatočí a tak neporušená trubička se pojme. Bývá jich z této porce dvanáct i čtrnáct kousků, dle toho, jak jsou velké formičky. Studené trubičky se nadívají smetanovým vařeným krémem neb smetanovou pěnou neb krémem bílkovým. (Také se dělají ze dvou dílů mouky a jednoho dílu másla a jsou také dobré. Říká se, že jsou z polovičního máslového těsa).

576. Krém bílkový. Na čistý kastrol se dá 20 deka na drobno rozsekaného cukru a poleje se asi šesti lžicemi vody, aby byl všude stejně smočený. Po té se dá na plotnu a nechá se vařit tak dlouho, až když se udělá na drátě očko a v cukru se omočí a zůstane v očku jako blána. Pak se leje za stálého míchání do pevného sněhu ze čtyř bílků a pak ještě se šlehá až vychladne. Dá se do kornoutu, do kterého se nasadí plechová trubička, a plní se tím máslové trubičky. Pozn. Kornout jest nejlépe kaučukový, do kterého se nasadí trubička; není-li tohoto, tak se hodně přeloží a sešíje kornout z papíru kreslícího, do špičky kornouty se dá trubička, pravou rukou se nahoře kornout drží a levou se přitiskuje krém, aby mohl do

trubičky. Když mají se déle trubičky udržeti, dají se na chvíli do trouby, aby krém malinko ztuhnil.

577. Krem žloutkový — řezy. Do hrnku se dá asi 14 lžic slabší sladké smetany, dvě lžice cukru, na špičku nože vanilky, tři žloutky, lžička mouky, 2 lístky želatiny a rozkvedlá se to dobře, dá na plotnu a kvedlá až jest to husté, a pak se to opět kvedlá, až to vychladne. Již upečené po osmince máslového těsta, na stéblo silné dva pruhy asi deset stotin široké jeden pruh se nanese připraveným krémem jak vysoko stačí, druhý se nařízne na dílky, ale nedořízne a položí na krém a pak teprv dle naříznutých dílů s krémem a spodním plátkem rozkrájí. Kdo nedává do krému želatinu, dá o půl lžičky více mouky a kdo chce mít hodně vysoko krému, udělá ho více.

578. Řezy s bílkovým krémem. Opět se upekou dva dlouhé pruhy jako předešle, dá se hodně vysoko bílkový krém, druhý naříznutý pruh se opatrně nařízne a pak krájí na dílky. Kdyby se hoření pruh dříve naříznul a pak teprv s krémem krájel, tak by se pomačkal a krém by nepěkně vypadal. — Pozn. Když se pruhy pekou, dají se na plech a propichají vidličkou.

579. Jablka v županu. Prostřední jablka se sloupají a jádřince se vykrojí třeba trubičkou, kterou se dělají pusinky. Otvor dole se ucpe kouskem jablka a jablko se malinko ovaří v přislazené vodě. Do nich se dá kousek meruňkové neb jiné zavařeniny, nahoře se otvor kouskem jablka přikryje. Z máslového těsta asi na stotinu silně vyváleného se udělají čtverečky dle velikosti jablek, jablka se do nich postaví a ze čtyř rohů se přehne, jako u koláčků. Pomaží se rozkvedlaným vejcem, pekou se rychle do červena.

Též všelice dobré jsou nadívané mandlovou neb oříškovou nádivkou.

580. Levné máslové těsto. Dvanáct deka másla se propere ve studené vodě a dá do sklepa ztlumouti. Na vál se dá 32 deka mouky, rozdrobi se v ní jako malé slepičí vejce kousek nového másla, připoji se dva žloutky, lžíce citronové šťávy, půl lžičky soli a studené vody tolík, aby bylo těsto tuhé jako obyčejné máslové, které se na vále propracuje tak, až se válku nechytá. Máslo, jež je uložené ve studenu se rozváli na plochu jedenáct stotin dlouhou a sedm stotin širokou, těsto se rozváli jako půl archu papíru a s těstem se pracuje tak jak již při prvném lisovém těstě udáno. Když se po čtvrté rozváli, udělá se dle potřeby tvarohový neb jablkový závin, neb levné máslové či kremové trubičky a plní se následujícím krémem.

581. Velice dobrý krém. Udělá se v hrnku ze čtyř bísků pevný sníh a zašlehá se dvanáct deka cukru a dvanáct deka práškového cukru se tam lehvunce přimíchá. Po té se hrnek s hotovým sněhem postaví do kastrolu, kde se voda vaří a sníh se ještě šloha až se hrnek prohřeje a jest sníh či krém hustý (vařit se nesmí). Pak se hrnek s krémem dá na stůl a šlehá se do vychladnutí. Může se pro chuť přidat trochu vanilký a pak se tím plní máslové trubičky neb řezv. Ten to krém je rychlý a z trubiček nevytéká. Na tři trubičky se počítá jeden bilek na krém a na jeden bilek se dává šest deka cukru práškového. Když se máslové těsto zadělává a není po ruce citronová šťáva, dá se místo šťávy lžíce octa. Pozn. ku krému. Kdo má ráději krém do trubiček méně sladký, tak může dát na jeden bilek jen čtyři nebo pět deka cukru. Pozn. k pečivu: Teplota trouby se pozná nejlépe,

dáme-li do prostřed Trouby kousek bílého papíru: žloutne-li rychleji je trouba horká na máslové těsto a podobné, žloutne-li pomalu, je přiměřená na těsto kvasnicové mastné nebo vaječné jídlo. Zůstane-li papír dlouho bílý, je trouba chladná má teplotu na bílkové pečivo, které má zvolna schnout a zůstat bílé. Zhnědne-li papír rychle, jest trouba příliš rozpálená a proto se nechá malinko prochladnout. Toto jsou pokyny pro začátečnice.

582. Máslové těsto kynuté. Do půlzejdlikového hrnku se dají dva žloutky a půl vejce (půl může zůstat na potření). V šesti lžíčích slabší smetany se zmladí dvě deka kvasnic a též se dají do toho hrnku a aby byl plný doleje se ještě vlahou smetanou a zadělá se tím tolík mouky, aby bylo těsto o malinko tužší než se dělá na buchtičky. Připoji se lžíčka soli, citronové kůry a těsto se dobře propracuje. Nyní se propracuje 28 deka másla se třemi vrchovatými lžíčemi mouky a udělá se placka, jako při máslovém těstě udáno. Těsto se rozváli na vále, máslo se dá do něj a tak se s ním pracuje a překládá iako při máslovém těstu. Po té se nechá kynouti. Pak se rozváli na malík silně a dělají se z něj koláčky neb rohlíčky sypané mandlemi, neb plněně oříškovou nádivkou a j. Nechají se opět kynout a pekou se v dobře vytopené troubě.

Jednoduchá úprava zvěřiny.

Zvěřina jest velmi výživný pokrm, poněvadž není tučná a snadno se ztráví, mohou jí z té příčiny požívat churaví, chudokrevní i starí lidé. V hromadný název »zvěřina« zahrnuje se maso zvěře, které v kuchyni k jídlu upravujeme a také požíváme. Jsou to: srnec, jelen, daněk sob, kanec, zajíc, králík, vydra.

583. Srnec. Nejlepší srnčí maso jest z ročněte; přes dva roky starý srnec má již hrubá vlákna, která se těžko tráví. Srnky mají jemnější maso než srnci a proto jsou v kuchyních vitanější. Srnka střelená se ruší. Stáhne se jí kůže, načež rozdělí se na kýty, hřbet, plece podbřiši a krk. Všechno se dobře čistým plátnem od krve očistí, nasolí, posype zrnky jalovcovými a uloží do dřevěné nádoby, chvoji vyložené. Pokryje se prkénkem a obtíží kamenem. Takto naložená zvěřina se udrží v zimě dva až tři měsíce. V létě též ji dosti dlouho v dobrém sklepě udržíme; kdyby se však vyprala ve vodě před naložením, brzo by se kazila a hospodyňce škodu přivodila.

584. Srnčí kýta se zeleninou. Z naložené kýty se kost vyndá, (neb se tam ponechá, to záleží na libosti) opere se, odžlkuje; to jest stáhnou se z ní všecky blány. Na pekáč se dá jedna pokrájená mrkev, půl pokrájeného malého cerelu, půl kořene petružele, jedna větší cibule, dvě lžice rozkrájeného špeku (slaniny) a dvanáct deka nového másla. Kýta, asi dvě kila těžká, se malinko přisolí (neb jest již při nakládání solená) a když se slanina a máslo na pekáči škvaří, kýta se tam vloží, obrátí se, připojí se asi deset zrn pepře, tolik též nového koření, jeden malý bobkový list a trochu dimiánu. Kýta se podleje sběračkou horké hovězí polévky a nechá se přikrytá dusiti, při čemž se přilévá pomalu polévka. Když jest měkká, zaleje se sklenkou madeirského vína, kýta se pokrájí na pěkné řízky, složí na misu. Do omáčky se ještě přidá lžička citronové šťávy, pak se omáčka procedí, zelenina se v cedníku pěkně rozmačká, aby byla omáčka zahoustlá, dá do konvičky, a podá ku zvěřině. Též je dobrá bez pepře a nového koření.

585. Kýta srnčí se smetanou. Zvěřina se nechává, než se připravuje, v létě alespoň dva neb tři dny nassolená ležeti; pak se kýta opere, blány se z ní stáhnou, malinko se přisolí, kost se vyndá, protáhne se na nudle pokrájenou slaninou. Když jest z mladinkého srnce sváže se motouzem, aby se pak lépe krájela. Na dvě kila těžkou kýtku se dájí na pekáč dva kroužky cerelu, tři kroužky mrkve, tolik též petružele, asi jako slepičí vejce kousek nového másla a když se to začne dusit, kýta se tam vloží, obrátí se, poleje se skleničkou bílého vína a několika lžicemi estragonského neb vinného octa. Když jest oct silný, postačí jedna neb půl druhé lžice. Připojí se asi deset pepřu, nové koření, kousek zázvoru, malý bobkový list a trochu dimiánu a jedna menší pokrájená cibule. Kýta se mezi pečením podlévá hovězí polévou neb vlastní šťávou; posléze se — když měkkne — rozkvedlá v malém půl litru smetany lžice mouky a kýta se tím poleje a nechá dopéci. Pak se rozkrájí, omáčka procedí a kdo rád citron, připojí do omáčky malinko citronové kůry a šťávy. Na stůl k této pečeni jest dobrý knedlík, neb noky.

586. Srnčí kýta přirodní. Kýta se očistí, kosti a blan zbaví jako předešlá. Na pekáč se dá na malou kýtku asi jako velké slepičí vejce kus nového másla a když se rozpálí, vloží se tam po jedné straně slaninou protažená kýta, obrátí se, pak se připojí jedna velká rozkrájená cibule a poleje se asi osminkou litru bílého vína (také i více), připojí trošku horké vody neb polévky a dusi do měkká. Štava se zapráší lžici mouky, připojí k omáčce ještě dle potřeby hovězí polévka. Na misu se dá pokrájené maso, na které se omáčka procedí. Vždy při každé pečeni se musí hledět, aby měla omáčka pěknou barvu, by při dnu

šení masa zahnědla a všecko kolem pekáče neb kastrolu připečené tak zvané (ží) se oškrábe a do štávy přidá.

587. Hřbet srnčí. Srnčí hřbet se připravuje jako kýta se zeleninou, smetanou neb přírodní. Ze hřbetu jest maso jemnější než z kýty. Dává-li se na stůl při hostině, maso se z obou stran hřbetu pozorně sloupe, na pěkné řízky nakrájí a opět na kosť složí, aby to bylo na mísce jako celý hřbet. Kolem se dájí vařené magrony, zdobené šunkou sekanou a dobře připraveným špenátem. Magrony se dájí kolem hřbetu na mísu na tři prsty široce na plocho a přes ně se udělají šikmé proužky z rozsekané šunky a dobře připraveného špenátu. Toto se hodí co okolek ku pečené zvěřině, svíčkové i dušené hovězí pečení.

Hřbet na rozličný způsob.

588. Myslivecké fillet. Ze srnčího hřbetu nakrájí se na dvě stotiny silné řízky a kůžičky všecky se odstraní. Naklepají obráceným nožem, po stranách malinko naříznou, po jedné straně maličko přisoli, pomouční a každý řízek se protáline třemi nudlemi slaniny. Na omeletový plech z černého plechu se dá asi jako ořech kousek sádla a v rozpáleném se jeden řízek po druhém rychle po obou stranách opeče do červena. Když je řízků více musí se sádla vždy přidat a na rozpáleném rychle páci. Na kastrol se dá na čtyři řízky asi jako slepičí vejce kousek nového másla a nechá se v něm zarůžovět půl rozkrájené cibule, lžice rozkrájené mrkve, též polík cerele, petružele, několik pepřu, asi čtyři zrnka nového koření, kousíček bobkového listu, malinko dřiniánu a kořík

červeného vína. Řízky opečené se tam vloží, podlévají hovězí polévko a nechají se půl hodiny dusit.

Podlévají se hovězí polévko. Omastek z omeletového plechu, na které se řízky opekaly, se sleje, spodní však štáva, v níž je pěkná barva a chut se spláchne k řízkům. Když jsou měkké vyndají se, štáva se zapráší lžičkou mouky, nechá var přejít a procedí na řízky. Podobné řízky se dělají z odležené svíčkové z masa hovězího.

589. Rychlé řízky na jiný způsob. Ze hřbetu srnčího se nakrájí na dva prsty silné řízky, blány se odstraní jako předešlé, řízky malinko po jedné straně přisoli, dobře se dřevěnou paličkou naklepou, pak se hezky rukou urovnají a posypou po jedné straně malinko pepřem a moukou. Pak se dá na dva řízky na černý omeletový plech půl lžice uškrábané slaniny, jako ořech kousek nového másla a když se rozpálí, řízky se tam rychle po obou stranách opekou, pak se přileví po kapce hovězí polévka, a dusí do měkká. Ku konci se přidá do štávy lžička mouky, nechá var přejít, a štáva se na řízky procedí. Kdo rád cibuli, přidá k řízkům kousek cibule, když jest maso dobré odleželé jsou řízky za tři čtvrtě hodiny hotové. Někdo je na mísce pokape citronovou štávou.

590. Závitky z kýty srnčí. Ze srnčí kýty se nakrájí pěkné na stotinu silné řízky a naklepou se paličkou. Připraví se na kilo řízků půl malé, rozstrouhané cibule, čtyři drobně pokrájené slaniny, deset deka strouhaných telecích, husích neb i z drůbeže jater. Vše se promichá a pomaží se tím řízky. Každý se sbali, obváže nití, protáhne slaninou a popráší moukou. Na kuthan se dá asi jako malé slepičí vejce kousek nového másla a v horkém se závitky do růžova rychle opekou; pak se přileje hovězí polévku

a do měkka se dusí. Udušené závitky se vyndají, šťáva se zapráší lžíčkou mouky, zaleje sběračkou kyselé smetany, a když se pováří, procedí se omáčka a přidá se k ní v másle utřená sardelka. Dle chuti se přidá citronové šťávy a kůry, jakož i lžice kaparů. Nitě ze závitků se odstraní, tyto se dají do omáčky, a když se dávají na stůl, zakloktá se do omáčky ještě žloutek.

Plecko srnčí. Dobře očistěné, dříve několik dnů naložené plecko se na slušné délky rozdělí. Na kastrol se dá hrst cukru, jedna pokrájená mrkev, kousek celeru a petružele, asi jako velký ořech kousek másla a šest deka na kostičky pokrájené slaniny a nechá se to do měkka dusit. Pak se tam vloží připravené maso a opět se chvíli dusí, načež se přidá sklenička estragonského octa a červeného vína, trochu horké vody, jedna rozkrájená cibule, asi deset pepřů a nového koření, kousek zázvoru, asi pět hřebíčků, trochu dymíánu, malý bobkový list a nechá se maso do měkka uvařit. Maso se vyndá, šťáva se zadělá žlutou jiškou, přidá lžice strouhané chlebové kůry, kousek zavárených bezinek, omáčka se procedí, přidá dle chuti citronové šťávy a kůra, okusí se omáčka jest-li je příjemně sladko-kyselá, přisladí se neb přikyseli a když se dává na stůl, přidá se pečivo z máslového těsta neb dobré nohy. Na jedno plecko postačí po vrchovaté lžici mouky, dobré máslové jišky. Nikdy se však jiška nedělá tmavá, aby obarvila omáčku neb tím omáčka ztratí jemnou chut. Proto se dříve dusí zelenina s cukrem, aby omáčku zbarvila a též lžička bezinek se pro barvu přidá. Tato zvěřina, když se dělá pro hostinu, může se o den dříve připravit, aniž by ztratila na chuti. Dělá se velmi jemná omáčka, dá se na jišku více mouky, aby

omáčka byla hodně hustá a nechá se od jedné strany pomalu na kraji plotny vařiti, aby tak omáčka zjemuňela. Omátek na vrchu vyvářený se sebere. Omáčka pak jest výtečné chuti. Žebírka, krk a hlava se taktéž na podobně zadělání upotřebí. Ve vrchnostenských kuchyních dávají přední maso ze zvěřiny, ovšem čerstvé, vařiti pro polévku, ovšem, že se ještě přidává k tomu maso jiné, z kterého se upraví velmi silná poléyka, která se podává v šálkách.

592. **Vnitřnosti ze srnce.** Plíce a srdce srnčí se dají vařiti do zasolené vody, do které se přidá sklenička estragonského neb vinného octa, několik pepřů, nového koření, kousek zázvoru, malý bobkový list, proutek dymíánu a jedna větší rozkrájená cibule. — Když jest osrdí měkké, rozkrájí se na malé kostky, omáčka se zadělá žlutou jiškou, procedí a přidá dle chuti citronová šťáva a sekaná kůra. Přidávají se k tomu brambory.

593. **Svítek ze zvěřiny srnčí.** Srnčí maso se uimele, na půl kila masa se dá dvanáct deka číšku (morku), dvanáct deka slaniny, asi dva hřibky neb uhelky utlučené a pak s masem umleté, přidají se dvě ostrouhané (červené kůry zbavené) žemličky, které se namočí do mléka, pak dobře vymačkají, přidá lžička zelené petruželky, dvě lžice madeirského vína, lžička soli, na špičku nože pepře a dva žloutky. Všechno se dobře promíchá a dá do vymazané, žemličkou vysypané formy a vaří se v páře jednu hodinu. Pak se rozkrájí svítek na pěkné řízky, a podá se k němu smetanová omáčka, neb brusinky.

594. **Paštika ze srnčích jater.** Šestnáct lžic strouhaných jater, jedna na slanině dušená cibulka, osm lžic stydlého husího sádla, čtyři lžice strouhané slaniny, dvě celá vejce, dva žloutky, na větší špičku

nože citronové kůry, o něco více paštikového koření, lžičku soli a vše se protlačí skrze sýtko. Dá se to do dobře sádlem vymazané formy, a vaří se v páře jeden a půl hodiny. Studená paštika se rozkrájí na řízky a krášlí aspikem a citronem. Některá hospodyňka pro domácnost ji ani sýtkem neprotlačuje, jen vše umele, nebo ustrouhá, promichá a v páře vaří. Z tělocích jater též možno tuto paštiku upravit.

595. Jelen, daněk, sob. Jelení, dančí i sobí maso se za sucha nakládá a připravuje jako srnčí; bývá však tužší a proto se asi dva dny (když jest ze staršího kusu) před upotřebením nasolené již dříve maso, dá ještě do následující svařeniny. Svaří se asi na dvě kila masa něco přes čtvrt litru vody a osmina litru dobrého vinného neb estragonského octa, připojí se lžička soli, deset zrn pepře, též nové koření, jeden bobkový list, trochu dymianu, jedna menší neoloupaná cibule; může se dát čtvrtka citronu a kdo rád zeleninu, přidá od každé kroužek. Dá se to povařiti, jen co několik varů přejde, pak se studeným lákem maso poleje, nejlépe do hliněné nádoby se naloží, něčím zatíží a nechá tak nějaký den ležeti. Pak se zbaví kůžiček, protáhne slaninou, na kastrol neb pekáč se dá asi jako slepičí vejce kousek nového másla, horké máslo se v něm rychle obráti, podleje se polévko neb horkou vodou a dusí do měkká, přilévá se polévky a po trošce láku co bylo maso naloženo, který se dá též na plotnu, aby byl horký. Když maso měkne, dá se opéci do trouby a zaleje se půl litrem kyselé smetany ve které se rozvedlá lžice mouky. Maso pečené se pak vyndá, omáčka procedí jak při srnčí kýtě napsáno. Pro chut' ke každé pečení zvěřinové může se dát na pekáč kousek chlebové kůry, což dělá chutnou, silnou šťávu. Každá starší zvěři-

na se musí před pečením dusiti, aby byla křehčí. — Když jest starší zvěřina, tak také ji kuchaři méně osolí a před pečením polejí masovou trestí neb Maggiho šťávou, aby byla šťavnatější.

Laňky a jednoroční jeleni mají maso jemné jako srnčí, proto netřeba jej do moku či láku nakládati. U jelena jest plecko nejemnější, hřbet jest též dosti šťavnatý, kýta jest však tuhá, proto se ještě do moku nakládá a před pečením dusí. Sobí maso dováží se k nám z Ruska a bývá vitané, když není jiná zvěřina k dostání, v březnu a v dubnu. Naložené, dobře slaninou protažené a před pečením dušené, jest též velice dobré.

596. Sob po tyrolsku. (Zvěřina se soli jako jiné maso, na kilo zvěřiny půl lžice soli. Když se nakládá v soli a jalovci na delší dobu, může se více soli přidati, neb když se připravuje tak se maso pere, to se však zase dle soudnosti malinko přisoli.) Sobí maso ze hřbetu neb kýty se opere a když již bylo dříve za sucha naložené, tak jen malinko přisoli a naloží do nějaké hliněné nádoby třeba hrnce. Rozkrájí se na koláčky na dvě kilo masa jedna velká neoloupaná cibule (šlupky z cibule dají dobrou chut' i barvu) jeden velký kořen pastináku (pastinák jest jemnější než kořenová petružel a také se v zahradách místo petružele pěstuje a k úpravě zvěřiny a ryb se zvláště potřebuje). Vše se na kolečka pokrájí, připojí se k tomu dva velké bobkové listy, čtyři proutky demutě (dymian), deset jalovcových zrn, šest hřebiček, jeden malý na kousky pokrájený citron, maso se tím proloží a poleje čtvrt litrem slabého octa svařeného, který se vaříci na maso vyleje. Po té se maso něčím zatíží, přikryje a nechá tak dva neb čtyři dny ležeti. Když se upravuje, vyndá se z moku, hojně se pro-

táhne slaninou, na kastrol se dá kousek nového másla, když jest horké maso se obráti, aby se tak bílkovina srazila a maso bylo štavnaté, připojí se k němu půl malé čerstvé cibule, deset zrn pepře, jeden bobkový list a poleje se čtvrtlitrem červeného vína, nejlepší jest burgunské (když jest totiž po ruce). Když se maso dusí, přilévá se po lžici kyselé smetany a hovězí polévky, aby se tak spotřebovalo smetany něco přes čtvrt litru. Když maso začne měknout, připojí se lžice tloučené chlebové kůry, půl lžice mouky, maso se nechá v troubě opěci, do štavy se přidá ještě dle chuti červeného vína a polévka, aby byla omáčka světlohnědá. Maso se vyndá, rozkrájí na pěkné řízky, omáčka se procedí, dá na maso a kolem se dají varené vlaské magrony, neb dobré noky.

Jelení, dančí i kamzičí zvěřina se též tak může upravit.

Zajíc.

Nejlepší pečení dává nám ze zvěřiny mladý zajíc. Starý má maso houževnaté a musí se naložit, jak při zvěřině udáno. Možno-li natrhnuti zajícoví sluchy, přesvědčíme se, je-li starý nebo mladý. U mladého se snadno natrhnu, u starého nikoliv. Mimo to ohledejme u zajice hřbet, je-li dobře vykrmen.

Nejzdravější jest zajíc, když jest několik dnů střelený, jen bez naložení připravený. Naložený není tak stravitevný.

597. Zajíc pečený. Když zajíc se stáhne oddělí se předek od hřbetu a kýtek, dobře se očistí, opere, kůžiček (blan) zbaví, osolí se a protáhne slaninou. Na pekáč se dá asi jako slepičí vejce kousek nového má-

sla a nechá se do horka rozpustit. Zadek zajíce se do toho vloží, přidá se k tomu kolečko cerele, malý kořínek pokrájené mrkve a tolik též pastináku, půl rozkrájené cibule a pokropí se asi třemi lžicemi estragonského neb vinného octa. Připojí se deset zrn pepře, též tolik nového koření, štípek zázvoru jeden malý bobkový list a prouteček dámiánu. Mezi pečením se polévá horkou vodou neb polévkou a když začíná měknout, rozvedlá se ve čtvrt litru kyselé smetany půl lžice mouky, zajíce se tím poleje a nechá páci až je měkký. Pečený zajíc se rozkrájí a do omáčky se může přidat dle chuti citronové štavy a malinko kůry. Kdo rád více kyselé, přidá na zajice více octa. V létě se také může přidat kousek zelené petružele. Omáčka es procedí, zelenina se v cedníku pěkně promačká a na stůl se podá k tomu knedlík.

598. Mladý zajíc smažený. Mladinký zajíček, asi dva dny střelený se stálne, výkuchá a opere, rozděli na dílky, blánky se odstraní, osolí, obalí v mouce, omočí v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a smaží se v rozpáleném sádle neb másle. Jest dobrý.

599. Zajíc přírodní. Mladý zajíc se stáhne, opere, zbaví blanek, nasolí a slaninou protáhne. Rozpálí se na pekáči asi jako slepičí vejce kousek nového másla, zajíce se tam vloží, připojí se k němu cibule (na zadek prostředního zajice se dá jedna prostřední cibule) a poleje se zajíce skleničkou bílého vína a připojí se k němu kousek vrchní chlebové kůry. Zajíc se nejprve přikrytý dusí, přilévá se po trošce pod něj polévky neb horké vody a pak, když začíná měknout se v troubě dopeče. Štava se zapráší půl lžici mouky, nechá zavarit, zajíce se rozkrájí a šfáva na něj procedí. Na stůl jsou dobré k němu magrony neb no-

ky. Pro choré žaludkem jest zdravější, než zajíc s kořením. Kdo rád citron, připojí do štávy malinko citronové štávy. Obyčejně v lázeňských místech se takto upravuje.

600. Zajíc s cibulí. Na jeden očistěný, nasolený, slaninou protažený zadek zaječí se rozkrájí dvě cibule a nechají se v kastrole neb v pekáči s kouskem másla asi jako slepičí vejce velikým malinko zapěniti. Pak se tam vloží zadek, připojí se k tomu deset zrn pepře malinko hovězí polévky neb horké vody, zajíc se přiklopí a nechá dusiti, přilévá se k tomu po trošce polévky neb vody. Když začíná zajíc měknout, dá se dopéci do trouby, štáva se zapráší lžičí mouky, přidá dle potřeby štávy polévky, pak se zajíc rozkrájí, dá na mísu, omáčka se na něj procedí a jsou k němu dobré osmažené brambory. Takto se také upravuje domácí i divoký králík a jest velmi dobrý.

601. Zajíc po staročesku. Na jednoho starého, asi tři dny již střeleného zajíce neb i déle, když visí, dájí se svařiti asi dvě sběračky vody (dle toho jak je zadek velký) lžička soli a osminka dobrého octa. Připojí se k tomu půl rozkrájené neloupané cibule (slupka dá dobrou chuf a barvu) lžíci na kousky rozkrájené mrkve, toliktéž cerele a pastináku. Též se k tomu dá deset zrn pepře, též nové koření štípek zázvoru jeden bobkový list, prouteček dymjánu, neb kousek rozmarýny a nechá se to var přejít. Nasolený zadek dá se do hliněné nádoby, třeba hrnce, a když ta svařenina vystydla, tak se tím zadek poleje, něčím zatíží a nechá v zimě týden i déle ležeti; každý den se musí obrátiti. Když se má péci setřepe se z něj koření a zelenina, stáhnou z něj všecky blánky, protáhne slaninou, na pekáč se dá kousek másla, když

jest horké, zajíc se tam vloží, připojí se k němu trochu horké vody a zelenina v které byl naložen, kousek ještě čerstvé cibule a zajíc se nejdříve přikrytý dusí, pak se, když začíná měknout, dá do trouby a poleje se půllitrem kyselé smetany, ve které se rozkvedlá lžice mouky. Pečený zajíc se rozkrájí na dílky, omáčka se procedí, dá na zajice a jest k němu dobrý knedlik.

602. Zajíc sekaný. Čtvrt kila prorostlého vepřového masa, dvě zaječí plecka se semelou, připojí se malý talířek strouhané, malinko bílým vínem neb mlékem zvlažené žemličky, půl lžíčky strouhané cibule, půl lžíčky paštikového koření. (Paštikové koření jest: pepř, o něco méně nového koření, méně dimianu, bobkový list, kousek zázvoru, vše se dohromady utluče, proseje, dá do uzavřené kořenky a jest vždy po ruce, když se do nějaké sekaninky potřebuje.) Též se připojí k masu šest dkg. na kostičky rozkrájené slaniny, jedno vejce celé a jeden žloutek, lžička soli, vše se dobře promíchá, udělá se z toho šiška, potře se bílkem, položí se na ní na nudličky rozkrájená slanina a vloží se na papír máslem potřený. Přidá se všecko koření, cibule a zelenina jako k zajíci se smetanou, poleje se po povrchu několika lžicemi bílého vína a mezi pečením se polévá hovězí polévko, pak se zaleje koříkem kyselé smetany, ve které se rozkvedlá lžička mouky. Jest dobrý teply i studený. Když se peče přirodní zajíc sekaný, tu koření se vynechá a dá se jen víno a zelenina. Též smetana se nedává. Pro chuf omáčky se dá k pečení chlebová kůra. Srnčí a jelení sekané se podobně upravuje. Též domácí i divoký králík se může takto připravit.

603. Sekaný zajíc na jiný způsob. Předek ze zajíce se oškrábe s kostí a 36 dkg vepřového prorostlého masa se se zaječím masem umíle, neb jemně useká. Po té k tomu přidají dvě, v mléce namočené, dobře vymačkané žemličky, jedno vejce celé a jeden žloutek a vrchovatá lžice žemličky strouhané, připojí se půl lžice soli, na větší špičku nože pepře. 2 dkg na kostičky rozkrájené slaniny a půl lžice strouhané cibule. (Kdo rád citron, připojí ještě citronovou kůru.) Vše se dohromady promíchá a udělají se 2 šíšky. Na pekáč se dá, jako malé slepičí vejce, kousek sádla neb másla, kousek rozkrájeného cerele, mrkve, pastinaku a cibule, nechá zarůžovět a zaleje polévku z oškrabaných kostí, které se již dříve daly vařit. Upravené šíšky se na to uloží, pokladou nudličkami slaniny, přikryjí se mastným papírem, dají do trouby a při častějším polévání štávou se pekou něco přes hodinu. Upečené se z pekáče vezmou, zapraží lžici mouky, zalejí dle potřeby polévku, připojí se malinko bílého vína, několik kapek citronové šťavy, méně kůry, omáčka se procedí, šíšky se nakrájí na šikmé řízky, vloží na misu, podlejí omáčkou a dají se k této pečení brusinky a Brambory.

604. Zaječí předek zadělávaný. Očistěný zaječí zadek se rozkrájí na pěkné délky, játra, srdce, plíce se čistě omyjí, též ostatní maso ze předu. Na kastrol se dá jedna malá rozkrájená cibule, lžice rozkrájené mrkve, petružele a cerele, asi jako velký orech, kousek másla a nechá se to do žlutohněda dusiti. Maso osolené se tam vloží a nechá dusiti. Když vysmaluje, přidá se horké vody, jeden bobkový list, dest zrn pepře, šest zrn nov. koření, štípek dimiánu a asi 5 lžic octa. Když zajíc měkne, zasype se třemi délky rozstrouhaného perníku, přidá se asi jako o-

řech kousek povidel a lžice neplná zavařených brusinek. Lžice cukru se upraží s trohou másla a půl lžici mouky, přidá k omáčce, do které se přileje malinko červeného vína. Když jest maso měkké, tak se vydá, omáčka se procedí, dle chuti přikyselí neb přisladí, přidá se ještě citronová kůra dá na maso. K tomu jsou dobré noky i brambory.

605. Zajíc zadělaný na jiný způsob. Na kastrol se dá hrstka drobného cukru, asi jako holubí vejce kousek nového másla, asi šest deka na kostičky rozkrájené cerele, několik kroužků mrkve a petružele neb pastináku, kousek roztlučené chlebové kůrky a nechá se to do hněda dusit, ne ale připálit. Pak se tam vloží očistěný na délky rozkrájený zaječí předek, který se chvíli dusí. Přidá se k němu několik lžic octa, několik pepřu, nového koření, čtyři hřebíčky, kousek dimiánu, jeden bobkový list, půl cibule, trochu horké vody a zajíc se do měkkaa uvarí. Pak se maso vydá, do šťavy se přidá dle potřeby omáčky, ještě trochu vody a zadělá se červenou jíškou, kterou jsme si dříve po vrchovaté lžici mouky připravili. Připojí se do omáčky lžice strouhaného perníku, lžice rybízové zavařeniny, lžice citronové šťavy a lžička kůry. Omáčka se procedí, okusí se, jest-li je příjemně sladkokyselá. Pak se tam maso vloží a když se dává na stůl může se k tomu dát knedlík neb noky. Tato i predešlá omáčka jest velice dobrá, když se rozlezí druhý i třetí den.

606. Předek s kyselou omáčkou. Čistě opraný na délky rozkrájený předek se dá vařiti do $1\frac{1}{2}$ litru horke neplnou lžici soli osolené vody. Připojí se jedna rozkrájená cibule, sklenička octa, čtrnáct zrn pepře, též nové koření, kousek zázyvornu, jeden bobkový list a kousek dimiánu. Když jest zajíc měkký, zadělá se

polévka červenou jiškou, připojí se ještě dle chuti octa, nechá zavařit, maso se dá na mísu a zavařená omáčka se procedí a dá na maso a k tomu se dají brambory.

Černá zvěřina.

Maso z divokého vepře čítá se k lahůdkám a jest zdravější, protože není tak tučné, jako vepřové domácí. Nejlepší jest maso z jednoročního vepře, starší se musí nakládati, aby bylo křehké. Černá kůže se vždy před úpravou oškrábe. Když jest černé zvěřiny více, očistí se čistým plátnem od krve, nasolí, posype jalovcem, složí do nějaké nádoby a obtíží kamenem. Takto naložená se dá déle udržeti.

607. Zvěřina černá pečená. Dříve v soli naložené maso, kýta nebo hřbet se opere, větší tuk se odstraní, protáhne se slaninou, svaří se dle množství masa trochu vody, s trohou estragonského octa a skleničkou vína. Maso se poklade cibulí (na kilo masa jedna malá cibule) připojí se deset zrn pepře, též tolík nového koření a kousek zázvoru. Horká tato svařenina se naleje na maso a nechá se v tom asi dva dny ležeti. Pak se dá na kastrol kousek rozkrájené slaniny (někdo dá nové máslo) a maso se nejdříve dusí, pak peče, šťáva zapráší moukou a přidá se do ní trochu hovězí polévky a burgunského vína.

608. Zadělávaná černá zvěřina. Maso naložené, dobře oprané, se rozdělí na slušné dílky, na kuthan (kastrol) se dá malinko horké vody, sklenička červeného vína a dle chuti estragonského octa. Na kilo masa se dá deset zrn pepře, šest nového koření, čtyři hřebíčky, trochu dimiánu a půl bobkového listu. Maso se nechá v tom pomalu vařiti. Uvaří se dvě, tři hr-

stě sušených šípků, dobře se rozmačkají, připojí k nim vrchovatá lžice mouky, máslová žlutá jiška, upálí se dvě kostky cukru pro barvu omáčky, nesmí se však spáliti, aby omáčka nebyla hořká. (Jest nejlépe, když se cukr rychle ve vodě smočí a pak v nějakém starším železném kastrolku nechá škvařiti, až jest tmavohnědý.) Po té se naleje na něj kapka vody a vše se vleje do omáčky. Maso vařené se ze šťávy vyndá, dá do nějakého kamenného hrnku a trochu čisté šťávy se naň vleje, aby neoschllo, přikryje a do ostatní šťávy se přidá — jest-li jest ji málo — troška hovězí polévky, dají se tam vařené šípky a jiška, vše se promíchá, protlačí skrze sítko neb cedník, aby byla jemná omáčka. Připojí se dle chuti cukru a octa, sklenička burgunského vína, neb červeného obyčejného, pálený cukr a dle chuti cukr obyčejný, lžíčka citronové šťávy a troška kůry, okusí se jest-li je omáčka přijemně sladkokyselá, což vše záleží na chuti. Nechá se povařiti a když se dává při hostině na stůl, dá se jemný malý ubrousek na ohřatou mísu, maso se tam vloží, ubrouskem přečnívajícími konci se přikreje a omáčka se dá v konvičce. Neb se dá na mísu a ozdobným ubrouskem se pokryje. Když se to dělá jen pro domácnost, dá se to jen jako obyčejné maso s omáčkou a jest k tomu dobrý knedlik, při hostině máslové pečivo. Když jest zavařenina šípková, dají se dvě lžíce zavařeniny a omáčka jest ještě jemnější.

609. Černá zvěřina na jiný způsob. Zvěřina se vaří jak předešle, jen že se dá místo červeného vína víno bílé a místo šípků suché třešně neb višňě. Též jsou dobré třešně zavařené, které se dají i se šťávou. Podobně jako černá zvěřina, může se domácí vepřové i uzené maso upravit.

610. Králik divoký. Králik upravuje se jako zajíc, kterého také dobře nahradí. Nejchutnější jsou mladí králíci, jichž maso jest zvláště křehké. Mladinký králik asi dva dny po střelení stálmuty se opere, pak ještě se stáhnou blanky, osolí se, obalí v mouce, omočí ve vejci a žemličce a usmaží. Jest od smaženého kuřete k nepoznání. Některé kuchařky, než králika domácího neb divokého smaží, neb i jinak upravují, když jej operou a blanky s něj stáhnou, spaří ho vařící se vodou. Tím prý se ztratí nepřijemná chut králičí. Ve Francii více se pojídá králiků než u nás.

611. Vydra. Vydra se počítá k pokrmu postnímu. Nakládá se, když se stáhne, jako zvěřina, do láku s octem a kořením. Může se ještě, když se solí, posypati malinko pepřem. Hlava se odhodí, ta se nepožívá. Když se dělá vydra pečená, zabali se do máslem potřeného papíru, dá pod ní, jako velké slepičí vejce, kus nového másla, nejdříve se dusí, přidá se k tomu lák, v kterém byla naložena a ještě čerstvé koření, kus cibule, dvě čtvrtky citronu, (když se k něčemu citron dává, jádra se vyndají, neb by to bylo hořké) též se připojí kousek bobkového listu, čtyři hřebíčky a trochu estragonského octa. Když vydra měkne, dá se do trouby dopéci, šťáva se zapráší pál lžičí mouky, vydra se dá na mísu, obloží citronovými kolečky. Omáčka se prodejí a podá v konvičce. Také se může podat k pečené vydrě hořčice. Též jest dobrá k takto upravené vydrě omáčka hořčicová. (Číslo 25, při úpravě masa hovězího v loňském ročníku »Jitřenky.«) Ostatně se může připravovat vydra jako zvěřina pečená, neb zadělávaná. Taktéž bohr se podobně připravuje.

Zvěř pernatá..

Zvěřina pernatá, či divoké ptactvo jest: Bažanti, koroptve, divoci holuby, divoké kachny a husy, sněžník, jeřábek, tetřev, tetřívek, čejka, kulík, sluka, kvičala, lyska atd. Z ptactva malého křepelky, strnadi, drozdi, skřivánci a jiní malí ptáčci i vodní slípky, které se počítají k pokrmu postnímu.

613. Bažant. Bažant je počítán do jemné zvěřiny; pravé a jemné chuti nabude, když se nechá dva neb tři dny neškubaný viset. (Když se upraví čerstvě střelený bažant, chutná jako špatné kuře.) Tedy dva neb tři dny odleželý bažant se oškube, jen na hlavičce se peří ponechá, vykuchá se, běhy se neodříznou (u zvěřiny se říká místo nohy, běhy), chmýří se na líhu opálí dá se na talířek na nějaký starý kapka líhu, zapálí se, bažant neb jiná drůbež se nad tím drží a obrací, aby se chmýří opálilo. Pak se opere, nesmí se však dlouho práti, neb máčením ztrácí na chuti. Pak se osolí, když jest velký vrchovatou lžíčkou soli a protáhne na nudličky nakrájenou slaninou. Na pekáček neb kastrolek se dá asi jako velký ořech kousek másla, bažant se tam vloží, nejprve se dusí, přilévá se po lžici hovězí polévka a pak se upeče v troubě do červena. Když jest měkký zapráší se štáva lžíčkou mouky, přidá se kapka polévky, aby bylo dost štávy, bažant se rozkrájí, neoškubaná hlavička, (která se při pečení zabali do papíru, aby zůstalo pěkné peří) se připojí k bažantu jako okrasa. Běhy, které se opaří, neb nad líhem opálí, aby se mohly sloupnoti, drabky se uříznou, též se takto upravené běhy nechájí u bažanta jako okrasa. Někde nechávají též neoškubaná křídla a ocas se s peřím odřízne a pak k pečenému bažantu připojí; to je však jen paráda.

613. Bažant mladý. Odleželý mladý bažant se oškubé, vykuchá, čistým plátnem vytře, osolí, játýrka, též žaludek očistěný se dá do bažanta, neb na pekáčku by to skornatělo a ztratilo tím dobrou chut. Křidelka bažanta se založí, hlavička neoškubaná se tak zašpejluje, jakoby bažant seděl; běhy se též zpátky přeloží a špejli přípichnou. Slanina se nakrájí na tenké plátky, obloží ji prsička, přiváží nití, na pekáček se dá kousek másla asi jako ořech, když se rozpustí, bažant se tam vloží a peče se v troubě při mírném ohni a podlévá hovězí polévko a povrchu vlastní šáfou. Když jest bažant upečen, což trvá malou hodinku, slanina se odstraní, bažant se rozkrájí na čtvrtky, složí jako by byl celý, podleje šáfou a dá se k němu nějaký kompot. Někdo také dává k bažantu čočku, která se vaří v hovězí polévce, do které se přidá malinko pepře a citronové kůry a pak se ještě poleje čočka šáfou z bažanta. Pak se dá čočka na mísu, na které se rozkrájený bažant urovná.

614. Zbytky z bažantů se rozkrájí na malé kousky, vybrané kosti se utlukou v hmoždíři na kaši; vše se dá na kastrolek, připojí k tomu šťáva z pekáče na kterém se bažanti pekli, několik lžic červeného vína a nechá se to pomalu vařiti s kouskem cibule a drobty zbylého masa a asi tři zrnka jalovce. Když se šťáva dosti povařila, procedí se sitkem, okusí se jestli je lahodná a dost zahoustlá a nyní se tam dají nakrájené kousky z bažantů, dá se to na kraj do trouby, vařiti se to ale nesmí. Když se to dá na stůl, ozdobí se to citronem a máslovými koláčky, neb osmaženými žemličkami.

615. Žemličky k bažantům neb jiné zvěřině se rozkrájí na řízky, rychle omáčí v mléce a pak na rosoče másla, jen co je plech pokrytý, se osmaží.

616. Bažanti s aspikem. Kostí zbavený bažant, který se dříve na slanině upeče na pěkné dílky se rozkrájí, kosti a drobty masa se utlukou v hmoždíři a vaří se v rozpuštěném aspiku, do kterého se přidá šťáva z bažanta a trochu hovězí polévky a vaří se to až jest to zahoustlé. Po té se v tom omáčejí kousky bažanta, kladou vkusně na mísu, ozdobí se aspikem a dají do studena, aby též šťáva na bažantu ztuhla. Dávají-li se za předkrm na stůl, ozdobí se ještě bobkovým čerstvým listem a citronem. Jest to jemný předkrm. Podobně se to děje i z jiného divokého ptactva i zvěřiny.

617. Bažanti na rozličný způsob. Starý bažant se dusí. Někdo přidává též k bažantu cibuli a jalovec i pepř, jiný kuchař dělá starého bažanta zadělávaného s omáčkou sladkokyselou, a tak si každý rozmoží předpisy dle své chuti a vkusu.

618. Úprava koroptví. Koroptvě jsou oblíbenou pečení letní, podzimní i při začátku zimy. Nejlepší jsou mladé, ač mnozí dávají přednost i starším. Koroptvě mladé se mohou péci hned po zastřelení, což je v létě nutné, v zimě se nechají odležeti. Odležením nabývají koroptvě přijemné chuti a vůně.

619. Mladá koroptev. Mladá koroptev se pojí dle žlutých běhů (nožek). Oškubá se, jen hlavička zůstane s peřím iako při bažantu. Též nožky se očistí a při koroptví se ponechají. Mladá koroptev se osolí až před pečením špetkou soli, křidelka se založí, hlavička obrátí tak, aby koroptev vypadala jako když sedí, nožky se zpět založí a koroptev se tak sešpejli, aby prsička hezký vystoupila, ty se obloží na plátky pokrájenou slaninou, játra a očistěný žaludek se dá dovnitř koroptve. Na pekáček se dá kou-

sek másla a když se rozpustí, dá se tam koroptev, chvíli se dusí, pak se v troubě upeče do červena. Mladá koroptev je zá půl hodiny pečená. Rozkrájí se na půlky, složí se zase k sobě. Když je jich více, dají se na podlouhlou mísu, jedna se dá vždy hlavičkou na jednu, druhá na druhou stranu, podlejí se šťávou a podá se k nim sladké zeli, neb nějaký kompot.

620. Stará koroptev. Stará koroptev má tmavé nohy a tvrdé již brky v křídlech. Odleželá koroptev se oškubuje, očistí, omeje a osolí, též jatýrka a žaludek se dá dovnitř koroptve. Zašpejluje se a slaninou na nudličky pokrájenou se protáhne, či jak se říká prošpikuje. Na kastrol se dá kousek másla a rozkrájené slaniny. Když se nám zdají koroptve příliš tvrdé potrou se povrchu špetkou čistěně sody, která se dostane u materialisty; jest to prášek, který se užívá i pro chorý žaludek a za dvacet halérů vydrží pro kuchyň celý rok a při úpravě luštěnin a tvrdého, starého masa jest velice dobrá. Koroptve se podlejí trochu horké vody a nechají se dusit za ustavičného přilévání polévky neb vody, až začnou měkknouti. Pak dají se do trouby a opekou se do červena. Připomenouti ještě dlužno, že všecka drůbež domácí i divoká, když se dává dusiti neb péci, se vždy klade napřed prsouma dolů, aby dříve v prsíčkách změkla a pak se obrátí, upeče se napřed na zádech a pak zase prsíčka. Při zvěřině se musí dát pozor, aby nevyschla, častěji se, třeba másleni, mezi pečením koroptve potíraji a šťávou polévají, aby jen byly šťavnaté. Také ke koroptvím dávají mnozí kuchaři cibuli, dají totiž na pekáč pod mladé koroptve kus másla, do toho rozkrájejí cibuli, když se začne pěnit, dají tam vyslaně zašpejované koroptve a pekou je pak

po obou stranách do červena. Jiný kuchař zase tvrdil, že cibule odnímá příjemnou vůni koroptve a dokládal, že nejlepší jest koroptev pečená na slanině bez másla, to ovšem vše záleží na chuti.

621. Koroptví paštíčky. Pro šest osob se upekou dvě staré koroptve na předešlý způsob. Z pečených se obere všecko masičko, dá stranou, kosti se utlukou na kaši s dvanácti deka vařené šunkou, pak se to dá na kastrol, naleje na to trošku hovězí polévky a vše se nechá pomalu vařiti. Masičko se dvakrát na mlýnku přemele, aby bylo co možná jemné (někdo ho ještě v hmoždíři tluc), také jen mleté masičko postačí, dá se na kastrolek dvě hrstky strouhané žemličky, lžíčka šťávy z cibule a kousek másla a když se to zapění, procedí se tam štáva z roztlucených kostiček a šunky. Nyní se připojí umleté koroptví masičko, přidá se k tomu tři lžíce bílého vína, lžíčka citronové šťávy, na špičku nože kůry, na špičku nože pepře, lehce se vše promíchá a naplní se tím máslové paštíčky, urovnají se vkusně na mísu a ozdobí citronem a bobkovým listím.

622. Máslové paštíčky. Udělá se z čtrnácti deka másla lístkové těsto a když se po čtvrté rozválí, rozválí se na stéblo silně a vykrojí se kobližkovou formičkou dvanáct neb čtrnáct koleček. V polovičce koleček se vykrojí malinkou hvězdičkovou formičkou u prostřed otvor, vykrojené hvězdičky se dají stranou a vykrojené koláčky se dají na nevykrojené koláčky a tak jest nyní ze čtrnácti koláčků jen sedm. Nyní se povrchu pomastí rozklepaným vejcem (též ty vykrojené hvězdičky) a dají se koláčky i hvězdičky na studenou vodou opláchnutý plech, a opekou se v horké troubě do červena. Nyní se doličky v paštíčkách, co se staly tim vykrojením

ještě prohloubí a dá se do paštiček nádivky z koroptví hodně do vrchu a na vrch se položí pečené vykrojené hvězdičky a složí se pěkně na mísu. Kolem se dají čtvrtky citronu a zelené bobkové listy. Tyto paštičky mohou se dát za předkrm i při jemné hostině.

623. Paštičky ze zbytků masa. Jakýkoliv zbytek pečené se uměle, neb jemně useká s kouskem šunky neb uzeného masa, připojí se k tomu lžíce ustrouhané slaniny, na které se zpění lžička strouhané cibule, připojí se troška strouhané žemličky, dle chuti bílého vína, malinko hovězí polévky, aby byla smíšeninka vláčná, dle chuti citronové šfávy a kůry, pepř, vše se promíchá a naplní se tím paštičky jako předešle.

624. Žemličkové paštičky. Když nejsou máslové paštičky a přijde nám host, můžeme nakrájeti na stotinu silné řízky ze žemličky; před obědem se rychle omočí v mléce, hned se nechají osáknouti, aby se nerozmočily, pak na omeletový plech se dá asi jako velký ořech kousek nového másla, v horkém se žemličky rychle opekou a pak se narovná na ně na dvě stotiny i třeba více jemné paštičkové sekancinky, pěkně se to nožem urovná. Může se dát na vrch třeba dvě neb tři kapary, pak se dají paštičky na plochou mísu a obloží citronovými čtvrtkami. Z jednoho citronu se může udělat třeba osm kousků a podá se to teplé na stůl.

624. Studené paštičky. Nakrájí se žemličkové řízky jako předešle, rozseká se jemně nějaký zbytek masa, třeba vařeného hovězího a pak se ještě v hmoždíři utluče. Na malý talířek utlučeného již masa se dá na špičku nože utlučeného jalovce a utlučeného pepře a asi jako slepičí vejce kousek nového másla

a vše se pak dohromady na míse vařeckou tře, až jest to stejnoměrné. Po té se tím potrou na stotinu silné řízky žemličkové a dají se za předkrm, neb jest to v létě dobrá večeře. Hodí se též v zimě k čaji, když jest čaj k večeři místo polévkv.

625. Studené paštičky ještě jemnější. Dvanáct deka vařené šunky se velice jemně useká neb umele, připojí se k tomu čtyři se dvanácti deka nového másla utřené sardelky, tři tvrdé žloutky (vařené) a tře se to s usekanou šunkou, až jest to jemné. Po té se tím potrou řízky žemličkové a podají se za příkrm. Také se může do toho přidati kousek nějakého zbytku masa pečeného, též jemně umletého, a jest opět paštičková pomázka jiné chuti.

626. Paštičky opět jiné. Z telecí pečeně neb ze zvěřiny třeba z nějakých zbytků se nakrájí na stéblo silné řízky, pěkně se zarovnají a potrou se též na stébro silně. Potřené se urovnají, pěkně urovnáné řízky na míse ozdobí se aspikem (rosolem) a citronem. V letě jest to dobré předjídlo, které se hodí pro každý jemný stůl. Když se povrchu okráší ráčími ocásky, získají velmi na chuti. Nádiyka se může dělat jen ze šunky, másla, sardelí, žloutku a též se mohou odřezky od masa, co se řízky krájely připojiti. Tak a podobně šetrná hospodyňka může zbytečky upotřebiti a dobré a hezounké jídelko levně připraviti.

627. Staré koroptve dušené. Dobře očištěné staré koroptve se osolí, na kastrol se dá na dvě koroptve dvě lžíce na kostičky pokrájené slaniny, kousek telecího masa, koroptve se na ní vloží, připojí se asi lžíce rozkrájené cibule, půl bobkového listu, deset zrn pepře, 6 zrn nového koření, čtyři hřebíčky, štipk zázvoru, prouteček dimianu a asi iako velký

ořech kousek nového másla, též se připojí koroptví jatýrka, žaloudky a srděčka. Když se omátek začne škvářit, tak se koroptve pomalu dusí, až jsou malinko do hněda. Po té se přileje na ně horké vody neb polévky, trošku vinného octa a koroptve se dusí a vaří do měkkna. Když jsou měkké dají se na jiný kastrol, jatýrka a ostatní masičko se jemně useká (telecího masa postačí dvacet deka), dá se k tomu na špičku nože zelené petruželky, lžička usekaných kaparů a na špičku nože citronové kůry. Štáva se zadělá lžici žluté jišky připojí se dvě kostky upáleného cukru, okusí se omáčka je-li přijemně sladkokyselá, nechá se var přejít, po té se rozkrájí koroptve, omáčka se na ně procedí a když se dávají na stůl, složí se pěkně na mísu a kolem se dají malé máslové paštíčky a naplní se sekaninkou z jatýrek a telecího masa a omáčka se podá v konvičce. Hodi se i na hostinu.

628. Koroptve se smetanou. Staré koroptve se osoli, protáhnou slaninou, dusí se do měkkna, připojí se též cibule, všecko koření a bobkový list jako předešle, pak, když začínají měknout, zalejí se kyselou smetanou, ve které se rozkvedlá lžička mouky a v troubě se dopekou.

629. Koroptve na francouzský způsob od A. Vojavky. Na dvě staré osolené koroptve se dá na kastrol dvě lžice na kostičky rozkrájené slaniny, půl lžice cibule, tolik též pokrájené mrkve, cerele a pastinaku. Koroptve méně slaninou protažené se do toho vloží a nechají dusit až začínají měknout. Po té se dají do trouby, polévají štávou a nechají se zčervenat. Pak se vydají, do štávy se přidá dle potřeby hovězí polévka, lžice na másle zpěněné mouky, kalíšek bílého vína a nechá se to povařit. Pak se to procedí připojí lžice francouzské hořčice, lžice ci-

tronové a půl druhé lžice pomerančové štávy, dle chuti citronové a pomerančové kůry, kousek do žlutá upraženého cukru a ještě dle chuti přisladí, pak se rozkrájené koroptve složí na mísu a polijí omáčkou a kolem se dá máslové pečivo.

630. Jeřábek. Jeřábek čili bílá koroptev cení se u labužníků výše koroptve a bažanta. Maso jeho prý je z divoké drůbeže nejdřavější a také nejbělejší. Maso jest velice jemné a nejlepší z jara a na podzim, když už není koroptví, bývá jeřábek vítán. Mladý se peče jako mladá koroptev, starší se též dusí. Jeřábek jest prý knížecí pečení. Jest však většina, co spokojí se koroptví.

631. Divoký holub mladý. Divoký hólub není tak masitý jako holub domácí a proto se musí též jinak upravovati. Mladý holub se může upravit jako koroptev. Musí se nechat též zamířit, pak se oškube, nasolí a protáhne slaninou; nejdříve se přikrytí dusí, pak když začíná měknout, v troubě do červena upeče. Některá kuchařka připojí k holubu kousek cibule a několik jalovcových zrnek. To záleží na chuti. Mladý holub se pozná dle světlejších nožek a též když se mu vytrhne z křídla brk a jde lehce, jest mladý, u starého ptáka čím tvrdší brk, tím starší drůbež. Mladá drůbež má také žlutě lemované zobáčky a jednobarevná očka. Též po perí se poznává mladý drůbež. Čím starší pták, tím krásnější a pestřejší má perí. Mladí ptáci mají nohy žlutavé, starí mají nohy šedomodré.

632. Divoký holub starý. Několik dní již zaniřelý holub se oškube, očistí, vykuchá, omyje a lžíčkou soli nasolí. Na dva holuby se dá zvařit půl litru vody, a octa vinného neb astragonského se dá tolik, aby to bylo přijemně kyselé. Připojí se kousek bobkového

listu, deset pepřů, šest zrn nového koření, čtyři hřebíčky a kousek zázvoru, dimiánu a čtyry zrnka jalovce. Nechá se to povářiti. Svařené se nechá vychladnouti a pak vleje na připravené holuby, na které se dá kousek rozkrájené cibule a čtvrtka citronu, ze kterého se vyndají jádra, neb jsou hořká. Asi den neb dva dny takto naložený holub, se pak protáhne slaninou a nejdříve se dusí přikrytý a přilévá se šťáva co byl naložen a když jest měkký, což trvá dvě i tři hodiny, přidá se do šťávy trochu horké vody, neb hovězí polévkы; udělá se ze lžice mouky, lžice cukru a ořechu másla žlutá jiška, kterou se musí stále míchat, aby se nepřipálila. (Této jišce se říká, poněvadž je s cukrem, domácí perník; jest brzo hotová a k sladkokyselé omáčce velice dobrá, neb se pak nemusí již přidávat pálený cukr.) Měkký holub se vyndá, šťáva se zadělá připravenou jiškou zavřená omáčka se procedí, přidají se do ní čtyři lžice bílého vína, malinko citronové kůry a šťávy, okusi se jest-li je omáčka sladkokyselá, holubi se rozkrájí na čtvrtky, vloží do omáčky a na stůl se k nim podá dobrý knedlík neb noky.

633. Divoký holub se smetanou. Starý holub se naloží jako předešle. Když se dusí může se k němu přidat kousek pokrájené mrkvě a pastináku. Dusí se do měkká, pak se dá do trouby opéci, zaleje se smetanou, ve které je rozkvedlaná lžička mouky. (Na dva holuby se dává koflík smetany.) Dobrý jest k tomu knedlík. Při naložení se může hřebíček vyněchat, neb se ke smetanové omáčce nehodí. Ostatně se může z divokých holubů připravovati vše, jako z bažantů a koroptví. Podobně jako divoký holub, připravuje se čejka a kulík.

634. Divoká kachna mladá. Mladá divoká kachna se pozná dle tmavých nožek. Zde jest to opáčně; jiný divoký pták, když je mladý, má nohy světlé a starý tmavé a kachna mladá má zase nohy tmavé a stará světlé. Odleželá kachna, asi dva dny po střelení se oškube (jen hlavička se nechá a při pečení pápírem obalí, aby byla na stole pro okrasu), vykuchá opere, nasolí vrchovatou lžičkou soli a slaninou se protáhne. Nejprve se dusí, přilévá se k ní po trošce polévka, pak se v troubě dopeče a na stůl se k ní podá nějaký kompot, neb sladké zelí.

635. Kachna mladá na jiný způsob. Očistí a vybere se kachna jako předešle, osolí se, popráší se malinko tloučeným pepřem, na kastrol se dá jako slepičí vejce kus nového másla, lžice pokrájené mrkvě, půl lžice pokrájené cibule a když to začne něnit, vloží se tam sešpejlovaná kachna, připojí kroužek neoloupaného citronu, ze kterého se odstraní jádra, půl bobkového listu a čtyři zrna jalovce. Kachna se nejdříve dusí pak se v troubě dopeče. Ze šťávy se sebere mastnota, přidá se tam lžička mouky, šest lžic červeného vína, kachna se rozkrájí na pěkné díly, do šťávy se přidá malinko polévky, nechá se var přejít a procedí se to a podá ke kachně v konvičce. Mohou se dát k této kachně noky neb magrony a dobrý kompot.

636. Divoká kachna stará. Zamřelá kachna se oškube, vykuchá, nasolí, uvaří se čtvrt litru červeného vína, připojí se do něj deset zrn pepře, šest nového koření, šest hřebíčků, půl bobkového listu, trochu dimiánu a zázvoru. Svařenina se nechá vychladnout a naleje se na slaninou protaženou kachnu. Nejlépe, když se dá kachna do kamenného hrnku a nechá se tam dva tři dny ležet a každý den se obráti.

Když se má připraviti, dá se na kastrol asi jako velký ořech kousek másla, připojí se k tomu lžice rozkrájené mrkve, kousek pastinaku, kousek cerelu a lžička tlučeného cukru a nechá se to zazloutnout. Pak se tam dá připravená kachna, nechá se malinko páci, aby měla omáčka pěknou barvu. Pak se zaleje sběračkou horké vody, přidá se k ní kousek cibule a pak se po trošee přidává šťáva, co v ní kachna byla naložena a lžice dobrého vinného octa. Dusí se do měkkka. Zatím se upraží dvě lžíce strouhaného chleba s půl lžicí cukru, dá se k tomu kousek žluté jišky, tabulka strouhaného perníku, kachna se vydá a šťáva se zadělá tou smíšeninou. Přidá se dle potřeby omáčky, trošku hovězí polévky neb horké vody, lžice malinové šťávy, na špičku nože tlučeného jalovce a ještě méně tlučeného hřebíčku a kousek zavařených bezinek, aby měla omáčka pěknou barvu. Pak se okusí, jest-li je přijemně sladkokyselá, procedí se, a dá se do ní půl lžice kaparů. Kachna se rozkrájí na pěkné dílky, vloží do omáčky a když se dává na stůl, dá se k ní dobrý knedlík neb máslové koláčky. Když se dělá pro hostinu, může být i již den před hostinou upravená, neb rozleželá tato omáčka jest ještě chutnější.

637. Divoká kachna se smetanou. Zamřelá kachna se oškubce, vykuchá a vypere. Svaří se dva díly vody a jeden díl octa, připojí se kousek cibule, kousek bobkového listu, dimianu, pepře, nové koření, zázvoru a vystydlou touto smíšeninou se kachna, slaninou protažená, poleje a nechá se v tom láku asi dva neb tři dny ležeti. Pak se dá na kastrol kousek másla (asi jako ořech), lžice pokrájeného špeku (slaniny), půl cibule a pokrájená zelenina, kachna se na to vloží, přilévá se k ní šťáva, ve které byla neložená a

voda neb polévka a dusí se přikrytá, až začíná měknout. Pak se dá do trouby opěci a zaleje kořítkem kyslé smetany a šfáva se zapráší půl lžicí mouky. Pečená kachna se vydá, do šťávy se přidá troška hovězí polévky, všecko se z kastrolu neb pekáče oškrabe, aby byla omáčka pěkně žlutá, procedí, zelenina v cedničku pěkně rozmačká a kdo rád citron, přidá do omáčky malinko, jen několik kapek citronové šťávy a malinko kůry.

638. Divoká husa a vodní ptáci vůbec. Husa divoká se upravuje jako divoká kachna. Mladá se peče, stará dusí a zadělává. Podobně se též připravuje lyska, volavka, slípka (potápka) a vůbec všechno vodní ptactvo.

639. Tetřev mladý. Mladý tetřev se pozná dle žlutého zobáku a kratšího, jako prachovitého peří. Starý tetřev má zobák tmavý, kolem krku černé peří a tmavocervený hřebinek. Také mají nohy peřím obrostlé. Mladý tetřev, as jako velké kuře neb kapoun, dá výtečnou pečení a upravuje se jako bažant neb koroptve na rozličný způsob. Výtečný jest též, jako koroptve s nakyslou omáčkou, totiž se šťávou citronovou a pomorančovou. I mladého tetřeva jest dobré nejprve dusiti a pak v troubě dopéci. Na kastrol, než se tetřev dusí, dá se zpěnit malá rozkrájená šalotka (cibulka) s kouskem nového másla a pak se vyslaněný tetřev na to vloží, dusí se, pak se v troubě opeče. Kuchař přidávají k tetřevu kousek listu bobkového, několik pepřů a nového koření. To záleží na chuti.

640. Tetřev starý. Čím starší tetřev, tím horší má maso. Starší samice a mladí tetřevi střílejí se na podzim; maso z oněch jest chutnější než maso z kohoutů, kteří se z jara odstřeluji. Starý tetřev se oškubce, vykuchá, hlava s vnitřnostmi se odhodi. Pak se

tetřev osolí, pepřem popráší, protáhne všude slaninou. Dá se vařit do dvou dílů vody, jednoho dílu vinného octa, připojí se k tomu jedna pokrájená mrkev, půl pastynáku, kousek cerelu a jedna cibule, dvacet zrn pepře, deset nového koření, jeden bobkový list, proutek dřímanu a rozmaryny. Studeným tímto lákem se poleje a nechá se v tom několik dní ležeti. Pak se tetřev, když se dělá s tmavou omáčkou, rozdělí na pěkné díly a pokape se nějakou masovou trestí, třeba maggiho neb gráfovou trestí, aby byl štavnatější, na kastrol se dá dvě lžice pokrájené slaniny, lžice cukru, kousek nového másla, asi tři lžice pokrájené zeleniny kořinkové a za stálého míchání se to nechá dusiti, až jest to hnědé. Po té se tam vloží rozkrájený tetřev, dusí se, až malinko je hnědý, pak se tam přidá půl cibule a přidává se šfáva, co v ní byl naložen a košík bílého vína. Tetřev, ku kterému se přilévá po trošce vody, se dusí až jest měkký, což trvá tři až čtyři hodiny. Jest dobré, než se dá dusiti jej potříti čistěnou sodou neb jej navlažiti koňakem, pak je dřív hotov. Když jest měkký, tak se ze šfávy vydá, udělá se ze dvou vrchovatých lžicí mouky žlutá jiška, zadělá se ní šfáva, přidá se dle potřeby do omáčky ještě polévky neb vody, připojí se k tomu lžice zavařených brusinek, lžice citronové šfávy, dle chuti kůry, sklenička červeného vína, okusi se jest-li jest omáčka příjemné, lahodné chuti, ještě se přisladí, pak se procedí a nechá povařit. Pak se tam vloží maso. Když se dává na stůl daří se kolem misy máslové koláčky. Pro hostinu se upravuje tetřev o den dříve, aby se omáčka lépe rozležela. Starý, velký tetřev postačí při hostině pro šestnáct i dvacet osob. Pozn. Když se maso pokape masovou trestí, nesmí se tak soliti, neb by bylo přesoleno.

641. Tetřev starý na jiný způsob. Tetřev se naloži jako predešle, při dušení se však nedává cukr a pak když začíná měknout, zasypá se šfáva lžicí mouky a zaleje půl litrem dobré kyselé smetany a v troubě se dopeče. Tako připravovaný tetřev se dusí v celosti a teprv když se v troubě dopeče, na pěkné dílky se rozkrájí. Obloží se na mísce magronkami, které se sekanou šunkou dle vkusu okráší. Za dřívějších dob okrášlili kuchaři pečeného tetřeva perím, které z ocasu a křídel s kouskem masa odřízli, neb do chleba zastrčili též hlavu a krk a pak to k pečenému tetřevu připojili. V nynější době se užívá k ozdobě tetřevů ozdobných špejli.

642. Tetřev opět na jiný způsob. Starý tetřev hodně odlezely se očisti, vykuchá, nasolí, pokropí masitou trestí, protáhne slaninou a poleje se vařeným červeným vínem, do kterého se přidají asi tři lžice octa, jeden bobkový list a jedna pokrájená cibule; vaříci se toto na tetřeva vyleje, nejlépe do kameného hrnce, dobré se papírem pováže a nechá se dva neb tři dny ve studenn ležeti, musí se však z něj šfáva každý den sliti, znova vařiti a zase horká na tetřeva dátí. Pak se tetřev dusí jako bylo pověděno u staré divoké kachny s omáčkou sladkokyselou. Musí se však udělati omáčky dvakrát tolik, neb jest tetřev větší. Na stůl se dají k němu máslové koláčky. Když jest tetřev přiliš starý, tak se z něj také stálne kůže, tato se však rozkrájí a dá k tetřevu, aby byla silnější šfáva. Ostatní předpisy si zajisté každá hospodyňka dle jiných změní a tak ještě na jiný způsob zvěřinu tuto upraví. Nejvíce však tetřevy se potřebují na paštiky, které ve větším pro obchod se připravují.

643. Tetřivek. Tetřivek jest mnohem menší než tetřev, maso jeho jest však chutnější a jemnější než

maso tetřeva a proto přichází na stůl vrchnostenský. Mladý, ještě ne rok starý tetřívek vypadá hnědě kropenatě a na nohou nemá ještě peří, kdežto starý tetřívek má nohy až dolů peřím porostlé. Slepice jsou jemnější chuti, než kohouti. Maso z kohoutů má tu zvláštnost, že jest na prsfčkách dvojí barvy. Tetřívek se brzo kazí a proto jest nejlépe připravovat tetřívka jen několik dnů odleželého. (Když jest kůže, kde leží vnitřnosti ještě suchá, jest dobrý, jak jest vlnká a zelená, jest tetřívek bez ceny.) Poněvadž jest tetřívek velmi jemný, připravuje se na způsob bažanta a koroptví. Mladý tetřívek se peče, starý dusí a pak v troubě dopeče, jak již při koroptvích povíděno bylo.

644. Drop. Drop jest větší než husa, žije v Uhlrách a připravuje se jako tetřev. U nás se málodky na trhu uvidí.

645. Sněhule neboli skremenáč. Sněhule se připravuje jako tetřívek neb koropťev; není však tak jemné chuti jako tato. Připravovala jsem ji jednou při zvláštní příležitosti a poznala jsem, že koropťev neb domácí perlíčka jest mnohem jemnější. Snad záleží to na chuti a jak je co k dostání. Když není jiná pernatá zvěřina, tak jest i sněhulka vitaná.

646. Sluky. Sluk je vícero druhů, mezi nimiž nejpredenější jest sluka lesní a pak vodní. Sluky vodní jsou v červenci, lesní od srpna až skoro do února. Dobrá sluka má dlouhý zobák, u hlavy načervenalý. Odleželá sluka se oškubuje, hlavička se stáhne, očka se vyloupnou, chmýří na líhu opálí, opere se, vykučá, vnitřnosti (mimo žaludku, járcu a volete) se uloží. Pazourky se utrounou, nožky se zpět založí a zašpejí, zobák se skrže stehénko prostrčí, křidélka se založí na zad, sluka se osolí špetkou soli, uvnitř se ma-

linko jemným pepřem popráší a dá se do ní kousek nového másla. Prsíčka se pokapou citronovou štávou a obloží slaninou na tenké plátky pokrájenou, která se bílou nití přiváže. Na kastrol se dá na dvě sluky kousek nového másla (asi jako půl vejce), lžici pokrájené mrkve, trochu dimianu, šest zrn jalovce a půl malé cibule. Sluky se tam vloží, prsíčkama do spod, polévají se bílým vínem a nechají se přikryté dusit. Když se ztrácí štáva, přilévá se po lžici hovězí polévka. Když začínají měkknout, tak se v troubě dopekou při ustavičném polévání, aby zůstaly šťavnaté, což platí u veškeré drůbeže. Zatím se usekají vnitřnosti, připojí se lžička strouhané cibule, lžice uškrabané slaniny, na větší špičku nože zelené petruželky, jako menší ořech kousek nového másla a nechá se to chvilenu dusit. Po té se tam přidají dvě vrchovaté lžice strouhané žemličky, přisolí se dle chuti, okoření tloučeným pepřem, ale ne mnoho a ku konci se přidají dvě lžice vína »Madeira«. Zatím nakrájí se řízky ze žemličky, omočí se rychle v mléce a též rychle na másle opekou. Pak potrou se připravenou sekaninkou a dají do trouby, aby byly horké. Sluky se rozkrojí na polovinu po délce, zase se k sobě složí a položí se opačně podle sebe. Když jsou pro jemný stůl, tak se do mísy udělá podložka z chleba, položí na mísu a sluky se na ni dají, kolem se dají žemličkové řízky a mezi ně zelené nějaké listy a citronové krajíčky, což velice pěkně vypadá.

647. Sluka na jiný způsob. Sluka se připraví jako předešle, když se ale dává dusit, přidá se k ní několik plátků vařené šunky a místo bílým vínem, poleje se vínem burgundským. Dusí se jako předešle, pak se šunka vybere a useká s vnitřnostmi, štáva na slukách se zapráší lžičkou mouky a když se zavaří, též

se procedí do sekaninky a přidá se do ní místo červeného vína, víno burgunské. Pak se tím potrou řízky žemličkové a ostatní jako u předešlých.

648. Salmis, míseninka ze sluk. Dvě očistěné, osolené sluky se protáhnou slaninou, do každé se dá kousek másla a dusí se a pekou do měkká jako předešle. Pak se prsička vyloupnou, druhé masičko i kostičky se na koší v hmoždíři utlukou. Vše se dá do šťávy, v které se sluky dusily, též jemně usekané vnitřnosti ze sluk se připojí, přidá se sběračka hovězí polévky, sklenka vína »Madeira« a vaří se to na hustou kaši, která se pak protlačí sítkem. Na prostředek misy se dá maso z prsiček a obloží se máslovými koláčky a kolem se dá velejemná míseninka a podá se to na stůl co příkrm neb předjídlo.

649. Salmis, míseninky na rozličný způsob. Z pernaté i srstnaté zvěře jest možno dělat salmis či míseninku, která jest velice výživná a mohou ji požívat i nemocní žaludkem. Míseninka tato se může rozličně měnit. Pěkné masičko se vždy nechá, na pěkné kousky nakrájí, ostatní maso a kosti se utlukou a s přídavkem šťávy, v které se maso dusilo a troškou hovězí polévky a nějakého vína se to vaří, až jest to husté. Také se může někdy do toho pro změnu přidati kousek máslové jísky neb malinko strouhané žemličky. Také jsou dobré k tomu připojené lanýže neb žampiony, někdy se přidá k tomu malinko dobré kyselé smetany neb citronová štáva a kůra a tak možno tento vzácný a výživný pokrm připravit i ze zbytků zvěřiny. Lepší kousky se vykrájí, druhé se utluče s kousíčkem cibule a jalovcem (jen asi tři zrna), též kousek šunky se může připojiti a když jest jemná míseninka protlačená sítkem, dá se na kastrol, kousky studené zvěřiny se dají do ní prohlát — va-

řit se to nesmí — pak se to dá na ohřátou misu, obloží řízky žemličkovými. Jest to výtečné jídlo ze zbytků, které se hodí pro každý jemný stůl.

650. Kvíčaly. Kvíčaly patří do druhu drozdů a jsou lepší než tito. Maso jejich jest nejlepší na podzim, když se živý již jalovcem. Kvíčaly se oškubou, kůže s hlavy se stáhne a chřtán i zobák odstraní, nožky se zahnou za stehýnka, tato se složí přes kříž a konec levého stehýnka prostrčí se skrze vyloupané oči tak, aby hlavička ležela na straně. Někdo kvíčaly vykuchá, někdo je peče nekuchané. To záleží na chuti. Když se kuchají, tak se dají játra a srdce dovnitř, ostatní se odhodi. Kvíčaly obloží se plátečky slaniny, na kastrol se dá kousek másla, na každou kvíčalu zrnko jalovce, kousek krájeného špeku a když to zažloutne, narovnají se tam kvíčaly, chvíly se dusí a pak se pekou asi patnáct minut. Dávají se na stůl s osmaženými žemličkovými řízkami.

651. Kvíčaly na způsob sluky. Kvíčaly se připraví jako předešle, vnitřnosti se však, mimo žaludku, usekají jako u sluky, dusí se, připojí trochu žemličky a pak se tím potrou řízky žemličkové, jako je již při slukách udáno. Jsou takto připravené velice chutné.

652. Kvíčaly na jiný způsob. Na kastrol se dá, na šest kvíčal, asi jako půl vejce kousek nového másla, půl malé rozkrájené cibule, lžici rozkrájené slaniny a když se to zapne, vloží se tam připravené osolené kvíčaly a nechají se chvíli dusit. Po té se k nim přidá trochu hovězí polévky a když jsou měkké, zasypou se lžicí žemličky, nechá se var přejít, pak se kvíčaly složí vkusně na misu, obloží vařenými magronkami, které se polejí štávou z kvíčal a posypou smaženou žemličkou.

653. Kvičaly jednoduché. Očistěné vykuchané kvičaly se posoli špetkou soli, dovnitř se dá kousíček nového másla, jatýrka a srděčko z kvičal a jeden jalovec. Kvičaly se protáhnou slaninou a dusí se nejdříve ve vlastní šfávě, pak se přidá trochu hovězí polévky a dusí se do měkká. Za půl hodiny jsou hotové. Pečené se urovnají na mísu, polejí vlastní šfávou a posypou smaženou žemličkou. Může se k nim dát brusinkový kompot.

654. Křepelka. Křepelky jsou chutnější než-li kroptve a mohou se upravovati hned po zastřelení. Dle než dva dny po zastřelení již jsou nechutné, žluklé. Křepelky jsou nejlepší, když se pekou zabalené v slanině a vinném listí, aby neunikla při pečení přijemná vůně. Křepelky se nepolévají; pekou se jen ve vlastní šfávě čtrnáct až patnáct minut. Pak se dají na mísu a podá se k nim nějaký jemný salát nebo kompot, nebo se podlejí silnou omáčkou z pečené. Ostatní se dělá jako u kvičal.

655. Křepelky po vídeňsku. Dobře připravené, očistěné, vykuchané křepelky se osolí a pekou se na másle patnáct minut. Mezi tím rozkrájí se na plátky kousek slaniny a osmaží při křepelkách. Pak se dá na mísu vždy pátek osmažené slaniny a křepelka se položí na ni a poleje šfávou.

656. Drobné ptactvo. Malí ptáčci se oškubou, hlavičky se do půl uříznou, kuchat se nemusí, záleží to na chuti. Na kastrol se dá, na šest ptáčků, asi jako malé vejce kousek nového másla, půl malé cibule na kousky pokrájené a nechá se vše do žluta zasmažit. Pak se dají do toho očistění nasoleni ptáčci a nechají se po obou stranách do žluta opéci. Pak se na ně naleje troška hovězí polévky a dá se k tomu tolik zrn jalovce, kolik je ptáčků a nechají se povářit.

Pak se šfáva zadělá tmavou jiškou a nechá se zavářit. Ptáci se dají na mísu, omáčka se na ně procedí a dají se k tomu brambory.

657. Drobní ptáci na jiný způsob. Oškubaným ptákům usekají se hlavičky, vykuchají se, operou a osolí. Na kastrol se dá drobně pokrájená slanina, ptáci se tam vloží a zasypou strouhanou žemličkou a přikryté se rychle upekou. Pečení ptáčci se urovnají na mísu, polejí se vlastní šfávou a podá se k nim dobré zelí.

658. Drobní ptáci s perníkem. Všechny druhy drobného ptactva, hlavně vrabci, připravují se bezmála stejným způsobem. Oškubají se, vykuchají, očistí a nechají se asi půl hodiny dusiti na másle, připojí se k nim troška vína, tabulka strouhaného perníku, dle chuti cukru a citronové kůry. Přidá se malinko hovězí polévky, aby byla přiměřeně hustá šfáva, pak se dají ptáci na mísu, polejí šfávou a obloží citronovými řízky nebo se k nim podají vařené magrony. Tímto ukončují zvěř pernatou. Ostatní až při jídelních lístcích.

Luštěniny.

Boby, hráč a čočka jsou hlavními zástupci tohoto druhu a nejdůležitější svou výživností; jsou nejbližší masu a daleko předčí obilníny, takže i chudokrevní v nich mají nahradu za stravu masitou, kterou si někdy při nynější drahotě masa nemohou pořídit. Nejsou-li luštěniny příliš drahé, jsou nejlacinější potravou, kterou možno nyní na trhu dostat.

659. Hráč. Hráč se před vařením namočí na několik hodin do studené měkké vody. Nejlépe je tak u-

činiti večer, a nechat ho státi do rána. Když se má hráč vařiti, sleje se s něj voda ve které se močil, dá se na něj voda studená, čerstvá a na litr hráču se přidá na větší špičku nože, čistěně sody; pak jest hráč neb čočka za hodinu uvařená. Proto jest dobré, mítí čistěnou sodu, která se užívá též pro chorý žaludek, v malé krabičce, pěkně v suchu uloženou, aby vypomohla při tvrdém masu a luštěnině. Že jest k dostání u materialisty, jsem již také psala. Když se hráči vaří, nikdy nesmí být voda nad hráchem, neb se vaří pak do slupek. Vody horké se pomalu na hráči mezi vařením přilévá a když jest hráč ze spoda již měkký, tak se přesype do jiného hrnce, aby spodní hráč přišel na vrch a vrchní ještě tuhý do spoda. Mezi přesýpáním se hráč solí; na litr hrachu se počítá vrchovatá lžice soli. Pak se opět na hráč přilévá, až jest úplně vařený. Voda která se z vařeného hráču zcedí, se uschová k večeři neb k obědu na druhý den pro polévkou; rovná se polévce hovězí. Jak se hrachová polévka připravuje, bylo již v předu tohoto spisu napsáno. Vařený hráč se dá na mělkou misu a pomasti se horkým sádlem neb se k němu dají škvarky, když jsme právě převařovaly sádlo. Že jest k hráči dobrý, ať již třeba malý kousek masa uzeného, to ví každý. Též ohřátá uzenka neb uzenice (vuřt) se dává těm, kteří těžce musí pracovat. Též jest dobré k hráču syrové kyselé zelí i okurka. Hráč však jest dobrý i bez masitého přídavku, jen když jest omaštěný.

660. Hráč s kroupami. Hráč se uvaří dle předešlého způsobu a mezi tím se uvaří na půl litru hráču, čtvrt litru krup. Kroupy se operou, daří se do kamenného hrnku, zasolí se lžičkou soli, dá se do nich lžice sádla, špetka kmínu a vody tolík, aby byly po-

topené a mezi vařením se přilévá na ně horká voda a občas se jimi zamíchá, aby ke dnu nepřilehlý. Nesmí se dát na prudko, aby se nepřipálily. Vařený hráč se dá asi na tři stotiny silně na misu, pak kroupy, zase hráč a tak se to vrství, ovšem dle toho, jak mnoho hráču a krup se vaří. Čelek se poleje horkým sádlem a jest to krmně, zvaná »svatba«.

661. Hráč s rýží. Každý, zvlášt kdo nepracuje na čerstvém vzdachu, nesnese krup s hráchem a proto pro takové osoby jest záživnější a lehce stravitelnější hráč s rýží. Rýže se v několikeré vodě vypere, pak se spaří horkou vodou, aby nepřijemná chut z rýže vyčichla. Pak na čtvrt litru rýže se dá lžička soli, lžice sádla a rýže se váří do měkkosti. Nesmí se však při vaření rýži míchat, aby nebyla rozmačkaná; jest pak neúhledná. Když se vaří k hráči kousek uzeného masa, tak se na rýži přilévá trochu polévky z masa uzeného. Když se dává hráč s rýží na misu, tak se dá také vrstva hrachu a menší vrstva rýže a celek se omastí horkým sádlem. Když se to chce mítí parádnější, tak se dá hráč do prostřední misy do kopečku, kolem se udělá hromádky rýže a do každé hromádky se dá do prostředí kroužek uzenky neb kousek uzeného masa a mezi hromádky kousky naložených okurek a pak to vypadá velice pěkně a mnoho to nestojí.

662. Kaše hrachová. Vařený hráč se prolisuje skrze cedník neb sýtko. Na kastrol se dá, když je, talíř prolisovaného hráču, asi jako vlašský ořech kousek sádla, lžička strouhané cibule a nechá se to zapěnit se lžičkou mouky; pak se tam naleje šest lžic studeného mléka neb smetany, rozmíchá se to a pak se to připojí k hráču a kdyby to bylo ještě husté, tak se přidá ještě trochu mléka, aby byla kaše přimě-

řeně hustá a nechá se prohláti. Když se dává na mísu, pěkně se urovná a dá se na ní osmažená cibulka. Když se vaří hrách oloupaný, nemusí se skrze sýtko neb cedník protlačovati, jen se jemně utře.

663. Hrachové smaženky. Dvě vrchovatté lžice vařeného, skrze cedník promačkaného hrachu, který se na kaši rozetře, připojí se k němu asi jako vlašský ořech kousek másla neb sádla, do kterého se dá zapěnit lžička strouhané cibule a špetka kmínu, v létě se ještě přidá půl lžičky jemně usekané zelené petruželky, na špičku nože pepře, okusí se to, jest-li jest to příjemné chuti, přidají se k tomu dvě vrchovaté lžice žemličky, jedno celé vejce, malinko se to přisolí (když byl hrách dosti slaný, nemusí se), dobře se to promíchá a udělájí se z toho čtyři placíčky, asi jednu stotinu silné, obalí se v mouce, omoci se v rozkvedlaném vejci a obalí v rozstrouhané žemličce. Na kastrol neb omeletový plech, se dá asi jako půl vejce kousek sádla a když se rozpálí, tak se tam smaženky po obou stranách rychle do červena opekou a dají se na kaši bramborovou a zastanou tak svojí výživností karbanátky masitě. Když zbude od oběda hrách, tak se druhý den může z něj připraviti oběd tento. Též troška vařené rýže, když s hrachem zbude, může se do smaženek přimíchat a tak mají smaženky jinou chuf. Některá hospodyňka na venkově ani hráchi skrze cedník neb sýtko neprotlačí, jen ho jemně rozetře. To ovšem vše záleží na libosti hospodyňky. Jen k tomu se má přilížet, aby při nynější drahotě, každý zbyteček se v domácnosti využítkoval, aby zase dobré a zdravé jídlo zastal.

Svítek hrachový. Na míse se utře, asi jako ořech kousek másla neb sádla, připojí se k němu dvě

vrchovaté lžice vařeného, prolisovaného hrachu, na špičku nože utlučeného kmínu, kousek strouhané cibule neb lžička zelené, jemně usekané putruželky, na špičku nože pepře, malinko květu a soli. Připojí se k tomu dva žloutky a tře se to, až je to jemné. Poté se lehce do toho zamíchá ze dvou bílků sníh a lžíce strouhané žemličky. Vymaže se omeletový plech máslem, vysype žemličkou, hmota se na to rozetře a peče se v troubě asi deset minut. Pečený svítek se rozkrájí na kostky a dá se do následující polévky.

665. Polévka s hrachovým svítkem. Pro 6 osob se dá uvařiti dva litry vody neb dva a půl litru, jak kdo má rád mnoho polévky. Na dva litry vody se dá neplná lžice soli. Na kastrolek se dá půl malé, rozkrájené cibulky, špetka kmínu, vrchovatá lžice mouky a jako velký vlašský ořech kousek másla a nechá se to při ustavičném míchání zažloutnout. Poté se to rozdělá s tou slanou, vařenou vodou, nechá se to zavarit, přidá se do polévky ještě malinko květu, v létě zelená petruželka a když se přidá k tomu lžička maggiho koření neb kostka, ještě se chuť polévky zvýší. Pak se polévka procedí. Kdo rád plouvoucí cibuli, tak ji ani necedi. Vyleje se na rozkrájený hrachový svítek a dá se na stůl. Tato polévka se rovná svojí výživnosti polévce hovězí.

666. Svítek čočkový. Dělá se z vařené, prolisované čočky jako hrachový, jenže se dá místo cibule a kmínu, asi jako hrách, kousek utřeného česneku, na špičku nože pepře, na větší špičku nože majoránky, malinko zázvoru. Ostatní jako při svítku hrachovém. Polévka k svítku čočkovému se dělá jako k svítku hrachovému.

667. Smaženky čočkové. Vařená čočka se prolisuje a vše se dělá jako při smaženkách hrachových,

jen že se dá místo kmínu, též malinko utřeného česneku, majoránky, pepře, nového koření a zázvoru. Ostatní jako při hrachových. Sádla neb máslo (asi jako ořech) se do nich rozetře bez cibule. Smaženky čočkové jsou dobré na kaši bramborovou neb se jimi poklade dušená, zapražená kapusta.

668. Čočka vařená. $\frac{1}{2}$ l čočky se vypere a když jest neuvařlivá, tak se nechá několik hodin namočená. Když se brzo do měkka uvaří, tak se ien přebere, vypere a dá se do většího než litrového hrnku vařiti. Naleje se na ní tolik studené vody, aby byla potopena a když přijde k varu, tak se z ní voda sleje, pak je čočka vařená pěkné barvy, není tmavá a také stravitelnější. Nyní se naleje na ni troška horké vody a vaří se, po troše vody přilévajíc, jako hrách. Když se přesejpá, aby vrchní čočka přišla do spodu, tak se zasoli půl lžice soli a dovarí se do měkká. Teprve, když se má dát na stůl, tak se z čočky voda zcedí, čočka se dá na mísu a omasti se horkým sádem a může se k ní dát syrové zeli, nebo někdo dává naložené okurky. Též sázené vejce jest k čočce dobré. Když to není v postní den, jest k ní dobrá uzenka neb uzenáč (vuřt), též dříve ohřátý. Někde dávají k vařené čočce vařené suché švestky neb brusinky a jest prý to velice chutné. A tak každá hospodyňka si čočku přizpůsobí dle chuti a vkusu. Také jest dobrá čočka se smaženou cibulkou.

669. Kaše čočková. Kaše tato připravuje se jako kaše hrachová a dle chuti se může okořenit jako čočkové smaženky. Jest však nejlépe, když koření se vynechá a omasti se kaše smaženou cibulkou.

670. Čočka s polskou omáčkou. Čočka se uvaří do měkká, a když se má dávat na stůl, poleje se následující omáčkou. Na kastrolek se dá jako ořech kou-

sek másla neb sásla, lžička cukru, půl lžice rozkrájené cibule, lžice mouky, a nechá se to při ustavičném míchání do červena upražit. Po té se tam přidá tolik horké vody, aby z toho byla přiměřeně hustá omáčka. Osoli se špetkou soli, připojí se do ní štípek dinianu a nechá se to povařit. (Také se může dát do této omáčky voda z čočky.) Dá se do omáčky dle chuti octa a když se přidá několik kapek maggi, jest omáčka ještě lepší. Kdo rád tu to omáčku sladší, přidá dle chuti ještě cukru, citronovou kůru a šťávu. To záleží na chuti. Vařená čočka se dá na hlubší mísu a poleje se připravenou omáčkou. V kuchyni vegetarské jsem viděla, že dávají k této čočce kojem misy moučné noky.

671. Čočka na kyselo. Vařená čočka se zcedí a když se dává na stůl, poleje se touto omáčkou. Na kastrolku se usmaží do žluta na ořechu máslo, půl lžice jemně krájené cibule, připojí se k tomu po lžici mouky, červené jíšky a pak se dá na to tolik vody, aby byla dobře hustá omáčka. Osoli se dle chuti, též se dá dle chuti octa a půl lžice kaparů a poleje se tím na míse připravená čočka a okrášlí se na tvrdě vařenými vejci, které se na koláčky rozkrájí neb se dá pro každou osobu jedno vejce celé.

671. Bílé fazole (boby). Fazole se přeberou (nejlepší jsou malé, perlové), vyperou a nechají se asi 6 hodin namočené a pak se vaří jako hrách neb čočka. A tu opět připomínám, že při vaření luštěninu, nikdy nesmí být voda nad luštěninou, neb se vaří pak do slupek a proto se vody při vaření pomalu přilévá. Fazole jsou nejlepší zadělané s nakyslou omáčkou. Udělá se omáčka jako na čočku na kyselo, jen aby byla jíška bledší, též kaprlata se mohou vynechat a do omáčky se přidá několik kapek maggiho koření

neb kostka. Omáčka se dá až na vařené fazole, neb když se vaří luštěnina s octem, jest pak tuhá.

672. Fazole s bílou omáčkou. Fazole se uvaří a připraví na ně následující omáčka. Do hrnček se dá vařit čtvrt cibule, asi šest pepřů, čtyři zrna nového koření, kousek bobkového listu, kousek zázvoru a štípek dimiánu a zasolí se špetkou soli. Po té se udělá na půl litru omáčky po lžici mouky a ořechu másla bledinká jíška, dá se do vody, co se vaří koření a přidá se do ní malinko octa, nechá se to povářiti, pak se to procedí a když se má dávat na stůl, rozvedlá se ve třech lžicích kyselé smetany jedno vejce, zakvedlá se do omáčky, přidá se do ní dle chuti octa, a naleje se na uvařené fazole. Kápka masové tresti zvýší chuť omáčky. Též jest toto jídlo velice hezké, když se okrášlí na čtvrtky rozkájenými vařenými vejci.

Zelenina.

Zelenina jest výborným příkrem k masu. Na příkrm se mnohý těší více, než na maso. V Německu, ve Francii, v Anglicku, v Rusku a kdekoliv jinde na světě, pěstuje se veliké množství zeleniny všeho druhu. Chřest (špargel) a květák (karfiol) jsou předmětem obchodu zahraničního. Též u nás v Čechách, pěstuje se hojnost zeleniny. Náš malinský křen jde do celé Evropy. Plotišské zeli a jiné zeleniny mají široko daleko dobrou pověst. U nás se vaří, jinde jen páří. Pro žaludek je zelenina lepší vařená. Když se zelenina na měkkou uvařila, připraví se s máslem a masovou polévkou, ve které se rozdělá malinko žluté jíšky. Mnoho jíšky kazí pravou chuť zeleniny a

proto také se přílišné zahuštění zeleniny nedoporučuje.

673. Kapusta. Jedna prostřední kapusta se na drobeno rozkrájí; je jí asi půl litrový hrnek. Rychle se omeje, neb mnoho zeleniny máčeti jest škoda, neb ztratí tím výživnost a chuť. Vypraná kapusta se dá do kastrolku, naleje se na ní větší sběračka horké vody, připoji se lžička soli a kapusta se přikrytá vaří; když jest mladinká deset, dvanáct minut, když jest v zimě starší, i půl hodiny. Nyní se udělá po půl lžici mouky a oříšku másla žlutá jíška, naleje se na ní sběračka hovězí polévky, pěkně se rozkvedlá a když je na kapustě ještě nějaká voda, přileje se k tomu, nechá se to s jíškou zavařit a pak se to promichá s kapustou a dá se k tomu na špičku nože pepře. Někdo přidává, když se kapusta vaří, ještě k ní kousek cukru. Když se dává kapusta k hovězímu masu místo omáčky, tak se dá k ní o polovic více jíšky, aby bylo na ní více šťávy. Některá hospodyňka z kapusty všecku šťávu sleje a dá jí do polévky a jíšku na kapustu rozkvedlá jen v hovězí polévce. To vše záleží na chuti. Také se kapusta, když jest vařená, zcedí, voda z ní se uschová pro polévku. Kapusta se na kastrolku odlírne k jedné straně, dá se tam asi jako ořech kousek másla a na jednu kapustu půl lžice mouky, nechá se to zapěnit a pak se na to naleje troška, asi sběračka hovězí polévky, promichá se to s kapustou a je hotovo. Když se dělá kapusta jako příkrm k rízkům neb k nějakým smaženkám, tak se udělá hustá, ne však od jíšky, ale od kapusty, neb má být chuť od zeleniny, ne od jíšky. Hustá kapusta se dá na mělkou misu a pokládá smaženými rízkami. Též jsou dobré karbanátky neb nějaké smaženky, třeba hrachové, se dobře hodí.

674. Kapusta na jiný způsob. S kapusty velké a tvrdé se oberou svrchní luppeny, rozkrájí se na čtvrtky a spaří se vařící vodou, která se zasoli lžičkou soli. Na kastrol se dá asi jako velký ořech kousek másla, půl lžice cukru a nechá se to zpěnit. Po té se spařená kapusta na to vloží, zasoli se ještě špetkou soli a přilévá se k ní po lžici polévky a dusí se do měkkia. Pak se zapráší kapusta špetkou mouky, po chvilce se k ní ještě přidá troška hovězí polévky a dá se k hovězímu masu, neb k řízkům. též uzenky i klobásy jsou k ní dobré.

675. Opět jiný způsob kapusty. Jedna větší kapusta se zbaví svrchních listů. Rozkrájí se na čtvrtky opere se a dá se do zasolené horké vody patnáct minut vařiti. Po té se vyndá, voda z ní se přidá do nějaké polévky, třeba bramborové. Vařená kapusta se nechá osáknout, pak se useká, přidají se k ní dvě míchaná vejce, jedno vejce syrové, na špičku nože pepře, špetička soli a strouhané žemličky tolík, aby byla hmota dobře tuhá, aby se z ní mohly dělat placičky. Z dobře promíchané hmoty se tvoří asi dvě stotiny silné malé placičky, obalí se v mouce, omoučí v rozkvedlaném vejci, a osmaží se v rozpáleném máslu neb sádle. Někdo přidává k máslu kousek céresu. Omastku se dá jen tolík, co by se dno plechu pokrylo. Při pečení těchto smaženek se musí dát pozor, aby se při obrácení nerozlomily, jsou velmi křehké. Některá hospodyňka, když spěchá, tak je ani neobaluje, jen je udělá a bez obalu upeče. Na stůl jest k nim dobrá cibulková neb česneková omáčka. Když se do těchto smaženek přidá párek na kroužky rozkrájených uzenek, neb uzenáč (buřt) i také zbyteček masa uzeného, jsou smaženky ještě lepší; bez masa jsou však také dobré a v postě jest to dobrá večeře.

676. Kapustový pudling. Dvě malé, neb jedna větší kapusta se očistí, rozkrájí, a do měkkia v zasolené vodě uvaří. Vařená se jemně useká a když jest talířek kapusty, dá se k tomu o něco méně usekaného uzeného vařeného prorostlého masa. Na misce se umíchají tři žloutky, přidává se k nim po kousku usekaná kapusta a maso, přimíchá se k tomu špetka soli a lehounce ze tří bílků pevný sníh, dvě lžice žemličky a lžice pšeničné krupičky. Nyní se to dá do sádlem neb máslem vymazané formy neb hrnku, považe se to papírem a vaří se to v páře jednu hodinu. Puding se vyklopí na misu a dá se k němu česneková neb cibulková omáčka, neb zelí, i brusinky jsou dobré. Forma se též žemličkou posype a jak se v páře vaří, bylo již dříve napsáno.

677. Kapustové závitky. Jak se kapustové závitky dělají, bylo již při úpravě masa vepřového a uzeného napsáno.

678. Kapustové balenky. Jedna větší kapusta se očistí, opere a rozkrájí se na čtvrtky a uvaří v zasolené vodě. Pak se vyndá, nechá vychladnout a osáknout, rozseká se jemně a dá na misku. Deset deka hovězího čížku (morku) se dá vyškvařit, škvarky se vyberou a dá se do toho usekaná kapusta. Přidá se k ní asi tři lžice uzené neb hovězí polévky a míchá se tím až kapusta vysmaline. Po té se k ní přidá talířek uzeného jemně usekaného masa, neb jiných zbytků masitých, odstaví se to s plotny a nechá vychladnout. Pak se to okoření na špičku nože pepřem, přidá se malinko zázvoru a květu (kdo nerad koření, ať to vynechá) jedno vejce, lžice strouhané žemličky, dle chuti malinko přisolí. Pak se rozšeňá jedno vejce, pomaže se jím vždy půl oplatky, neb celá oplatka a namaže se připravenou smíšeninou na sté-

blo silně. Pak se to sbalí jako závin, malinko rozplacat a potře vejcem, obalí v žemličce a smaží se to jako řízky. Jest to velice dobré a hodí se to též k nějaké zelenině neb kaši bramborové. Kdo rád sardelky, tak do toho přidá v másle utřenou sardelku a místo žemličky dá do kapusty, když se s morkem dusí, lžíci pšeničné krupičky. Oplatky se dostanou v lahůdkářském obchodě neb u materialisty i v lekárničce, neb se taky takové oplatky potřebují, když se užívají nějaké prášky. Za dvacet halérů jest jich celý balíček a jelikož jsou někdy příliš velké, tak se mohou na dvě rozkrájet. Pozn. Když se dá sardelka, tak se to nesolí, neb by to bylo moc slané.

679. Kapustová poupatá. Poupatá kapustová, jinak i zelníček zvaná, jsou v zimě vitanou zeleninou. Očistit se, operou, naleje se na ně trochu horké hovězí polévky neb slané vody, připoji se na litr poupat asi jako ořech kousek másla a poupatá se dusí pátnáct, dvacet minut. Pak se zapraží žlutou jiškou jako kapusta a dají k nějakému řízku neb se po dušení zcedí, posypou se strouhanou žemličkou a dají kolem hovězího masa, neb kolem dušené rýže.

680. Špenát. Mnozí tvrdí, že listová zelenina obsahuje ráno méně škrobu než u večer, za to ale má v sobě ráno více vody a bílkoviny, kdežto u večer jest převaha na straně škrobu. Je tedy patrné, že není lhůstejno, řežeme-li zeleninu tu ráno neb večer. Špenát je dobrá, částečně i výživná a snadno stravitelná zelenina listová a upravuje se následovně: Půl kila přebraného špenátu se čistě vypere ve studené vodě, do hrnce asi dvoulitrového se dá asi půl litru vody, půl lžice soli a na špičku nože čistěny sydy, aby zůstal špenát pěkně zelený. Do vody se dá špenát, až když má voda přijít do varu a vaří se

nepřikrytý, přimáčkne se vždy do vody vařečkou a když jest mladý, vaří se deset minut, v zimě, když jest tuhý, patnáct minut. Pak se voda z něj zcedí; nejlépe když se přeleje vařený špenát přes sítko neb veľký cedník a pak se na prkénku jemně useká. Ve velkých kuchyních špenát protlačují sítkem). Na kastroul se dá jako veliký vlaský ořech kousek nového másla. (když není máslo, může být sádlo, máslo jest však ku špenátu nejlepší, neb jest pak špenát, když jest dobré máslo, velice jemné chuti.) Připoji se k máslu lžíčka rozstrouhané cibule, lžíce mouky, a nechá se to zapnít, ale docela malinko. Po té se tam dá usekaný špenát, zamíchá a za minutu jest hotov. Kdo má rád vlačnější, přidá do něj trochu špenátové vody neb hovězí polévky a také se může k němu přidat na špičinku nože květu. Když jest špenát dráhy, přidá se do něj malinko ještě žemličky a když se má dávat na stůl, zamíchá se do něj jedno vejce. Někdo také přidává do špenátu štípek utřeného česneku, to pochází z německé kuchyně a zdá se, že špenát s česnekem není tak jemné chuti. Ku špenátu jest dobrý knedlík, cezené nudle, flíšky neb magrony, sázené vejce, smaženky hrachové neb čočkové i masové, též smažený řízek neb kotleta, uzený jázyk, uzenky, uzenáč a podobné.

681. Špenát na jiný způsob. Upraví se půl kila špenátu jako předešle, pak do hotového ještě se přidají tři hrstky strouhané žemličky, zamíchá se a přidá do něj ještě košík vařící smetany a když se má dát na stůl, zamíchají se do něj ještě dvě vejce. Některá hospodyně, když na tento špenát dává spejchnout s máslem a moukou cibulkou, dává k ní lžíci tloučeného cukru, že prý dítky mají nasládý špenát rádi. Též se mohou takto připraveným špenátem naplnit

slabounké omelety, pak se pěkně sbalí a teplé dají na stůl; jsou též velce dobré a v postní den dobrý příkrm. Pozn. Jak se omelety dělají, bylo již dříve napsáno.

682. Špenátový pudding. Do mléka se namočí tři na koláčky rozkrájené žemličky. Na misce se třour čtyři žloutky, připojí se k nim špetka soli, čtyři lžice vařeného, jemně usekaného špenátu, lžička strouhané na másle spejchnuté cibule a pak se k tomu lehce přimíchají namočené, dobře vymačkané žemličky a ze čtyř bílků sníh a dá se to do máslem vymazané a žemličkovou vysypané formy a vaří se v páře jednu hodinu. Na stůl jest k němu dobrá cibulová omáčka. Podobně se může též z kapusty připravovat, jen že se dají místo špenátu, čtyři lžice vařené jemně usekané kapusty. Podobně též z květáku, (karfiolu) a chřestu. Obé se uvaří, na kašičku rozseká a upraví jako pudding špenátový. Jest to lehoučký a dosti výživný příkrm, který se hodí pro zdravé i nemocné.

683. Špenátový pudding na jiný způsob. (Od pí. A. Matuschové.) Očistěný špenát se opere a uvaří se v zasolené vařící vodě, do které se též přidá, aby zůstal špenát zelený, na špičku nože čistěně sodu. Vařený špenát se ocedí a jemně useká neb prolisiuje. Na kastrol se dá jako ořech kousek nového másla a dá se do něj osmažit talířek strouhané žemličky. Pak se odstaví a přidá do ní osm lžic smetany, dobře se to promíchá, pak se k tomu přidá osm lžic špenátu, zase se to míchá, připojí k tomu šest žloutků, špetka soli, na špičku nože pepře a ještě se to chvíli míchá. Pak se tam lehce přimíchá sníh ze čtyř bílků a lžice strouhané žemličky, nebo pšeničné drobounké krupičky. Pak se dá hmota do máslem vymazané, moukou vysypané formy a vaří se v páře jednu ho-

dinu. Na stůl se k němu dá jemná máslová omáčka, neb pokropí se máslem a též jest dobrý k obložení různých masitých pokrmů.

684. Máslová omáčka se dělá takto: Na kastrolek neb do hrnku se dá asi jako ořech kousek nového dobrého másla, lžice mouky, a nechá se to zpěnit. Pak se tam dá tolik hovězí polévky, aby z toho byla přiměřeně hustá omáčka Dobře se rozkvedlá, aby nebylo žmolků, nechá zavařit a když se dává na stůl, rozkvedlá se v ní žloutek, kdo nešetří vejce, může dát dva žloutky. Tato omáčka se může okořenit malinko květem, též je do ní dobrá zelená petruželka. Když jest to pro nemocného, tak se dá polévka z kostí telecích neb z drůbeže a koření se nedává žádné. —

685. Kopřivy. Z jara mladé kopřivy se používají nejen ku krmení housátek, ale pro svůj obsah živné, na dusík bohaté šťávy, se upravují jako špenát na rozličný způsob a jsou hodné k odporučení, neb jsou velice zdravé.

686. Mrkev. Pěkná, mladá mrkev se oškrábe, omeje a pokrájí se na malé nudličky. Na kastrolek se dá na litr pokrájené mrkve asi jako ořech kousek másla, lžice cukru a nechá se to zapěnit. Po té se tam pokrájená mrkev vloží, přikryje, posolí špetkou soli a dusí pozvolna. Když se z ní ztrácí šťáva, přilévá se na ni po trošce horké vody neb polévky a dusí se do měkká. Když jest mladá, trvá to asi dvacet minut, v zimě půl hodiny i déle. Když jest měkká, zapráší se špetkou mouky, pěkně se zamíchá, aby se nerozmačkala a může se takto upravená mrkev dát kolem hovězího masa. Jest to hezké, když se dá kolem masa vždy hromádka mrkve, zase hromádka dušené rýže, mezi to kousek zelené petružele neb listy cere-

lové; vypadá to jako věnec a nedá to ani mnoho práce, též se může dát mezi mrkev k masu dobře připravená husí krev. Hromádka krve a zase mrkve a rýže. Dělává se to o posvícení.

687. Mrkev na jiný způsob. Mrkev se připraví na předešlý způsob a když se zapráší moukou, zaleje se dobrým horkým mlékem neb smetanou. Když se dává k hovězímu masu místo omáčky, tak se zdelává žlutou jiškou, která se rozdělá hovězí polévku. Kdo nemá rád mrkev slazenou, tak cukr nedává a když jest hotová, dá do ní na špičku nože pepře. Mrkev jest dobrá k smaženkám, k rízkům a j. Ze je též dobrá mrkev s masem vepřovým a skopovým, jest též známo. Musí se dát při úpravě mrkve pozor, aby se nepřipálila.

688. Mrkovová polévka s brambory. Na dva litry polévky se dá talířek na nudličky pokrájené mrkve a dusí se na oříšku másla. Zatím se připraví též talířek oškrábaných, na nudličky pokrájených bramborů, posypou se lžičkou zelené petruželky, připoji se k mrkvičce a dusí se s mrkví, poněvadž jsou dříve měkké, do žluta. Po té se přidá na to zasolená voda a nechá se to vařit do měkká, ne ale rozvařit. Udeľá se po lžici mouky žlutá jiška, rozdělá se vodou, polévka se tim zahustí, připojí se ještě dle potřeby vody, přisoli dle chuti, přidá se na špičku nože pepře, nechá zavařit a na stůl se k ní podá smažený, na kostičky pokrájený chlebíček neb žemlička. Když se vaří tato polévka pro nemocného, tak se pepř nedává. Pudding z mrkve vařené, na kaši utřené se dělá jak špenátový.

689. Zelený hrášek. Na kastrolek se dá asi jako půl vejce kousek nového másla, lžice tlučeného cukru, půl lžičky zelené petruželky a nechá se to za-

pnit. Po té se do toho dá půl litru zeleného vyloupaného hrášku a nechá se pomalu, aby se nepřipálil, přikrytý dusit dvacet minut a mezi dušením se přidává po lžici přisolená horká voda. Pak se zapráší hrášek špetkou mouky a zaleje se asi pěti lžicemi sladké smetany. Nechá se zavařit, okusí se, jest-li je dost přisolený a sladký a na stůl se k němu dají nějaké smaženky. Rízky neb smažená kůrátka jsou se zeleným hráškem pokrm i pro labužníky.

690. Starý zelený hráč na způsob hrášku mladého. Pěkný zelený hráč se přebere, vypere a naleje se na něj studené vody, do které se na půl litru hrášku přidá na špičku nože čistěně sody. Takto připravený hráč se nechá asi dvanáct hodin močit. Když se má připravovat, dá se na něj tolik horké vody, aby byl potopený, opět se přidá na špičku nože čistěně sody a hráč se nechá půmalu vařiti. Když již začíná měknout, dá se na kastrol, asi jako půl vejce, kousek nového másla, dvě lžice cukru, hráč se tam vsype a nechá se v tom chvíli dusit. Po té, když jest již dost měký, zapráší se větší špetkou mouky a zaleje koříkem sladké smetany a nechá se zavařit. Také se může okořenit malinko květem a přidat k němu, když se dusí, malinko zelené petruželky. Když jest tento hráč dobře upraven, tak se od čerstvého ani nerozezná. Dělávají ho podobně v hotelích a dají místo hrášku čerstvýho.

691. Kedlubny (brukev). Mladé kedlubny se oloupají a nakrájí na malé kostičky a operou se ve studené vodě. Na kastrol se dá na litr pokrájených kedlubnů, asi jako půl vejce kousek nového másla, lžici cukru a když se to zapění, dají se tam připravené kedlubny a zasoli se špetkou soli a dusí se přikryté, přilévajíc po lžici vody, do měka. Když jsou mladín-

ké, stačí 15 minut, staré se musí dusit déle. Pak se udělá z rovné lžice mouky a oříšku másla bledá jiška, nechá se v ní zapěnit lžička petruželky, rozdělá se to hovězí polévko neb vodou, co se vařily kedlubnové listy (matičky), naleje se to na kedlubny a připojí se k tomu malinko květu a zázvoru. Takto upravené kedlubny jsou dobré k masu hovězímu.

692. Kedlubny na jiný způsob. Kedlubny se dusí jako předešlé, jen že se místo jišky zapráší špetkou mouky, připojí se k nim malinko zelené putruželky, koflíček sladké smetany, malinko květu, nechají se ještě zavařit a jsou chutné jako zelený mladý hrášek. Někdo dává na ně místo sladké smetany smetanu kyselou a připojí malinko citronové kůry a šfávy. To záleží na chuti.

693. Mladinké kedlubny. Zcela mladinké kedlubny se oloupají, operou a nakrájí se na větší kostky. Na osm kedlubní se svaří litr vody se lžíčkou soli. Když se voda vaří, kedlubny se tam hodí a nechají se přikryté vařit deset, dvanáct minut. Po té, když jsou měkké, se cedníkem vyberou, nechají se osáknout, dají na mísu, polejí rozpáleným máslem, posypou osmaženou žemličkou a dají se na stůl. Voda z kedlubní se upotřebí na polévku.

694. Kukuřice. Mladé klasy kukuřičné, jejichž zrnka teprve počínají tvrdnouti, se zbaví vrchních listů a vláken a vaří se v osolené vodě tak jako předešlé kedlubny, jenž se musí vařiti asi o čtvrt hodiny déle, po případě ještě déle. Pak se urovnaří na mísu, polejí se horkým máslem a sypou osmaženou žemličkou.

695. Naložené klasy kukuřicové. Očištěné mladé klasy se uvaří v zasolené vodě. Pak se svaří ocet, přidají se do něj malé perlové cibulky, pepř, nové ko-

ření zázvor a malinký bobkový list. Vařené klasy, osáknuté, se dají do sklenice, polejí se vychladlým svařeným octem a uzavřou pergamenovým papírem. Když se k tomu přidá podobně uvařená mrkev, cerel a karfiol, jest to tak zvaná smíšenina »Mixed Pickles.« Jen že se každá zelenina vaří zvlášt, pak se narovná do sklenice, poleje kořeněným octem a sklenice se uzavře pergamenovým papírem. Jest to dobré k masu hovězímu.

696. Tuřín (někde bílá nebo žlutá řepa zvaný). Tuřín se oloupá a na kostečky se nakrájí. Pak se opere a když někdy má přihořklou chut, tak se poleje vařící vodou, voda se zcedí a když je tuřín mladinky připravuje se jako kedlubny neb mrkev. Jest velice dobrý k řízku neb smažence. Též se dává místo omáčky k masu hovězímu.

697. Tuřín (řepa) po venkovsku. Asi tři velké tuřiny (řepy) se okrájí a na plátky neb kostky nakrájí. Operou se, naleje se na ně horké vody tolik, aby byly vodou kryty a osoli se půl lžíci soli. Když jest v domácnosti veprové ouško neb nožka a kůže od sádra, tak se to vaří se řepou. Když jest řepa i maso měkké, udělá se z vrchovaté lžice mouky žlutá jiška, rozdělá se polévko ze řepy a ještě se vody přidá, aby byla přiměřeně hustá omáčka. Připojí se malinko pepře, okusí se, jest-li jest dobře slaná a na stůl se k tomu podají ještě oloupané brambory. Tento pokrm jest i bez masa u lidu v horách velice oblíben a druhý den, když se ohřeje, chutná prý ještě lépe. Některá hospodyňka dá pro jemnější chuť k tuřínu vařit kousek cukru. Tuřín se skopovým masem jest též velice dobrý.

698. Vodnice. Vodnice se omeje, oloupá, opět se omeje, aby neměla trpkou chut, rozkrájí se na ko-

stečky, spaří se horkou slanou vodou, pak se voda sleje, na kastrol se dá na litr kosteček vodnicových, asi jako veliký vlašský ořech kousek másla, lžice cukru a když se to zapění, dá se tam rozkrájená vodnice a přikrytá se dusí a přilevá se po trošce vody neb polévky. Pak se zapráší půl lžicí mouky a když se má dávat na stůl, přidá se pro chut malinko pepře a dá se to k nějakým smaženkám neb řízkům.

699. Vodnice na jiný způsob. Vodnice se očistí a rozkrájí jako předešlá. Když jest starší, tak se nejdříve horkou vodou spaří, pak se vaří a voda po trošce se k ní přidává. Když jest měká, tak se udělá, bylo-li asi litr vodnice nakrájeno, po lžici mouky žlutá jiška a vodnice se tím zadělá, okoření malinko pepřem a zázvorem a jest dobrá místo omáčky k masu hovězímu, vepřovému neb skopovému. Kdo těžce nepracuje, může ji míti i bez masa s brambory neb rýží.

700. Fazolové lusky, zvané chřestové. Mladé lusky se operou, odřízne se špička, vlákna se stáhnou a vaří se v zasolené vodě 15 min. Když jsou měké, voda se z nich zcedí, narovnají se na misku, omasí rozpáleným máslem a posypou se smaženou žemličkou.

701. Zadělávané lusky. Mladé lusky se operou, špička odřízne a vlákna stáhnou. Nyní se rozřezou na dvě stotiny dlouhé kousky a vaří se v zasolené vodě až jsou měké. Zatím se na ořechu másla smaží půl malé, drobně pokrájené cibulky, připoji se k tomu lžice mouky a když to z červená, vhodí se do toho zcezené osáklé lusky, přidá se k tomu trochu polévky neb vody, co se lusky vařily a nechá se to zavařit. Když se to dává na stůl, přidá se dle chuti citronová šťáva. Jsou dobré místo omáčky k masu hovězímu. Někdo dává místo citronové šťávy, ocet.

702. Lusky na jiný způsob. Připraví se lusky jako předešle, jen že místo jišky se zahustí koſličkem kyselé smetany a když se dávají na stůl, zamíchá se do nich jeden žloutek.

703. Fazolové suché lusky. Zcela mladinké lusky se v léte, když jest jich přebytek, usuší a uschovají. V zimě se usušené lusky operou a navlažené studenou vodou se nechají šest hodin stát. Po té se hodí do zasolené vařící vody, přidá se k nim na špičku nože čističné sody a vaří se až jsou měkké, což trvá přes půl hodiny. Vařené se zcedí. Na čtvrt litru suchých lusků se dá na kastrol jako ořech kousek másla, půl lžice mouky a nechá se to zapěnit. Po té se do toho vleje koſliček smetany, zcezené lusky se tam vhodí, nechají se v tom povařit a když se dávají na stůl, dá se k nim dle chuti citronové šťávy. Také jsou dobré zadělávané červenou jiškou a pro chut se dá trošku octa.

704. Chřest (spargel). Opraný chřest se zbaví vrchních slupiček, jen nahoře u hlavičky se nechají. Dole u konce se chřest seřízne, aby dřevnaté odpadlo. Nyní se ještě opakně vodou a sváže se do svazečků (šest kousků do jednoho svazku) a dá se do vařící slané vody vařit deset, někdy i patnáct minut. Pak se opatrně vyndá, rozváže a na mísce podlouhlé urovnané hlavičkami k jedné straně. Posype se strouhanou osmaženou žemličkou, poleje rozpáleným máslem a dá na stůl. (Soli se dává na litr vody půl lžice.)

705. Chřest zadělávaný. Očištěný chřest se uvarí na předešlý způsob a na půl kila chřestu se udělá po ořechu másla a lžici mouky bledá jiška, zaleje osminkou dobré smetany, přidá se k tomu ještě dle potřeby vody, co se chřest vařil a když se dává chřest na stůl, zakvedlá se do omáčky ještě jeden

žloutek. Někdo dává ještě malinko citronové šťávy a zelenou petruželku. Kolem chřestu se může dát na stůl dušená rýže neb vařené vlašské magrony.

706. Chřest na způsob zeleného hrášku. Slabounký chřest, který se nehodí v celku k vaření, se očistí a rozkrájí se na stotinu dlouhé kousky, ale jen dokud je měkký. Ty dolejší tvrdé kousky se mohou dávat vařit pro chuf k masu hovězímu. Chřest pokrájený se uvaří na polo v zasolené vodě a na litr pokrájeného chřestu se dá na kastrol ořech másla, půl lžice cukru, půl lžice mouky a když se to zapění, dá se tam polovařený chřest, přidá se k němu půl lžičky jemně usekane petruželky a kořík dobré, sladké smetany a nechá se to chvílenku dusit. Musí se však dát pozor, aby to ke dnů nepřilehlo. Opatrně se to zamíchá a na stůl se k tomu dají řízký neb smažená kuřata. Hodí se to pro každou hostinu. O omeletě chřestové bylo již dříve psáno.

707. Květák (karfiol). Pěkná bílá růžice květáková se očistí a když je to květák domácí, dá se na chvíli do slané vody, aby někdy v něm usazený hmyz se vytratil. — Pak se dá vařit do zasolené vářící vody a vaří se do měka, ne však tak, aby se rozpadl. Opatrně se lopatkou vyndá, posype se osmaženou, strouhanou žemličkou a poleje horkým máslem. Když se karfiol zasoluje, tak se dá na litr vody půl lžice soli. To jest pro začátečnice. Zkušená hospodynka má míru v ruce.

708. Smažený květák. Opraný květák se uvaří v zasolené vodě, avšak ne úplně, asi tak na polovic. Zatím se v hrnku rozkvedlají dvě vejce, přidají se k nim dvě lžice studené sladké smetany, špetka soli, půl lžičky citronové šťávy a mouky se dá tolik, aby bylo těsto jako na husté kapání. Polovařený květák

se rozdělí na růžičky, každá se omočí v těstě a usmaží se do růžova v rozpáleném másle. Někdo přidává do másla polovic kokosu. Taktto osmažený květák se dá co příkrm s citronem, neb se dá jako okolek k zadělávaným kuřatům. Podobně se dělá čerstvá okurka. Dříve se oloupá a rozkrájí.

709. Kosmatice (bezový květ). Očistěné osušené květy bezové se obalí v těstě jako předešle květák a smaží se též v rozpáleném másle, do kterého se může přidat kousek kokosu. Jest to starodávný pokrm a velice prý zdravý. Na stůl se dává ke kosmaticím hlávkový salát.

710. Černý kořen. Černý kořen jest v zimě místo chřestu. Vypere se, oškrabe a hází se do slané vody, aby zůstal pěkně bílý. Někdo dává do vody drobet citronové šťávy; jest prý pak ještě bělejší. Vypraný černokořen se uvaří v zasolené vodě do měka, pak se urovná na mísu jako chřest, posype se strouhanou žemličkou a poleje rozpáleným máslem.

711. Černý kořen zadělávaný. Zadělávaný černý kořen se připravuje jako zadělávaný chřest, neb se udělá na něj pražená omáčka a přidá se do ní dle chuti citronová šťáva.

712. Artyčoky. Mladé, pěkné artyčoky uříznou se u kořene, řez se potře šťávou citronovou. Špičky listu se kolem do kola ostříhají a vloží se do studené vody, do které se dá na litr půl lžice soli, neb z poloviny citronu šťáva. Když se dávají vařit, vloží se do vařící se zasolené vody a vaří do měka, což trvá hodinu i déle. Když se lístky lehce vytáhnou, jsou artyčoky dost vařené. Posypou se osmaženou žemličkou a polejí horkým máslem, neb se k nim dá holandská omáčka.

713. Holandská omáčka. Do hladkého hrnku se dá asi jako slepičí vejce kousek nového másla, lžice mouky a nechá se to zapěnit. Pak se tam naleje čtvrt litru studené hovězí polévky, rozvedlá se to na stole a přidá se k tomu šest žloutků, lžice estragonského octa, lžice citronové šťávy a asi jako holubí vejce kousek cukru na citroně utřeného. Nyní se to okusi, jest-li jest to přiměřeně slané a kyselé, dobré se vše rozvedlá, postaví na plotnu a kvědlá se to jako vinná pěna až to houstne. Když se nemůže omáčka dát hned na stůl, postaví se do horké vody na pokraji plotny, neb vařit se nesmí a pak se dá k artyčokám v konvičce. To postačí pro čtyři i šest osob. Tato omáčka se též hodí k rybám. Dělá-li se v postní den, dá se místo polévky hovězí, polévka rybová.

714. Tykev (turek). Pěkný, zdravý turek (tykev) ještě zelený se oloupá, zbaví jader a na kruhadle se na nudličky pěkně jako zeli ukrouhlá, posoli se, připojí špetka kmínu a neleje se trochu horké vody a zeli tykovové se do měka dusí. Po té se zcedí, na kastrol se dá asi jako slepičí vejce kus sádla, půl lžice cukru, půl rozkrájené cibule, lžice mouky a nechá se vše zapěnit. Po té se tam dá zcezené zeli, připojí k němu půl koříšku kyselé smetany, dle chuti octa a zeli se v tom ještě chvíli dusí. Pak se upotřebí jako zeli hlávkové. Jest k němu dobrý knedlík neb opečené brambory. Připravuje se též jen s octem, bez smetany.

715. Tykev na jiný způsob. Tykev se oloupá, zbaví jader a na kostičky se rozkrájí a spaří se. Pak se voda sleje a dusí se jako kedlubny. Zadělá se červenou jíškou jako kedlubny, neb se udělá omáčka nakyslá; přidá se totiž dle chuti octa neb kůry a šťávy citronové.

716. Zeli. Zeli se požívá čerstvé neb se nakládá. Obojí bývá příkrmem k některým pečením (vepřové, huse atd.) Nákládené zeli má měkčí vlákná, poněvadž při kvašení zmékne. Při kvašení vyvijí se kyselina mléčná, kteráž dává zvláštní vůni a chut tomuto zeli, působí blahodárně na trávení, takže se hodí i pro nemocného žaludkem. Musí být ale důkladně vařeno, ano mnozí mají raději ohřívané, jak praví pořekadlo »devětkrát ohřívané zeli je nejlepší«. V panských kuchyních vaří zeli někteří kuchaři velmi do měka a přidávají k němu trochu bílého vína. Zaprašování zeli moukou neb jíškou se nedoporučuje. Nejzdravější je zeli bez přísady, dobré ale mastné.

717. Naložené zeli. Nádoba, do které se zeli nakládá, musí být úplně čistá. Někdo nádobu, ku nakládání zeli určenou, vytře cibuli. Zeli se ukrouhá a do větší nádoby se vždy vezme trocha zeli, poopráší se hrstí soli a troškou kmínu, pěkně se to promíchá a dá se do nádoby určené k naložení. Soli se počítá na čtvrt hektolitu zeli půl kila a asi dvacet dkg kmínu. Také někdo vyplachuje soudek na zeli octem nebo vínem; tím prý též zeli na chuti získá. Nasolené zeli se dá do soudku a stlouká se dřevěnou, dole ploskou palici. Vlivem soli a tloučením vypoucuje zeli vodu ze sebe, která se musí sbírat a v kamenné nádobě uschovat. Takto se nakrouhané zeli po částkách solí a kmínuje a pak po naplnění každé čtvrtiny soudku se stluče, až se naplní celý soudek neb jiná k tomu určená nádoba. Když jest soudek naplněn, urovná se na povrchu a přikreje se čistými prkénky a zatíží kamenem. Za tím účelem, aby stalo zeli pod vodou, přileje se naň před tím s něho sebrané šťávy. Někdo do této šťávy přidává malinko čistého líhu. Takto naložené zeli ukysá dle velikosti

sudu a teploty místnosti, ve kteréž jest chováno, za čtyři, pět dnů. Přejde-li kvas, musí být zeli pečlivě očistěno. Plátěný klásek, kterým se zeli pokreje, vypírá se v čisté vodě každý čtvrtý den a také prkénka i kámen se musí udržovati v náležité čistotě, pak jest zeli chuti velice lahodné. Aby se zeli později nekazilo, musí se občas zaliti slanou vodou, která se dříve vaří a pak studená na zeli naleje. Dává se na litr vody půl lžice soli. K jaru, když již se tvoří na zeli plíseň, musí se často očistiti a také jest dobré na povrch zeli trochu bílé kořalky naliti, neb plátenko, co jest na zeli, v ní omočiti, čímž se plíseň zničí a zeli zůstane při dobré chuti. Na Moravě také přidávají ještě do zeli koprově semeno, rozkrájenou cibuli a na kousky pokrájená oloupaná jablka. Též košťaly ze zeli okrájené a na větší podlouhlé kousky nařezané, dávají někde do zeli a děti to v zimě rády chrupají. To vše záleží na chuti.

718. Zeli vařené. Naložené kyselé zeli se dá do kamenného hrnku, (v železném se vařiti nemá), nejlépe když jest hrnek pro vaření zeli určený, neb pak není radno již v něm mléko vařiti; leda, že by se dříve hodně vypařil. Na zeli se naleje horká voda a nechá se vařiti do měka. Pak se zcedí, omasti se horákým sádlem a podá se k některému příkrmu. V krajinách neb v chudší domácnosti, když se musí šetřiti omastkem, tak se popráší, když se zcedí, špetkou mouky, pak se zamíchá a jest prý hladcí a nemusí se tolik mastit. Též se může udělati na ořechu sádla a lžice mouky (a cibule) žlutá jiška, rozdělá se vodou na hustší omáčku a ocezené zeli se tím zadělá. To vše záleží na chuti. Nejzdravější jest zeli jen omaštěné.

719. Naložené zeli vodnicové. Větší vodnice se oloupá, opere a nakrouhá se jako obyčejné zeli. Pak promíchá se solí a kmínem a naloží se jako zeli hlávkové. Když jest ho málo, třeba jen do nějakého hrnce se rukou upěchuje a pak se nechá kysat jako zeli hlávkové. Jest prý velice chutné, když se promíchá na kostky nakrájenými oloupanými jablkami. Ostatní jako při jiném. Z brukve, bílé řepy se podobě zeli nakládá. Černé zeli se upravuje jako zeli bílé.

720. Zeli hlávkové. Zeli se očistí a na drobné nudličky nakrájí. Když jest dvoulitrový hrnek zeli, dá se do něj lžice soli a lžička kmínu, promíchá se, poleje horkou vodou a vaří do měka, neb jest pak stravitelnější. Po té se voda zcedí, na kastrol se dá jako vejce slepičí kousek sádla, lžice mouky, lžice cukru, půl lžice strouhané neb jemně ūsekané cibule a nechá se to zapěnit. Po té se tam dá zeezené zeli, promíchá, přidá se dle chuti vinného octa, aby bylo příjemně nakyslé a nechá přikryté na kraji plotny než se dá na stůl. Vařiti se již nemá. Kdo nesnese cibuli, tak ji vynechá a kdo nerad sladké, též cukr nedává. Dělá-li se toto zeli ke zvěřině, dá se cukru o polovic více a místo sádla se dá nové máslo. Někdo dává též místo octa šťávu citronovou, když totiž oct nemůže snést. Podobně se může s cukrem připravit i zeli naložené. Jest velice dobré.

721. Zeli vodnicové. Oprané, oloupané vodnice se na kruhátku na tenké nudličky rozstrohuji a spaří horkou vodou. Pak se voda sleje a naleje se na ni málo horké vody, aby se více dusila než vařila, přidá se na litr zeli půl lžice soli, špetka kmínu a vaří se do měka. Pak se dá na kastrol jako velký ořech kousek másla, půl lžice cukru, lžice mouky a nechá se vše zapěnit. Pak se tam dá zeezené zeli, zamíchá se

a přidá k němu, aby bylo vláčné, několik lžic sladké smetany a dle chuti citronové šťávy. Podobně se připravuje z kedlubnů a bílé řepy.

722. Vodnicové zeli na jiný způsob. Kdo má rád zeli s octem, upraví zeli vodnicové jako zeli hlávkové, s octem a cibulí a dá místo másla sádlo, jak u hlávkového zeli jest udáno.

723. Zeli z kedlubnů. Zeli z kedlubnů se připravuje jako zeli vodnicové neb zeli hlávkové, které z jara dobře zastupuje. Na zeli z kedlubnů a vodnice jsou zvláštní plechová kružátka, asi za padesát hal.

724. Kadeřák (hnědě zimní zeli.) V zimě již mrazem přešlý kadeřák se očistí, obrou se jen listy, operou se, dají se vařiti do méně zasolené vody do měka. Po té se zcedí a rozseká kadeřák na kaši neb se prolisuje sýtkem. Na talíř usekaného kadeřáku se dá na kastrol asi jako slepičí vejce kousek nového másla s vrchovatou lžicí cukru, lžicí žemličky a nechá se vše zapěnit. Po té se tam dá usekaný kadeřák, zamíchá, přidá k němu malý talířek vařených strouhaných kaštanů, promíchá a nechá na kraji plotny přikryté, než se dá na stůl. Pak se dá na plochou kulatou misu do prostřed do kopečka, okráší loupánými, vařenými kaštany na nudle pokrájenými a kolem se dá smažená ryba. Dělává se to na Štědrý večer. Postačí to pro 6 osob.

725. Řetvička. Měsíční řetvička se omeje, očistí se od větších listů, též kořinek se uřízne, dá se na talíř a podá k masu.

726. Řetvičkové růžičky. Opraná řetvička se sprostí velkých listů a kořinků, červená slupka se na pět dílů nařízne, každý dílek červené slupky se nožem oloupne, nechá se však u řapíku (matičky) stát, tak to pak tvoří pět červených lístků. Řetvička

je oloupnuta uprostřed a tvoří to pěknou růžičku. Tím se okrašlují při hostině mnohá jídla. Jest to hezká a levná okrasa a nedá to ani mnoho práce.

727. Řetkev černá. Na podzim a v zimě jest řetkev černá. Řetkev se omeje, oloupá, rozkrouhá se na plátky, posolí se a dá na stůl. Kdo nerad tvrdé, tak řetkev rozstrouhá na kružátku, kterým se krouhá vodnicové zeli, posolí se a dá na stůl. Řetkev je červená, měsíční, i velká černá jest velice zdravá a podporuje trávení.

728. Zelné závitky (balenky). Dvanáct pěkných zelných listů se rozpálí a vyříznou se z nich v prostřed silné koštálky a dají se do zasolené horké vody zméknoti. Kousek hlávky se drobně useká a nechá se s trohou horké vody, oříšku másla a lžičkou strouhané cibule do měkká udusit, pak se to nechá vychladnout. Po té se k tomu přidají čtyři míchané (smažené) vejce, dvě hrstky strouhané žemličky, jedno vejce syrové a čtyři lžice dobře vyprané, spařené rýže, dle chuti soli (asi lžička) vše se promichá a dává do zelných spařených listů; pěkně rozetře, ne však až ke kraji, pak se to sbalí a dává podle sebe na kastrol, na kterém se rozskvářilo jako ořech kousek másla a malinko se to zapeče. Přidá se k tomu kofliček hovězí polévky (asi deset lžic) přikreje a dusí se, až je rýže měkká, což trvá asi patnáct minut. Po té se balenky vyndají, šťáva se zapráší půl lžici monky, nechá se zapěnit a zaleje se to kofličkem kyselé smetany a přidá k tomu na špičku nože papriky. Některá hospodyňka dává místo hovězí polévky horkou vodu z kyselého zeli a jest prý to také dobré a ke smetaně se to též hodí. Tímto končím úpravu zeleniny. Ostatní zeleninu napíši až při nakládání a sušení zeleniny.

Drobné cukrovinky a poleva.

K tomuto pečivu čítáme všeho druhu cukrovinky: koláčky, věnečky, vandličky, piškoty, marcipánky a j. Na polevě se dává prášek cukrový, velice jemný, prosátý.

729. **Marcipán.** Koflík vody, koflík medu, aby toho bylo dohromady neplný půllitr, se svaří. Na mísce se rozlehají, třeba vidličkou, dvě vejce a dva žloutky, jak se k tomu připojí svařený, již ale studený med s vodou, s kterou se vařil, dá se k tomu čtvrt kila tloučeného cukru, čtrnáct dkg neioupaných, drobně sekancích mandlí, které se, aby byly chutnější, se lžíci cukru malinko upraží. Po té se tam ještě připojí lžice drobně usekané, naložené neb cukrované pomerančové kůry, lžička tloučené skořice, na špičku nože kvetu, tolik též cordamonus (tento se dostane u materialisty), tolik též hvězdíčkového koření, na menší špičku nože hřebíčku, lžička jemně usekané citronové kůry, lžici tloučeného feniglu neb anýzu a dvě plné lžice, na vále dřevěnou paličkou utlučeného uhlíčitanu amonatého. Obyčejně jej kupuji u materialisty za šest halérů. Když jest vše pochodemadě, dá se tam tolik pěkné mouky, aby, když se to vařeckou dobře prodělá, bylo těsto tuhé jako se dělá na vánočky. Po té se těsto urovňá, pokryje talířem neb kamennou poklicí a dá se do studené místnosti dva dny odpočinout. Když se potřebují marcipánky na vánoční stromek, tak se těsto po kousku rozvaluje válečkem na nůž silně a vykrajují se rozličné tvary: věnečky, srdčeky, rozličná zvířátka neb květy. Musí se však v každém tvaru vykrojiti malý otvor, aby se mohly marcipánky zavěšovati. Plechy se omastí dobré máslem, posypou moukou a

marcipánky se na ně kladou a pekou v troubě dobře vytopené do červena. Lépe, když se pekou rychle v horké troubě než pomalu; to tak ani nenabudou. Pečené marcipánky, kterých bývá z této porce na deset plechů, se pak po vrchu pomocí nože pomažou následující polevou. Na mísku se dají dva bílkы, lžička citronové šťávy neb rumu, čtvrt kila práškového cukru a tře se to pilně vařeckou asi deset minut. Po té se tím pomocí nože pomaže asi polovic pečených marcipánků. Nyní se dá na talíř kousek té polevy a přidá se do ní několik kapek alkermesové šťávy neb červeného bretonu a jest poleva růžová a tou se zase některé marcipánky potrou. Když uschnou, udělají se na bílé polevě tečky růžové a na růžové polevě tečky bílé a tak jsou pak marcipánky velice hezké. Když chce mít hospodyňka hnědou polevu, přidá do ní kousek strouhané čokolády neb malinko kakaa a na této hnědé polevě se mohou opět dělati tečky z bílé polevy. Zelená poleva jest též hezká; přidá se do bílé polevy několik kapek zeleného bretonu a když má být žlutá, přidá se breton žlutý. Breton jest barvivo rostlinné, neškodné. Dostane se u materialisty v Praze, i snad ve venkovském městě ve třech barvách: žlutý, červený a zelený. Malé lahvičky po 20 halérů. Krášlitи cukrovinky polevou, jest práce vkusu. Když má hospodyňka jemný вкус, zajisté cukrovinky na vánoční stromek pěkně polevou okrášlí.

730. **Marcipán jako zákusek.** Těsto se udělá jako předešle, pak se rozdělí na 6 dílů, každý díl se rozvalí válečkem na nůž silně, plocha rozválená se dá na máslem potřený a moukou posypaný plech a peče se v horké troubě do červena. Když jsou všechny plochy upečené, tak se udělá poleva ze dvou bíl-

ků a čtvrt kila cukru jako předešle, plochy pečené se tím po vrchu potrou a ještě, než poleva uschníne, krájí se ostrým, tenkým nožem z toho čtverce, asi 6 stotin (centimetrů) dlouhé a 3 stotiny široké řízky a nechá se poleva na vále na nich uschnouti. Pak se uloží do krabice a jest to dobrý zákusek k čaji a k vínu, a dlouho se nechá udržeti. Komu se to zdá velká porce, může dělati jen polovic a kdo nemá med, může dát místo medu sirup a bude ještě marcipánek dobrý.

731. Dobré a levné pečivo k čaji a vínu. Na vál se dá jedno kilo a patnáct dkg mouky, rozemne se v ní rukama dvacet dkg nového másla a zadělá se to desít lžicemi dobré, husté, kyselé smetany, připojí se pět vajec, půl kila tloučeného cukru, jeden dekagram čistěně sody do pečiva od materialisty, též se přidá půl lusku ustrouhané vanilky neb citronové, jemně usekané kůry neb oboje se dá; to záleží na chuti. Vše se dohromady propracuje rukama na vále v tuhé těsto a pak se rozdělí na pět dílů. Pak se vždy jeden díl na stéblo silně rozválí a vykrájí se formičkou piškoty. Kladou se na voskem potřené plechy a pekou se do bledožluta uprostřed teplé trouby. (Plech se potírá voskem následovně: dá se plech do trouby a když jest horký, potře rychle voskem, pak otře se čistým papírem.) Když není po ruce vosk, tak se mohou plechy potřít máslem. Piškoty se po vrchu nepotírají. Ze druhého dílu se mohou dělati vykrajaná srděčka pečená žloutkem a posypaná mandlemi. Ze třetího se mohou dělat vykrajané hvězdičky, též potřené rozkvedlaným vejcem a sypou se též mandlemi. Čtvrtý díl se ještě prodělá lžičkou strouhaného zázvoru, na stéblo silně též rozválí a vykrajují se formičkou zázvorky, nepotřené kladou

se na pomastěný plech a pekou do bledožluta, aby vyhlížely jako zázvor. Při zázvorkách jest dobré, když se vanilka vynechá. Z pátého dílu se udělají dvě kulaté placky na stéblo silně, dají se na pomastěný plech a do žluta se upekou. Pak se jedna pečená plocha pomaže dobrou zavařeminou; kdyby byla zavařenina příliš řídká, může se do ní přidati hrstka strouhaných mandlí neb strouhaný suchar. Druhou plochou se zavařenina přikreje a povrch se potře následující polevou. Na talíř se dá jedna a půl lžice studené vody, kovová neplná lžička rumu, čtyři hodiny vrchovaté lžice práškového cukru a tře se to vařecíkou asi deset minut. Po té se tím pomaže dortiček a hned se ostrým tenkým nožem rozkrájí na pěkné trojhrany a opět se v celek spojí a nechá se poleva uschnouti. Toto pečivo jest levné, zdravé a nechá se v uzavřené krabici dlouho udržeti. — Hodi se též pro rodiny na venkově, kde nelze zákusek k vínu neb čaji koupiti.

732. Pečivo podobné, jemnější. Na vál se dá půl kila mouky, čtvrt kila cukru tloučeného, deset dkg másla, půl dkg. čistěně sody, čtyři lžice husté kyselé smetany, dvě malé celé vejce a jeden žloutek, vše se prodělá ještě pomocí mouky na vále rukama v tuhé těsto, připojí se pro chut strouhaná vanilka neb citronová kůra, pak se hned těsto rozvaluje na nůž silně a vykrajují se rozličné tvary a kladou na pomastěné plechy a pekou se do žluta. Když jest to na vánocní stromeck, tak se dá na misku jeden bílek, lžička citronové šťávy a lžička rumu a prášku cukrového se dá tolik, aby byla hmota přiměřeně hustá na polevu, asi tak, aby bylo cukru třináct deka. Tře se to asi deset minut; pak se tím po vrchu potírá pečené pečivo a dělá se to opět tak jako při marci-

pánku, přidá se pak do polevy několik kapek bretonu a okrašlují se cukroviny barevnou polevou dle vkusu. Jest to levné pečivo na stromek vánoční i k vínu.

733. Pečivo anglické. Na vál se dá půl kila pěkné mouky, rozemne se v ní čtrnáct dkg. nového másla, připoji se k tomu čtvrt kila tloučeného cukru, lžíčka jemně usekané citronové kůry, dvě lžice rumu, dvě lžice kyselé smetany a vše se dohromady promichá. Po té se k tomu přidá jeden dra Oetkera prášek do pečiva, který se prodává za dvanáct haléřů u kupce neb materialisty a mouky se tam ještě tolik vpracuje, aby bylo těsto o poznání slabší, než na nudle. Pak se těsto po kuse rozvaluje na nůž silně a plocha se vidličkou vytěčkuje, neb špičatou stranou paličky, kterou se klepá maso, se rozválená hmota potiskne, též struhadlem se může přejízděti a také má pečivo po vrchu pěkný vzor. Já mám ale dřevěné vroubkované tlačítko, které tvorí na pečivu pěkné drobné proužky. Po té se vykrajují rozličné tvarы, dávají se na voskem potřené plechy a pekou se v dobře vytopené troubě do růžova. Toto pečivo jest dobré k čaji i k vínu a dá se dlouho při dobré chuti udržeti. Jest toho z této porce na osm plechů. Též jsou dobré z toho zázvorky, které se však dělají hladké bez vzorku.

734. Jemnější. Na vál se dá půl kila mouky, šestnáct dkg. nového másla, lžice punče, dvě lžice husté kyselé smetany, jedno vejce celé a jeden žloutek, třicet dg. tloučeného cukru, dvě hrstě drobně usekaných se lžicí cukru malinko upražených mandlí, vše se promichá a opět se dá k tomu jeden dra Oetkera prášek a mouky ještě tolik se do toho vpracuje, aby bylo těsto tuhé. Pak se rozvaluje po částečki na nůž

silně, vykrajují se věnečky, potírají se rozklepaným vejcem a sypou se jemně sekánými mandlemi a pekou v teplejší troubě do bledě žluta. Když se potřebují na stromek vánoční, tak se pomaže každý kousek různobarevnou polevou, jak při marcipánu udáno. Před pečením, když se polévají polevou, mandlemi se neposypávají. Toto pečivo se může již týden, než se potřebuje připravit, neb se udrží dosti dlouho při dobré chuti.

735. Anglické pečivo. Na mísu se dá půl kila práškového cukru, sedm celých vajec a míchá se to do husta. Připoji se k tomu půl kila mouky, osm lžic smetany neb mléka, půl lusku strouhané neb tloučené vanilky, dvanáct gramů dřevěnou paličkou na vále utlučeného amonia (cukrářské kvasnice), dobře se to promichá, pěkně na míse vařečkou urovná, přikryje se to talířem a nechá se to ve studenu 24 hodiny odpočívat. Druhý den se k tomu přidá ještě půl kila mouky, dobře se to ještě propracuje, pak po částečkách na pomoučněném vále na stéblo silně rozvaluje a vykrajují se formičkami rozmanité figurky, jako: panáčky, pannenky, ptáčky, koně, hvězdy, věnečky, ryby, vůbec všeho druhu ozdůbky, jaké máme formičky. Vykrájené drobotiny se kladou na máslém neb voskem potřené plechy a pekou se v teplejší troubě do zlatožluta. Když jest na toto pečivo trouba málo vytopena, tak povrchu se tvorí rýhy a není pečivo pak pěkné a ani tak nenabude. Do příliš horké trouby, aby se spálilo, také nesmí přijít, musí být tedy prostředně vytopeno. Upečené tvarы se pak zdobí rozličnou polevou, jak již při marcipánu jest udáno. Vlastně polévou barevnou se malují a toto malbu se dává tvarům určitý význam. Připraví se tedy poléva bílá, zelená, červená, hnědá,

Malý nožík smočí se v polévě, kterým chceme právě natírat a špičkou jeho se kreslí na upečené figurec čáry a to příkladně: panence obličeji, ústa, šaty, boťičky, zástérku; ptáckům zobáček, ocásek a podobně, jak to vidáme na pečivu perníkářském. Čím pěknější kresba, tím krásnější ozdoby na vánoční stronek. Jest-li toto pečivo se použije k čaji, zůstane jen bílé nepotřené a když se z této hmoty vykrajují zázvorky, tak se přidá do těsta zázvor. Toto pečivo se dá dlouho udržet.

736. Jiná hmota na vánoční pečivo. Na vál se dá čtvrt kila mouky, rozmělní se v ní sedm deka másla, připojí k tomu tři žloutky, dvě vejce celé, 28 dkg. tlučeného prosátého cukru, půl lžičky citronové, jemně usekané kůry nebo na špičku nože vanilkové, za dva haléře amonium, které se dřevěnou paličkou roztluce a v lžici vlahé vody rozpustí a k těstu přidá. Ještě jednou dovolují si připomenouti, že amonium (cukrářské kvasnice) nikdy se nesmí tlouci mosaznou paličkou v mosazném hmoždišti. Nejlépe jest, když toto cukrářské droždí koupí do zásoby a utluče se válečkem na vále, dá do láhvíčky s větším hrdlem a korkovanou zátkou dobrě zazátkuje a v suchu uschová. Když jest těsto dobře propracované, nechá se půl dne ve studenu odpočinout, pak se dělají rozličné tvary jako předešle a krásní, když jsou pečené, dle vkusu barevnou polévou. Též toto pečivo jest dobré, když vykrajují se z něj věnečky neb rohlíčky, potrou se rokvedlaným vejcem a pekou do zlatožluta.

737. Dobré koláčky žloutkové, linecké. Na talíři se utře velice jemně šest vařených žloutků. Na vál se dá $\frac{1}{2}$ litru mouky, rozmělní se v ní deset a půl deka nového másla, připojí se k ní deset a půl deka

tlučeného cukru, ty utřené žloutky, na špičku nože vanilkové, půl kávové lžičky amonia. Vše se dobrě na vále prohněte, po té dá mezi dva talíře a nechá se přes noc odpočinout. Druhý den se rozválí těsto na stéblo silně a vykrajují se z toho věnečky, které se potírají rozkloktaným vejcem a sypou sekanými mandlemi, dají se na máslem potřený plech a v teplejší troubě do bledočervena upekou. Pečené, ještě za tepla se posypou vanilkovým cukrem.

738. Linecké pečivo tmavé. Na vál se dá dvacet deka mouky, rozmělní se v ní čtrnáct deka másla, připojí se k tomu tabulka strouhané čokolády, čtrnáct deka neloupaných mletých mandlí, čtrnáct deka cukru, na větší špičku nože jemně usekané citronové kůry a tlučené skořice, dva vařené, utřené žloutky, jedno vejce syrové, půl kávové lžičky amonia jemně utřeného. Vše se na vále dobrě dohromady prodělá, dá mezi dva talíře a nechá přes noc odpočinout. Druhý den se těsto rozválí na nůž silně, vykrojují se věnečky a rohlíčky, kladou se na voskem potřené plechy a pekou se v teplejší troubě do žlutava. Studené toto pečivo se potře bílou polévou. Půl druhé lžice vody, půl lžice citronové nebo pomerančové šťávy a čtyři hodně vrchovaté lžice cukru se tře asi deset minut a pečivo pomocí nože se touto polévou povrchu potře a nechá na vále oschnouti. Jest to dobrý zákusek.

739. Oříškové koláčky. Čtrnáct deka mletých liskových oříšků, sedm deka tlučeného cukru, sedm deka nového másla, dva syrové žloutky, na špičku nože citronové kůry, půl lžičky amonia, vše se dohromady prodělá a nechá přes noc odpočinout. Druhý den se hmota na moukou poprášeném vále rozválí na nůž silně, vykrojí se malý koláček, jeden ko-

láček se nechá celý, druhý se v prostřed vykrojí malinkou formičkou, aby bylo v prostřed kolečko, vloží se na ten celý koláček a když se koláčky v teplejší troubě upekou, dá se do prostřed každého kousek zavařeniny. Jsou hezké a dobré. Kolem zavařeniny se potrou koláčky polévou následující: lžice vody, půl lžice rumu, tři hodině vrchovaté práškového cukru se tře deset minut a tím se koláčky potrou a nechají se na vále oschnouti.

740. Zavařeninové koláčky. Na vál se dá třicet deka mouky, roznělní se v ní dvacet deka másla, připojí se k tomu dvě vrchovaté lžice cukru, jedno celé velké vejce, dvě lžice rumu, kávová lžička amoniu, na špičku nože citronové kůry, vše se do hromady dobře prodělá a dá se to mezi dva talíře přes noc odpočinout. Druhý den se těsto rozvaluje na nůž silně, vykrajují se malé kulaté koláčky, přes ně se udělá slabá mřížka a okoleček, potře se povrchu vejcem a pekou se na pomaštěném plechu do růžova. Do prostorek mezi mřížky se dá nějaká dobrá zavařenina a koláčky jsou hezké i dobré. Také se mohou vykrajovat malé půlměsíčky, upekou se pak do růžova, pečené půlměsíčky se vždy jeden potře zavařeninou, druhý se na něj položí a pomaže se bilou polévou. Poléva: jeden bileyk, lžička citronové šťávy, třináct deka práškového cukru se tře 10 minut a tím se půlměsíčky potírají. Jsou dobré a hezké. Když se do štipky bílé polévy přidá kapka brettonu a dělají se nožem na bílé polévě na půlměsíčkách červené tečky, jest to velice hezké.

Pozn. Mřížky na koláčky se dělají z téže hmoty, co koláčky. Nakrájí se z rozvalené těstové hmoty tenké proužky a dají se křížkem přes koláčky, též kolem se dá podobný proužek.

741. Bílkové hubinky. Dva bílkы z čerstvých vajec se dají na malou, hlubokou, kamenou mísku, přidá se k nim na špičku nože soli a šlehá se z nich co možná tuhý sníh. Nyní se tam pomalu zašlehá sedm deka práškového, prosátého cukru a sedm deka se tam lehynce přimíchá. Nyní se nasadi do kaučukového neb papírového sáčku (z kreslicího papíru), malá hvězdičková trubička, hmota se dá co se jí vejde do sáčku, pravou rukou se sáček nahore za konce shrnuté drží a levou rukou se pomalu hmota stlačuje a tak se dělají na voskem potřený plech rozličné tvary, jako: věnečky, pusinky a j. drobnosti. Když se dělají houbičky, tak se udělá obdélníček u jedné strany silnější, pak se udělá hromádečka, aby to bylo jako hlavička u hříbku, a když jest vše hotovo, dá se to do malinko teplé trouby oschnouti. Obyčejně to dělávám po obědě, pak když se vaří svačina se v teplejší troubě dopekou. Kdo nemá trubičku, sázi na plech hubinky kávovou lžíčkou. Když se dělaly hříbečky, tak se nechá na mísece kousek hubinkové hmoty a tou se hlavičky ke kořinku připevní. Pak se utře kousek bílkу s troškou práškového cukru, přidá se k tomu lžíčka strouhané čokolády neb kakaa a tím se hlavičky potrou, aby to vyhliželo jako hříbečky. Kdo chce mít hubinky růžové, přidá do hotové hmoty kapku neb dvě kapky červeného brettonu. Hlavní podmínkou ku zdaru hubinek jest, čerstvě bílkы, co možná studené a velice pevný sníh. Cukr na hubinky jest nejlepší práškový a musí se prosáti. Než se začne tlouci sníh, musí být cukr již připraven, plech se pomaže voskem následovně. Dá se plech do horké trouby ohřát a cely se přejede čistým voskem a pak bílým papírem přetře. To vše musí být již připraveno, aby pak hotová

hmota hubinková nenausila stát. Nejlépe, když se dělá sníh ve studené místnosti. Hubinky se mohou rozličně měnit. Jsou velice dobré, když se do každé dá asi tři kousíčky pražené mandle. Též jsou chutné, když se dá do každé kousek datle. To se přidává když se dávají na plech. Hubinky jest zákusek dobrý a velice rychlý i dosti levný. Když se dělají hubinky na stromek vánoční, dělají se věnečky, aby se lépe zavěšovaly. Když se potřebuje rozličné pečivo bílkové, dělá se po čtyřech bílkách. Cukru se počítá vždy na jeden bilek, sedm deka práškového: vždy se polovic cukru do sucha zašlehá a polovice lehynce přimíchá.

742. Hubinky oříškové. Udělá se ze tří bílků a na špičinku nože soli velice pevný sníh a zašlehá do něj čtrnáct deka práškového cukru a lehynce se tam primichá čtrnáct deka jemně umletých lískových oříšků. Pak se dělají na voskem potřeném a moukou posypaném plechu malé hromádky, které se dají do nejdříve vláhé trouby a pak v teplejší troubě se do žluta dopekou. Když jest pečivo na voskem potřeném plechu, tak se musí hned teplé sejmouti, než vosk stydne. Pak by se pečivo těžko z plechu dostalo. — Pozn. Některá hospodyňka posype plech místo moukou strouhanou žemličkou nebo dává mleté oříšky.

743. Ořechové rohlíčky. Udělá se ze 4 bílků a na špičinku nože soli co možná pevný sníh a zašlehá se do něj dvanáct deka práškového cukru a dvanáct a půl deka se tam lehce přimíchá a též se tam zamíchá dvacet a půl deka jemně mletých lískových oříšků a tře se to deset minut. Po té se dělají na povoskovaném a mletými oříškami posypaném plechu lžíčkou malé rohlíčky, pekou se nejdříve zvolna, pak

v teplejší troubě do červena. Jsou dobré. Může se dělat třeba jen po dvou bílkách, jest jich na menší talíř.

744. Mandlové pečivo se slupkami. 14 dkg. mandlí se utluče s 1 bílkem v hmoždiři. Ze 2 bílků se udělá pevný sníh, zašlehá do něj čtrnáct deka práškového cukru, připojí se k tomu ty utlučené mandle, pět deka krupičné mouky a dobře se to na misce ještě tře asi deset minut. Pak se dělají na voskem potřeném plechu, který se ještě posype strouhanými mandlemi, lžíčkou malé hromádky a pekou se nejdříve zvolna, aby narostly a pak zprudka, do růžova. Hned teplé se z plechu sejmou. — Také se mohou dát na nepomaštěný papír a když se upékou, papír se po spodu navlhčí a pečivo odpadá. Někdo je s papírem položí na mokré prkénko, to též se pak z papíru dá lehce sejmouti.

745. Mandlové čtverečky. Čtrnáct deka kostkového cukru se dá na kastrolek, poleje se dvěmi lžicemi vody a dá se na plotnu. Když se začne vařit, dá se tam čtrnáct deka pražených mletých mandlí se slupkami, které se praží se lžici tloučeného cukru, musí se však stále míchat, aby se nepřipálily. Cukr vařený se s mandlemi zamíchá a jest-li jest to příliš tuhé, přidá se malinko horké vody, aby byla hmota poněkud vláčná. Nyní se dá hmota na vál poprášený cukrem, pěkně se dohromady prodělá a na nůž silně rozváli. Mějme již připravenou polévou, plocha rozválená se hned potře a dlouhým ve vodě omočeným nožem se krájí malé čtverečky, kladou se na plech a nechají se na kamnech oschnouti. Poléva: na malý kastrolek se dá tabulka čokolády a nechá se na kraji plotny změknouti. Po té se tam dá lžice vody, půl lžice punče a cukrového prášku tolik, aby

byla poléva přiměřena k mazání, cukru asi tak tři vrchovaté lžice. Tře se to asi pět minut. Tím se plocha mandlová potře. Musí být poléva dříve připravena, neb mandlová hmota by přeschla a při krájení čtverečků by se lámala. Tyto čtverečky jsou dobré o hóstině mezi cukrovinky a když se dávají na vánocní stromek, tak se zabalí do bílého papíru a pak ještě do růžového; který se na obou stranách drobounce rozšíří, aby to tvořilo pěkné trásně. Jest to též na stromeček pěkná ozdoba.

746. Oříškové trojhránky. Na kastrolek se dá čtrnáct deka kostkového cukru, poleje se půl druhou lžicí vody, lžici slabšího rumu a nechá se to asi pět minut povařit. Po té se tam dá čtrnáct deka mletých oříšků, deset deka lískových a čtyři deka vlašských. Zamíchá se to, dá se to na kraj plotny, přikreje a zatím se udělá následující poléva: jedna a půl lžice vody, půl lžice punče se tře se 4 vrchovatými lžicemi cukrového prášku do husta. Vařená hmota oříšková se dá na vál, pěkně se vše z kastrolku vyškrábe, promíchá a na nůž silně rozválí a hned se plocha pomáže připravenou polévou a krájí se opatrně dlouhým tenkým, ve vodě omočeným nožem, pěkné trojhránky a na každý se dá, než poléva oschně, kousek ořechu. Trojhránky se kladou na plech a nechají se na kamnech osušit. Poněvadž jest tato hmota vařená, tak se pak již nepeče, jen poléva se nechá osušit. Když máme nějaké starší cukrovinky neb dort, tak se může do hmoty, ale až když jest již na vále k rozvalení připravená, přidat i jakékoliv množství rozdrobených, válečkem utřených cukrovinek. Přidá se k tomu kapka punče neb rumu, kapka cukru a udělá se z toho hmota přiměřeně tuhá, smíchá se s hmotou oříškovou, pak se to teprv rozválí na nůž

silně, potře polévou a jest dobrých trojhránků větší množství.

747. Cukrové zázvorky. Na misku se dá deset a půl deka cukrového prášku, jeden bílek a tře se to půl hodiny. Po té se k tomu přidá 24 oloupaných, strohaných a pak utlučených mandlí, půl lžičky mouky, půl lžičky ustrohaného zázvoru a ještě deset a půl deka cukru, promíchá se to a dá na vál, rozválí na nůž silně a vykrajuji se tvořítkem zázvorky, dávají na voskem potřený plech a pekou se zvolna do bledožluta, aby vyhlížely jako zázvor. Jest jich vrchovatý talíř. Při pečení musí být hospodynka opatrna, neb když se dají do příliš horké trouby, tak se rozběhnou a ztratí tvar, když jest však příliš málo trouba teplá, tak nevyskočí. Nejlépe u trouby posečkat a pozorovat, jak pečivo nabývá a pak se nic nepokazi.

748. Vanilkové vandličky. Dvanáct deka práškového cukru, malinko vanilky, tři žloutky, půl lžičky mouky se tře půl hodiny. Pak se vymažou formičky přehřátým máslem, hmota se do nich rozdělí, aby v každé formičce bylo do polovičky, neb při pečení nabývají, dají formičky na plech a pekou se vandličky velice zvolna, aby neztratily tvar. Mám formičky podobné obdélným úzkým pekáčkům a jest jich obyčejně z této porce dvanáct.

748a. Cukrovinky připravované ze zavařeniny. — Na vál se dá čtvrt kila práškového cukru, připoji se půl kávové lžičky pomerančové neb citronové šťávy, tolik též jemně usekané citronové kůry, na špičku nože tloučené skořice, čtvrt kila jemně mletých, oloupaných sladkých mandlí, a tuhé šípkové zavařeniny se tolik připojí, aby byla hmota, když se pro dělá, tak tuhá, aby se mohla dobře rozváleti. Vál popráší se cukrem a hmota se rozválí na stéblo sil-

ně a vykrajují se formičkou malé hvězdičky, sy-pou se krystalovým cukrem, neb jemně sekánými pistaciemi, kladou se na plech a nechají se na kam-nech oschnouti.

749. Uzenky. Udělá se šípková hmota jako pře-dešlá, skořice se však vynechá. Vezme se kousek či-stého motouzu, jak chceme mít dlouhý párek, obalí se šípkovým těstičkem, pěkně uhladi, dají na plech na kamna uschnouti.

750. Jablíčka a hrušky. Udělá se šípková hmota, pak se z ní tvoří malé hrušky a jablíčka, místo pě-stíku se dá hřebíček a štopka se může dát od jablka neb hrušky obyčejné. Hodí se to též na stromek váneční.

751. Gdoulové bochánky. Gdoule se čistě ope-rou, rozkrájí, dají se do kamenného hrnce a naleje se na ně tolik vody, aby byly potopené. Když se na kaši rozvaří, tak se promačkají skrze sito. Pak se nechá tato kaše vařiti do husta. Když již začne tuhnouti, dá se do ní tolik tloučeného cukru, aby byla příjemně sladká, asi na litr kaše 30 deka tlouče-ného cukru. Pak se s cukrem za občasného míchá-ní vaří, až je hodně tuhá. Pak se kaší vždy naplní malý košíček, pěkně umačká, vyklopí na voskovany papír, dá na plech a suší se na kamnech, až hodně ztuhne. Pak se složí do krabice a uloží v suché místnosti. Jest to dobrý a zdravý zákusek a když se rez-krájí na menší řízky, hodí se i mezi cukrovinky.

752. Gdoulový salám. Uvarí se zavařenina gdou-lová jako předešle. Když je zavařenina tuhá, s cukrem připojí se na půl litru zavařeniny dvě hrstě sekáných mandlí, na špičku nože citronové kůry, malinko skořice a ještě méně hřebíčku a lžice citronády, jemně usekané. Když tato není po ruce, může se vynechati.

Prochládlá zavařenina se dobře promichá a když na kraji plotny hodně ztuhne, posype se vál cukrovým práškem a strouhanou čokoládou, utvoří se dlouhý salám, povrchu se popráší cukrem, dá se do voskovaného papíru a nechá se delší dobu na kam-nech schnouti. Když se má dávat na stůl, krájí se na kroužky ostrým tenkým nožem a dá se mezi cu-krovinky.

753. Jablkový salám. Salám jablkový se dělá ja-ko gdoulový. Jablková zavařenina se vaří s cukrem do tuha jako gdoulová.

754. Mandlový salám. Na kastrol se dá čtvrt kila tloučeného cukru, dvacet deka mletých neloupaných mandlí, tři tabulky strouhané čokolády, šest deka oloupaných na příč pokrájených mandlí, lžíci pokrájených datlí, půl lžíce jemně usekaných pistá-cií, lžice jemně skrájené citronády, lžička rozsekané naložené pomerančové kůry, půl lžičky citronové kůry, tolik též skořice, tři bílky a míchá se tím na plotně až to začne se spojovat v tuhé těsto, to se pak vyklopí na cukrem poprášený vál, udělá se sa-lám jako předešle, zabalí se do bílého papíru a uscho-vá se v suché místnosti. Krájí se na šikmě kousky a dává se mezi cukrovinky.

755. Salám jednoduchý. Na kastrol se dá patnáct deka tloučeného cukru, deset deka neloupaných strou-haných mandlí, dvě tabulky strouhané čokolády, čtyři deka oloupaných pokrájených mandlí; lžice jemně usekané citronády (asi čtyři deka), půl lžičky tloučené skořice, na špičku nože tloučeného hřebíčku a míchá se tím na plotně až se kastrol prehřeje a mí-šeninka jest horká. Po té se tam dá jedno vejce, za-míchá se tím, aby z toho bylo tuhé těsto, dá se na

cukrem poprášený vál a udělá se salám jako předešle.

756. Cukrový had. Na kastrol se dá asi jako ořech kousek nového másla, čtrnáct deka neloupaných, jemně mléčných mandlí, šestnáct deka tlučeného, prosátého cukru, čtyři deka jemně usekané citronády, lžíčku jemně usekané, pomerančové kůry, půl lžíčky citronové kůry, lžíčku tlučené skořice, malinko tlučeného hřebíčku, tři tabulky strouhané čokolády, vše se míchá na horké plotně až se to zahřeje tak, že se to skoro začne smažit. Pak se to odstaví a dá se do toho jedno větší vejce, nebo dva bílkы. Pěkně se to vařecíkou promíchá, aby z toho bylo tuhé těsto, dá se to na cukrem poprášený vál a dělá se z toho velký had. Na plechou dortovou misu se dá do kulata vystřížený bílý papír; had se tam do kotouče složí, ale aby byly mezi stočením mezery, aby se pak mohli lépe zdobiti. Nyní se dá na talíř lžíce bílku, půl lžíce rumu a zeleného a červeného bretonu se dá tolík, aby byla poleva šedo-zelené barvy. Cukru se dá asi tři neb čtyři vrchovaté lžíce; nejlepší cukr práškový, prosatý. Nyní se poléva tře asi deset minut, pak se tím had pomaže. Pod hlavu hada, aby byla ve výšce, se dá malý špalíček z citronády, ústa se udělají pootevřená, aby bylo vidět zuby a jazyk. Jazyk se udělá z rozpřílené mandle, která se obarví červeným bretonem a popráší sandalovým práškem. Zuby dva hořejší se udělají též z mandle. Na hlavu se dají tři hřebíčky, aby tvorily korunku a pro oči, než hmota ztuhne se zatím udělají důlky a dá se tam kousek mandle, aby bylo vidět, kde se mají dělat, když se had potírá polévou. Nakapaná paléva na papíře kolem hada se opatrně odstraní; dá se na talíř lžíčka bílku a trochu prá-

škového cukru, aby byla hustá poléva a tře se opět deset minut a touto polévou udělá se hadu na hřbetě pruh a opět se udělá z kousku bílku a trochu polévy tmavá poléva a tou se dělají šikmě čárky přes polévou bílou a tak se udělá had dle vkusu, jaké barvy si jej hospodyňka přeje, záleží vše na vkusu. Na hlavíčku na ty hřebíčky se dá kousek polévy bílé, a na ní opět, když zaschně, kousek polévy tmavé a do toho se zastrčí kousek vykrojené pomerančové kůry, aby byla korunka hodně vysoká. Nyní se dá do jamek očních velké zelené perle, neb se dají oči umělé. Také se může mandle obaliti zeleným papírem, v prostřed se udělá tečka černá a jest oko hotovo. Kolem mísy a mezi hada se dá tmavozelený drobně rozstříhaný nakadeřený papír, mezi něj tu a tam kvítko, aby had vyhližel jako by ležel v trávě. Jest to dobrý zákusek a okrasa jarního stolu, či hostiny.

757. Šunka cukrová. Čtrnáct deka oloupaných jemně mléčných mandlí se promíchá s deseti deky tlučeného cukru a zadělá se to s kouskem ušlehaného bílku, aby z toho bylo tuhé těsto. Tři díly se obarví lžíčkou sandalového prášku, jeden díl těstička se nechá bílý. Nyní z toho obarveného těstička se udělá šiška, pěkně urovná, na vrch se dá to těsto bílé, aby to vyhliželo jako tuk u šunky, pak se to krájí tenkým, ve vodě smočeným nožem na pěkné řízky a nechají se na kamnech oschnouti. Kdo rád šunku kořeněnou, připojí do hmoty malinko tlučené skořice, malinko hřebíčku a kúru citronovou.

758. Kávové řezy. Na misu se utře do pěny čtrnáct deka másla, připojí se k němu po troškách za stálého tření čtrnáct deka cukru a tři žloutky, jeden po druhém a 7 deka oloupaných mléčných, se lžíci černé, silné kávy utřených mandlí. Tře se vše pilně

půl hodiny. Pak se udělá ze tří bílků pevný sníh a lehynce se do utřené hmoty zamíchá se sedmí deka krupičné mouky. Nyní se udělá z menšího archu papíru pekáček; zahne se totiž papír ze čtyř stran asi dvě stotiny vysoko, rohy se sešpendlí. Pekáček papírový se vymaže máslem, vysype strouhanou žemličkou a dá se na plech a hmota se tam rozetře na stéblo silně a peče se to v dobré vytopené troubě do růžova. Pak se to dá na váli a když vykladnou, krájí se na libovolné čtverhránky. Nyní se utře do pěny asi jako slépičí vejce kousek nového másla, připojí se k němu dvě hodně vrchovaté lžice tloučeného cukru, dvě lžice černé, silné kávy a tře se to do husta, skoro do tuha. Pak se tím pomaže polovina těch čtverhránek, druhou polovinou se nádivka přikreje; pak se dá na misku dvě lžice černé kávy, lžice vody a práškového cukru tolik, aby z toho byla přiměřeně hustá poléva. Těž se deset minut a čtverhránky se ní po vrchu i po stranách překně potřou a kladou se do papírových košíčků.

759. Merunkové řezy. Udělá se hmota jako předešle, jen že místo kávy se dá na utření mandli lžice jemného likeru a místo máslové nádivky se plní merunkovou zavařeninou. Do polévy se dá dvě lžice vody a lžice rumu neb likérky. Těž se kladou do papírových košíčků. Jen to si musí mladinká hospodynka zapamatovat, že pečivo s máslem se musí déle a pilně trápit a žloutky že se nedávají najednou, ale jeden po druhém. Když jest máslová hmota špatně utřena, nenabude a pečivo jest nízké a někdy i sražené.

760. Mandlové obloučky. Devatenáct deka mléčných oříšků neb mandlí se utluče v hmoždíři se dvěma bílkami. Dá se to do mísy, připojí se k tomu 28 deka práškového cukru, jeden ještě bílek a michá

se až jest to jemné, ale tak husté, aby se to dalo roztráti. Po té se tím natirají velké, bílé oplatky na stéblo silně a posype se to krystalovým cukrem. Nyní se to rozkrájí na dva prsty široké rízky a kladou se na obloučkovou formu máslem potřenou, tato se dá na plech a peče do žlutava. Když není obloučková forma, pekou se obloučky na pomaštěném plechu a upečené, ještě teplé hned v troubě se přehnou přes válec a nechají vystydnot.

761. Kaštanové cukrovinky. Kaštany se oloupačí, opaří, zbabí se žluté slupky a vaří se v mléce, ne příliš do měkka. Studené se rozstrouhají a utrou se jemně s kouskem bílku. Připojí se k nim lžička punče nebo pomerančové šťávy a cukru se dá tolik, aby to bylo přijemně sladké a propracuje se to na vále rukou v tuhé těsto. Dělají se z toho kaštany, tak veľké jak vidíme rostlé a když jsou všecky hotové, utře se kousek bílku s práškovým cukrem, přidá se do toho tolik strouhané čokolády, aby z toho byla hnědá poleva, jakou mají barvu rostlé kaštany. Kousek polevy se nechá světlejší, aby se mohla napodobit hořejší světlá slupka kaštanová. Nejlépe jest, když se vezme za vzor kaštan rostlý.

762. Lískové oříšky. Udělají se z kaštanové hmoty malé kuličky a potírají se polevou jako kaštany; nejlépe dle vzoru oříšku skutečného. Když jsou kaštany neb oříšky určené pro vánoční stromek, tak se, než se potírají polévou, připojí k nim papírové poutko.

763. Kaštanové cukrovinky rozličné. Udělá se hmota kaštanová jako předešle, jen že se může do ní přidati pro změnu chuti dvě hořké strouhané mandle, nebo několik s kouskem bílku na kaši utlučených vlašských ořechů. Vše se s cukrem a bílkem prodchlá v tuhé těsto, rozváli se na cukrem pospaném vále

na stéblo silně a vykrajují se dle libosti hvězdičky nebo trojhránky. Jest neilépe, když se plocha rozválená potře v celku ledem, jak již při trojhráncích oříškových udáno a hned, než poléva či led oschně, drobnůstky se vykrájí. Dá to méně práce, když se to v celku potře a ne každý kousek zvlášť. Pečivo toto dá se na kamna jen oschnouti, není ho třeba páci; proto jej může hospodyňka, když při obědě kaštany vařené, kdykoliv připravit. Záleží však na tom, aby byly kaštany jemně utřeny s bílkem a cukrem a dobré v tuhé těsto zpracováno.

764. Chléb svatojanský. Udělá se těsto kaštánové, utvoří se proužky, podobné svatojanskému chlebu a potře se čokoládovou polévou. Jedna tažbulka čokoládová se nechá v troubě změknouti, utře se kousek bílku se dvěma lžicemi práškového cukru do hustá a připojí se k tomu za stálého tření změklá čokoláda. Tím se chléb svatojanský potře. Za štopku se dá štopka ze suchého ovoce. Kdo přeje si míti příchuť mandlovou, přidá do hmoty kaštanové trochu strouhaných mandlí, též se může připojiti malinko strouhané, velice jemné žemličky.

765. Ovocný chléb štědrovečerní. (Krásná ozdoba na vánoční stůl.) Na vál se dá čtvrt kila pěkné mouky, udělá se v ní důlek, dá se tam jedno větší vejce, tři hodně vrchovaté lžice cukru, tři lžice rozpuštěného medu, tři lžice vody, lžička citronové kůry, na špičku nože tloučené skořice a kávovou lžičku na vále, válečkem utlučeného amonia (cukrářské kvasnice). Zadělá se to v těsto a pak se ještě tolik mouky přidá, aby bylo těsto tuhé, jako se dělá na vánočky; spíše má být těsto tužší než slabší. Nyní se to nechá ve studenu asi tři hodiny odpočinouti. (Pozn. Kdo nemá medu, dává do perníku sirup.) Zatím se uvaří třicet deka rozličného suchého ovo-

ce. Mohou být: oloupané suché hrušky, jablka, švestky, třešně, říky i také datle. (Říky a datle se vařiti nemusí.) Ovoce se jen málo pováří, aby zůstalo tuhé, pak se drobně useká, ne na kaši, nýbrž jen na drobné kousky, taktéž říky a datle, i něco velkých hrozinek se drobně pokrájí. Na misce se tře jedno větší vejce s 10 dk. tloučeného cukru do pěny. Pak se k tomu přidá 10 dk vlašských ořechů (může být polovic lískových) drobně usekaných a hrstka oloupaných, napříč pokrájených mandlí, lžička drobně usekané, citronové kůry, půl lžice drobně sekané, naložené kůry pomorančové, lžice drobně sekané citronády, troška tloučené skořice, malinko hřebíčku a když jest po ruce, na špičku nože hvězdičkového koření. Vše se promichá s připraveným ovozem a naplní se tím chlebíček. Odpočinuté těsto se rozdělí na dva díly, udělají se z toho dvě kulaté plochy na prst silně: jedna plocha se pomaže připravenou ovočnou směsi, druhou plochou se pěkně pokryje, kolem přimáčkne, pomaže rozklepaným vejcem. Proplíchá se to na povrchu vidličkou, aby se to nezedmulo a po té se to dá na voskem potřený a moukou poprášený plech, a dá se páci do dobré vytopené trouby jednu hodinu. Studený chléb pečený se potře následující polévou. Jeden bílek, lžička rumu a kapka zeleného bretonu a čtyři hodně vrchovaté lžice cukrového prášku se tře do husta a tím se chléb potře. Již dříve na nudličky pokrájená citronáda se přibarví zeleným bretonem a tu a tam do polévy zastrká, jen malé mezery se nechají pro ovoce, které se následovně připravuje.

766. Ovocný chléb jako řezy. Udělá se ovocný chléb jak jest již napsáno, udělá se však podlouhlý, ne kulatý, potře vařenou polévou a krájí se po několika dnech na libovoľné řízky. Je to dobrý zákusek.

Patnáct deka cukru se malinko navlaží studenou vodou a míchá se jím stále na horké plotně a když se vařečka z něj pozvedne a táhne se od ní cukr jako nit, rychle se jím pečený chléb potře. Kdyby se cukr převařil a byl hustý přidá se do něj malinko horké vody.

767. Velikonoční cukrové kraslice, zelenina a brambůrky. Udělá se piškotové pečivo, jak již při cukrovém ovočí jest udáno. Pro brambůrky se dělají kulaté hromádky, pro vajíčka obdélníčky. Půl kila vyloupaných lískových oříšků se očistí — totiž trou se bílým plátnem, aby se zbytečné slupky seštěly. Po té se oříšky umelou na strojku, aby byly velice jemné, po případě se i dvakráté přemýlají, aby se z nich utvářila jemná hmota, do kteréž se pak přidá půl kila práškového prositého cukru, dva malé bílkы a lžička husté, sladké sметany. Hmota se dobře na vále rukama propracuje, aby se dala pěkně rozvalovat. Kdyby byla příliš volná, přidá se ještě troška cukru. Den před tím si připravíme následující hubinky.

768. Bílkové hubinky měkké. Ze dvou bílků a na špičku nože soli se ušlehá co možná pevný sníh, tlouče se asi deset minut ve studenu, ien aby byl co možná tuhý. Již musí být připraveno 14 dkg práškového prositého cukru. Sedm deka cukru se pomalu metlou zašlehá do dobře již utlučeného sněhu a ostatních sedm dek se lehounce do toho přimíchá. Kornoutkem neb lžíčkou dělají se na voskem potřeném plechu, který musí být studený, malé hromádky v podobě obdélníčků a po poledním topení se dají do málo teplé trouby oschnouti. Obyčejně se dělají po obědě a když se vaří svačina, tak se dosuší, či dopekou. Když má někdo rád hubinky žluté, veče je, když již v málo teplé troubě ztuhly, při svačině, do žluta.

Když jsou na ozdobu dortů nechají se pěkně bílé. Tyto hubinky se nechají jen málo zapéci, aby zůstaly uvnitř vláčné.

769. Vajíčka. Vezmou se dva obdélné kousky piškotového pečiva, malinko se ruka navlaží likérkou, aby piškotové pečivo se nelámalo, vezme se jedna bílá, vláčná uprostřed ještě, hubinka, vloží se co nádivka mezi piškotové obdélníčky utvori se vajíčko, rozválí se kousek oříškové hmoty na nůž silně, pokryje se ji opatrně vajíčko, aby nebylo piškotové pečivo viděti a tak se dělají vejce, kolik jich chceme miti. Průměrně se jich z této části může udělat dvacet i více. Když jsou vejce hotová, daji se na misku dva bílkы a 25 dkg práškového cukru a tře se to pilně deset minut. Po té se dá na talířek lžice této bílé polévy, a ostatní poléva se ještě na polovinu rozděli. Nyní se přidá do jedné poloviny trochu červeného bretonu a potrou se tím některá vejce, aby byla růžová, pak se ještě přidá do polévy troška červeného a kapka žlutého bretonu a jsou vajíčka červená. Do druhé poloviny bílkové polévy se přidá breton zelený, z čehož se utvori vejce zelená. Chceme-li miti kraslice malované, krášli se dle vkusu, bílým ledem či polévkou, dělají se rozličnou polévkou štětcem rozmarné tahy, aby se napodobil mramor. Nejlépe, když se natřená vajíčka kladou na vál; když poléva trošku ztuhne, ze spodu štětečkem polévu opravíme a necháme je oschnout. Hotová vejce srovnáváme vkusně na misu a kolem a mezi ně dáme rozstříhaný zelený a růžový hedvábný papír, aneb různé papírové květinky. Z této hmoty, totiž té oříškové, se mohou dělat též malé okurčičky, které se potrou zeleným bretonem. Také se dělají rajská jablíčka a červené řetvičky, které se červenou polévkou potírají. Když se udělá hmota

z oloupaných mandlí — asi čtvrt kila cukru práškového jeden větší bílek — zpracuje se v tuhé jemné těsto, či hmotu. Nejlépe, když ještě v čistém hinoždří se po kousku tlouče, aby byla velice jemná. Po té se z ní dělají dle přírody růžičky květáků, chřest, brambůrky. Když se dělají brabory velké, tak se dělají jako cukrová vajíčka. Piškotové pečivo a jedna do polo pečená hubinka jako nádivka, pak přes to obal z mandlové hmoty, který se popráší malinko čokoládou, malinko se brambor nařízne, aby byl jako rozvářený a špejlem se dělají malá očka. Malé brambůrky, jen ze samé hmoty mandlové, se po vrchu popráší bledě praženou, utlučenou kávou a špejli se udělají očka.

770. Oříšky vlašské. Udělá se mandlová hmota jako na zeleninu a brambůrky. Dva díly se obarví kouskem strouhané čokolády, jeden díl této hmoty se nechá bílý; z bílé hmoty se dělají jádra, z hnědé skořápky. Dřevěné tvořitko, které se koupí v závodě, kde mají kuchyňské náradí se vysype tloučeným cukrem vyplní jádrovou hmotou, pak se tvořitkem o válek malinko udeří a jádro vypadne. Podobně se dělají i skořápky, jen že se musí do tvořítka cukrem vysypáného vtlačit, aby byly jako skořápky uvnitř duté. Obě se nechá na plechu na kamnech osušit, pak se jádro ke skořápcům bílkem přilipne, aby to vyhliželo jako půl rozloupnutého ořechu s jádrem.

771. Hříbečky a muchomůrka. Z mandlové hmoty se též dělají malé hříbečky. Po vrchu se hlavičky potrou čokoládovou polévkou. Dá se trochu bílků, trošku práškového cukru a trochu čokolády nebo kakaa utře se to a tím se hlavičky hříbečků potrou. Muchomůrka se dělá větší, hlavička se potře po-

téhou červenou a bílou polévou se na červené polévě udělají malé tečky.

772. Veľké jablko. Upeče se malý dort piškotový, udělá se ze čtyř bílků pevný sníh, zašlehá se do něj sedm deka cukru, přimíchají se k tomu lehce čtyři žloutky a též lehce sedm deka mouky se přimíchá a dá se to do malého, másleň vymazaného a žemličkou posypaného kastrolku zvolna malou hodinu páci. Pečený, již studený dort, se na polovinu rozřízne, narovnají se na spodní polovici polopečené bílkové hubinky, druhou polovici se to pokryje, malinko se to navlaží punčem, uměle se 15 dkg oloupaných mandlí, připojí se k nim též 15 deka cukru, kousek bílků, lžíčka smetany a udělá se mandlová, jemná hmota. Jablko se do ní vloží, pěkně se urovná, aby mělo pravý tvar jablka, dá na plochou misu a poleje se následující polévkou: Jeden bílek lžíčka dobrého likéru a pět hodin vřehovatých lžic cukru se tře deset minut. Připojí se k tomu tolik zeleného bretonu, aby se to hodilo pro barvu jablka. Tím se jablko pomaže, za bubáka či pěstík se dají tři hřebíčky a nechá se poléva oschnouti. Po té se nakapaná poléva kolem dortového jablka oškrábe a jablko se kolem ozdobí růžovým na drobno nastříhaným papírem. Krájí se, až druhý nebo třetí den.

773. Hruška. Velká dortová hruška se připravuje jako jablko, jen že se změní tvar.

Piškotové pečivo.

Dle Dr. Vřela jest prý piškotové pečivo nejlehčí a nejzdravější. Piškotové pečivo, které jest připraveno jen z cukru, mouky žloutků a sněhu, jest i pro nemocné i malé děti prospěšné. Kdo nesnese kvasnicové pečivo, dělává bábovku piškotovou.

774. Piškotová bábovka. Do kameněho hrnku se dá pět celých vajec, čtvrt kila tloučeného, prosítého cukru, z jedné poloviny citronová šfáva, lžička citronové, jemně ušekané kůry a šlehá se to sněhovou metlou celou hodinu ustavičně. Když se to ušlehá velice lehounce se tam zamíchá 23 deka krupičné mouky. Pak se vleje hmota do kamenné neb železné bábovky, máslem vymazané a žemličkou neb moukou posypané a peče se zvolna tři čtvrtě hodiny. Trouba na piškotovou buchtu nesmí být příliš horlká neb by se pečivo mohlo sraziti a dlouhým pečením se zase příliš vysuší. Zdaření této bábovky záleží na stejnoměrném šlehání a opatrném pečení. Pečená bábovka se nechá ve formě několik minut stát, po té se dá na síto vychladnouti. Teplá bábovka se sype vanilkovým cukrem.

775. Biskupský chlebíček. Dva žloutky, dvě celá vejce, čtrnáct deka práškového cukru, malinko citronové kůry se tře půl hodiny. Pak se tam lehounce zamíchá dvanáct deka mouky, sedm deka neloupných madli, osm deka malých hrozinek, lžice na kousky skrájené čokolády a tolikéž citronády. Těsto se dá do malé, dobře vymazané sucharové formy a peče se zvolna tři čtvrtě hodiny. Pečený studený tento chlebíček se krájí na řízky a dá se mezi cukrovinky.

776. Piškotový zákusek. Dva žloutky, dvě celá vejce, devět deka cukru dá se do hladkého hrnku, tento se postaví do nádoby s horkou vodou a šlehá se to metlou sněhovou, až je to husté a teplé tak jako bývá nadolené mléko, neb jako se dává mléko na zmlazení kvasnic. Pak se to šlehá na plotně, až to vychladne. Pak se tam lehounce přimíchá deset a půl deka mouky. Plech se pomaže máslem, posype moukou a dělají se kornoutem, ve kterém

je nasazená trubička podlouhlé, hromádky (oválky), povrchu se sypou krystalovým cukrem, a pekou se uprostřed v teplé troubě do bledožluta. Je to dobrý a zdravý zákusek i pro děti. Když se dává na stůl mezi cukrovinky, namaže se vždy kousek po spodní straně malinovou zavařeninou, přes zavařeninu se pomaže polévou.

777. Piškoty. Na malé, hluboké misce se ušlehá ze dvou bílků a zrnka soli velice pevný sníh. Musí být tak pevný jako se dělá na pusinky. Pak se do něj zašlehá tři a půl deka práškového cukru. Jiná osoba zatím utře dva žloutky a jedno deko práškového cukru s příchutí vanilky neb citronu. Když jest sníh s cukrem pevně ušlehán, přidá se lehce k uřeným žloutkům a lehounce se k tomu přimíchají čtyři deka krupičné mouky. Hmota piškotová se dá do sáčku, který se udělá s kreslícího papíru na způsob kornoutu, dole se nastrčí plechová trubička a dělají se obdélné piškoty na plech máslem pomazaný a moukou posypaný, povrchu se popráší cukrem treba skrz cedniček, jakým se cedič čaj. Piškoty se pekou v prostředně vytopené troubě do bleděžluta patnáct až dvacet minut. Z této směsi je jich jeden plech. Kdo nemá po ruce trubičku, dělá piškoty lžíčkou, ovšem že nejsou tak hezké. Jen to se nesmí zapomenouti, že plech se musí, když se pomaže máslem, posypati moukou, jinak by se piškoty rozběhly. Vejce se berou na piškoty velká a čerstvá. Někdo dává do piškotů na každé vejce dvě kapky silného líhu, že prý více nabudou. Piškoty jsou též velice dobré a lehounké, když se do nich dá místo mouky obyčejné, mouka škrobová, nebo bramborová.

778. Lastury (mušličky). Na vál se dá sedmnáct deka mouky, dvanáct deka nového másla, sedm de-

ka neloupaných, drobně usekaných mandlí, lžička tloučené skořice, na špičku nože hřebíčku, vše se lehce nožem spojí v těsto, formičky mušličkové se vymažou máslem, posypou moukou, do každé se vtiskne kousek těsta a pak se dají formičky na plech a peče se to v teplejší troubě do růžova. Pečené se sypou cukrem.

779. Piškotová balenka. Ze dvou velkých vajec se trou dva žloutky se dvěma vrchovatými lžicemi cukru do tuha. Pak se udělá ze dvou bílků pevný sníh (může se dát k bílku na špičku nože soli), z lehka se zamíchá k utřené hmotě a přidají se dvě rovně lžice mouky. Plechy pomaže se máslem, popráší moukou, dá se hmota na stéblo silně a peče se to do růžova asi 15 minut. Pak se to na obrácené straně potře zavařeninou, zbalí jako závin a nechá na plechu. Když se dává na stůl rozkrájí se na krajíčky a posype cukrem. Když je jako zákusek, potře se bílým ledem či polévou.

780. Štědrovečerní muzika. Udělá se hmota piškotová jako na balenku, avšak jednou tolik, upeče se ve formě jako dort. Pečený dort studený se rozkrájí na kostky a pokropí se punčem. Nákypová mísa se potře malinko máslem, asi třetina kostek se tam vloží, dá se na ně rozličné zavařené i suché avšak vařené dobré ovoce, pak zase kostky a opět ovoce a na vrch zase kostky, a přes to se dá z pěti bílků pevný sníh, do kterého se zašlehá pět lžic cukru. Tím mísa s nákypem se pokryje a peče, vlastně osuší se v troubě, asi deset minut. Ozdobí se po vrchu zeleným a červeným bretonem, se kterým se kousek sněhu ohaví. Je to hezké a dobré. Musí být však dobré ovoce.

781. Piškotové pečivo na cukrové ovoce. Ušlechá se z pěti bílků co možná pevný sníh a do něj se zašlehá devět deka práškového cukru. To dělá jedna osoba. Druhá osoba zatím tře pět žloutků a dvě deka cukru; připojí se k tomu kapka citronové šťávy, asi jako ořech kousek rozpuštěného, ale studeného másla, lžička kakaa; smíchá se to pak lehce se sněhem a též lehounce se k tomu přimíchá čtrnáct deka mouky. Plechy pomaží se máslem, popráší moukou a dělají se lžíci neb korňoutem kulaté a obdélné hromádky a pekou se v dobře vytopené, ne však horké troubě do růžova. Jest toho na dva plechy. Pečivo se nechá vychladnouti. Zatím se opaří a oloupá čtvrt kila mandlí, jemně se umelou a pak s kouskem bílku po kousku v hmžidli utlučou. (Když jest dobrý mlýnek na mandle, není je třeba tlouci, jsou dosti jemné.) Mandle utlučené se dají na vál, dá se k nim čtvrt kila práškového, prosátého cukru, půl bílku a půl lžice dobré sladké, husté smetany. Hmota se propracuje na tuhé, ale vláčné těsto a kdyby bylo slabé, přidá se ještě troška cukru. Přiklopí se hrnčekem, aby neoschlilo a zatím se udělá do ovoce nádivka. Dvacet deka cukru kostkového se omočí rychle ve vodě, dá se na čistý, octem vypláchnutý kastrolek a míchá se tím na horké plotně a tak dlouho se vaří, když se tam omočí drát na konci do očka zahnutý a v tom očku zůstane cukr jako blána; pak se tam zamíchá čtrnáct deka mletých oříšků a lžice rumu nebo maraskýnu. Zamíchá se to, odstaví a přikryje, aby to zůstalo vláčné. Nyní se vezme to piškotové pečivo, na jablko se vezmou ty dvě kulaté hromádky; do prostřed mezi ně se dá asi jako ořech kousek té oříškové nádivky, obě půlky pečiva se k sobě

přitisknou, ruka omočí se v slabé likérce, neb v nějaké ovocné šťávě a dělá se dle vzoru obyčejného rostlého jablka, jablko cukrové. Nyní se rozválí tence kousek té mandlové hmoty a jablko se do toho zabalí, aby nebylo to piškotové těsto viděti, pěkně se urovná a pomaže se následující polévou: Jeden býlek, lžíčka rumu a pět hodně vrchovatých lžíc prosátého práškového cukru se tře do husta, raději ať jest hmota hustá, než řídká. Pak se do ní ještě zamíchá tolik zeleného bretonu, jak jsou jablka zelená (kousek té polévy se nechá bílé, aby bylo na červenou polévu). Jablko hotové se potře pomocí tvrdého štětečku ledem zeleným; za pestík se dá hřebíček a postaví se hotové jablko do prostřed toho ovocného chleba. Obyčejně se dává do prostřed jablko větší. Pak se dělají dále jablka a hrušky z pečiva piškotového, nadívají se oříškovou nádivkou, obalují se mandlovou hmotou, potírají zelenou polévou, nechají na vále malinko oschnouti a pak se polévou přilípnou na ovocný chléb. Z téže mandlové hmoty a kousku do vnitř oříškové nádivky dělají se ringle, udělá se na jedné straně na nich drátem rýha, pomaží se zelenou polévou, stopky se k nim dají třeba od suchých švestek a dají se až malinko oschnou též na chlebíček ovocný. Též jen z mandlové hmoty dělají se malé mirabelky. Do bílé polévy se dá kapka žlutého bretonu a tím se mirabelky potrou. Z mandlové hmoty se dělají též třešně, stopky se dají od třešní suchých. Když toto malé ovoce potírá se polévou, napichne se na špejli, aby se lépe mohlo potřít a než oschně zapichne se špejle třeba do chleba neb tvrdé housky. Do bílé polévy se dá kapka červeného a malinko žlutého bretonu a tím se třešně potrou. Tak si udě-

láme ovoce, mnoho-li jej chceme míti, a některé druhy necháme do druhého dne, aby poléva ztuhlá. Druhý den se dá kapka červeného bretonu na talířek; na jiný se dá malinko žlutého bretonu, opět na jiný talířek kousek rozklepaného bílku; jemný štěteček se vždy nejprve omočí v bílku, na to v bretonu a tím se ovoce dle přírody maluje, aby bylo načervenale, přizloutlé a pod. Když jest ovoce suché, dáme ovocný chléb na plochou, velkou, kulatou misu, ovoce dle vkusu na něj se přilepi zelenou polévou a udělá se z mandlové hmoty několik listků, obarví se zeleným bretonem a tu a tam mezi ovoce vložíme neb kolem misy mezi ovoce poklademe. Dá to trochu práce, jest to však krásná ozdoba štědrovečerního stolu a může to být týden i déle dříve upraveno, neb dlouho zůstane ovoce i chléb při dobré chuti.

782. Bílý dort jednoduchý. Dvanáct deka cukru, šest žloutků se tře čtvrt hodiny. Připojí se osm deka strouhané žemličky, navlažené třemi lžicemi punče a dvě deka mouky a tře se to opět čtvrt hodiny. Pak se udělá ze šesti bílků pevný sníh a do něj se přimíchá čtyři deka mletých oříšků a lžice krupičky. Dá se to do velkého, nízkého, máslem vymazaného a žemličkou vysypaného kastrolu páci jednu hodinu. Když se podá jako nákyp, navlaží se malinko punčem, potře se zavařeninou a obloží bílkovým krémem. Když se dá jako dort, potře se bílou polévou a ozdobí zavařeným ovocem. Jest levný, hodně nabude, jest dobrý a lehký i pro nemocné.

783. Dort ruský. (Dle sl. Olgy Seidlové.) Ušlehá se z devíti bílků pevný sníh a do něj se pomalu zášeňá devatenáct deka cukru a lehce se tam vimíchá devět žloutků a vařečkou lehynce též připojí dvacet

deka krupičné mouky. Těsto se rozdělí na tři díly. Jeden větší díl se nechá žlutý a upeče se ve vymazané formě, druhý menší díl se obarví půl lžíci kakaa a dá se peči do dortové obroučky, do třetího se dá lžíčka alkermesové šťávy a též v obroučce dortové se upeče. Za půl hodiny jsou díly v obroučce pečené. Ve formě se peče tři čtvrtě hodiny. Pak se nechá dort do druhého dne. Dortík, co se pekl ve formě, se rozřízne na plocho a malinko se spodní plocha pomaže malinovou zavařeninou. Vloží se to pak zpět do formy. Díly barevné, co se pekly v obroučkách, se rozkrájí na kostky, pokropí se malinko domácím punčem. Složí se pěkně do formy, aby dobře k sobě přiléhaly, pak se opět odříznutá plocha potře zavařeninou a kostky se ní pokryjí a pěkně se to ve formě přimáckne, aby to drželo pochromadě. Nejlépe když se to malým talířkem pokreje a na talířek se dá nějaké těžitko, tak se nechá několik hodin. Pak se udělá mramorová poléva.

784. Dort marokánský černilovský. Ze čtyř bílků ušlehá se pevný sníh, pak se tam zašlehá šest deka tloučeného prosítého cukru. Někdo jiný zatím tře čtyři žloutky a jedno deka cukru, to se pak lehce se sněhem spoji, též jedno deko mouky a tři lžice rozpuštěného másla a dá se to do vymazané žemličkovou vysypáné dortové obroučky půl hodiny páci do prostředně vytopené trouby. Nyní se utře do pěny sedm deka cukru se čtyřmi žloutky a přidají se k tomu čtyři deka neloupaných mletých, pak ještě s kouskem bílků tloučených mandlí. Připojí se k tomu čtyři deka změklé čokolády, nebo lžice kakaa na špičku pomenrančové kůry, tolik též škořice a ještě méně hřebíčku. Pak se udělá z pěti bílků pevný sníh, do kterého se zašlehá lžíčka cukru. Sníh se

lehce přimíchá k utřené hmotě a s ním lžíčka krupičky. Dá se hmota do vymazané obroučky půl hodiny zvolna páci. Pozn. Mandle s bílkem utlučené se mohou dát až do sněhu. Nyní se utře asi jako slepičí vejce kousek nového másla, připojí se k tomu tři vrchovaté lžice cukru a utře se to jemně. Přidá se k tomu dvě lžice malinové zavařeniny a opět se to tře. Studený, bílý dort se dá na dortovou mísu, potře nádivkou a tmavým dortem pokryje. Povrchu se navlaží dort asi třemi lžíčemi punče, pak se tře půl bílku, dvě lžice vody a asi dvacet deka práškového cukru a tře se to čtvrt hodiny. Po té se tím dort potře a ozdobí čokoládovými hubinkami (pralinami dle libosti). Když si přeje hospodynka míti tento dort složitější, peče bílé i tmavé těsto místo v jedné, ve dvou obroučkách a poněvadž je nižší, peče se jen patnáct minut. Pak se dá vždy jedna plocha bílá, pomaže zavařeninou, povlaží punčem, zase položí na ni plocha tmavá opět se navlaží punčem, potře lehce zavařeninou, až jsou čtyři na sobě. Na vrch přijde černá plocha. Po té se potře dort jako predešlý.

785. Dort piškotový. Utluče neb ušlehá se velice pevný sníh ze sedmi bílků a když již pevně ušlehán, zašlehá se tam pomalu deset deka práškového cukru. Někdo jiný zatím utře tři deka cukru se sedmi žloutkami (asi čtvrt hodiny) a současně se ku žloutkům přimichají dvě lžíce rozpuštěného vláhitého másla. Nyní se sníh lehce přimíchá k utřeným žloutkům a s ním též lehce se vmíchá čtrnáct deka krupičné mouky a lžíčka citronové šťávy, lžíce strouhaných sladkých mandlí a dvě mandle hořké. Upeče se hmota ve dvou obroučkách, které jsou na vymazaném plechu a peče se velice zvolna tři čtvrtě hodiny. Jedna studená

pečená plocha se potře malinovou zavařeninou, druhá se na ní položí, navlaží se dvěma lžicemi punče. Na dortovou misu se dá ozdobný papír na ten ozdobný položí se papír obyčejný, na ten se položí dort a potře se následující polévou. Dvě lžice vody, lžice citronové šťávy, lžička zeleného bretonu a dvacet deka práškového cukru se tře na mísce čtvrt hodiny. Pak se tím dort poleje a pomocí nože všude stejně poléva rozetře. Dvě lžice oloupaných mandlí se ustrouhá a pak se ještě s kouskem bílku v hmoždíři utloukou. Dá se k nim pak ještě kousek bílku a tloučeného cukru ještě tolík, aby z toho bylo tuhé těsto. Pak se z toho dělá malé kuličky či třešničky, které se potrou následující polévou: Kousek bílku, trošku práškového cukru se utře na jemnou kašičku; připojí se kapka červeného bretonu a malinko žlutého, aby z toho povstala třešňová barva. Pak se vždy kulička mandlová napichne na špejli a potře se tou červenou polévou a nechá oschnouti. Potom se třešničky dávají po třech kolem dortu a do prostřed se udělá z nich třešňová kytice. Topky se udělají z citronády, která se na tenké nudličky nakrájí. Papír obyčejný, jímž se dort podložil, aby se ozdobný nepokapal polévou, se opatrně kolem dortu odtrhne, aby byl viděn kolem dortu jen papír ozdobný. Kdo nemá čas na okrášlování dortu, ať jej jen poleje polévou.

786. Piškotový dortik malý. Na misku se dají tři žloutky, deset deka tloučeného, prosítého cukru, dvě strouhané horké mandle, lžice rozpuštěného nového másla, lžička citronové šťávy, na špičku nože citronové kůry a tře se to plně čtvrt hodiny. Pak se udělá ze tří bílků pevný sníh a zašlehá se do něj lžice cukru a současně se sníhem se lehce za-

míchá do hmoty deset deka mouky a dá se to do obroučky dortové páci při mírném ohni půl hodiny. Pečený, když se dá za nákyp, pomaže se zavařeninou a obloží bílkovým kremem; když za dortík, pomaže se růžovou polévou.

787. Dort mandlový Josefovský. Na misku se dá čtrnáct deka cukru, šest žloutků, neplná lžice citronové šťávy, dle chuti kůry a tře se to přes čtvrt hodiny i déle, čím více se tře, tím lepší je dort. Po té se udělá ze šesti bílků pevný sníh a zamíchá se lehynce do utřené hmoty se čtrnácti deka mletých, neloupaných mandlí a dá se to do vymazaných dortových obrouček páci ne celé tři čtvrtě hodiny. Uplně studený dort se dá jedna plocha na papír na misku dortovou, navlaží se dvěma lžicemi ovocné šťávy, třeba malinové a pomaže se touto nádivkou. Na misce se tře do pěny deset deka nového másla, do pěny se připojí dvě hodně vrchovaté lžice malinové zavařeniny a kapka bretonu, aby to bylo pěkně růžové, též připojí se k tomu jeden žloutek a tře se vše dohromady asi deset minut. Po té se tím mazé dortová polovina na misce dortové, druhou polovinou se přikryje a potře se následujícím ledem. Lžice malinové šťávy, lžice zavařeniny, lžice vody a asi dvacet deka cukru, tře se to asi čtvrt hodiny a tím se dort potře a ozdobí zavařeným ovocem, nebo cukrovými malinami.

788. Dort oříškový, Horky. Čtrnáct deka cukru, šest žloutků, lžice dobrého punče neb rumu, na špičku nože skořice na větší špičku nože citronová kůra, malinko hřebíčku, lžice naložené, jemně usekané pomerančové kůry, vrchovatá lžice strouhaného chleba, tře se dvacet minut. Pak se udělá pevný sníh ze šesti bílků, dá se na utřenou hmotu a s ním

lehounce do hmoty přimíchá čtrnáct deka mletých lískových oříšků. Neb pro změnu chuti se může dát polovic lískových, polovic vlaských ořechů. Hmota dortová se dá do větší, máslem již vymazané a žemličkovou vysypáné formy a peče se tři čtvrtě hodiny. Kdo nemá formu, dá to do většího kastrolu péci. Když jest dort úplně studený, pokropí se pěti lžicemi domácího punče, a pomaže se následující polévou: Lžice rumu, dvě lžice vody, dvacet deka cukru se tře čtvrt hodiny a tím se dort pomaže a ozdobí se oloupanými lískovými jadérky. Když se použije za trojhránky, udělá se hmota jen po třech vejcích, upeče se v obroučce, poleje polévou jako dort a pak se krájí na trojhránky. Když se dá místo nákypu, pomaže se zavařeninou a obloží bílkovým kremem.

789. Dort žloutkový Čestín. Na mísu se dá pět vařených žloutků a jemně se utrou. Když se potřebují žloutky vařené, tak se dají syrové do hrnečku, hrneček se postaví do vody, dá se to do trouby a tak se zpola uvaří, zpola upeče. Bílky se mohou na něco jiného upotřebiti. K vařeným žloutkům se připojí ještě pět žloutků syrových, čtrnáct deka cukru a tře se to asi dvacet minut. Po té se ušlehá sníh z pěti bílků, připojí se lehounce k utřené hmotě se čtrnácti deka oloupaných, umletých mandli a půl lžici žemličky. Nižší větší forma se vymaže máslem, vysype žemličkou, hmota se tam vloží a nyní se postaví forma do velkého kastrolu do vařící se vody a tak se peče v páře jednu hodinu. Pak se vyklopí, studený se poleje pěti lžicemi sladké smetany a pokropí se likerkou maraskynovou, potře se velice dobrou zavařeninou, nejlépe ananasovou, neb jemnou jahodovou, ale z čerstvých jahod. Obloží se smetanovou pěnou dle chuti oslanzenou, do které se též při-

dá lžice maraskynu. Jest to velice dobrý nákyp, hodí se i pro hostinu a může být mimo pěnu dva dny předem hotový. Když se to dá co dort, udělá se ze dvou lžic vody, lžice maraschinu (maraskynu) a dvacet deka cukru jemná poléva, dort se ji obtáhne a ozdobí se pistaciemi, které se oloupají na podélné kousky nakrájí, složí se z nich kvítky, do prostřed se dá vždy štipk bílé mandle, která se přibarví žlutým bretonem.

790. Sachrův dort velice jemný sl. Antonie Benešové. Dvacet deka jemné čokolády navlaží se vodou a nechá zméknot v troubě. Na míse se tře dvacet deka másla až se pěni, přidává se pak k němu osm žloutků, jeden po druhém a po troškách dvacet deka cukru prosítého, pak ta změklá čokoláda a tře se to ještě dvacet minut. Po té se ušlehá sníh z osmi bílků a zamíchá se sněhem lehounce do hmoty dvacet deka krupičné mouky. Dá se do dvou dobře vymazaných a vysypáných obrouček a peče se v prostředně vytopené troubě tři čtvrti hodiny. Naplní se následujícím kremem. Udělá se ze tří bílků pevný sníh zašlehá se do něj patnáct deka cukru, může se polovic přimíchat, polovic zašlehat, pak se postaví hrnek se sněhem již hotovým do kastrolu s vařící vodou a pilně se na plotně šlehá (vařit se to nesmí), připojí se k tomu lžička maraskynu a když je to již tuhé dá se to na stůl a šlehá se, až je to vychladlé. Pak se tím naplní studený dort, pěkně spojí a poleje čokoládovou polévou. Jeden bilek, lžice maraskynu nebo punče se tře čtvrt hodiny se dvaceti deka práškového cukru, tím se dort potře a okrášli se bílými hubinkami. Též jest dobrý, když se dá jako nádivka jemná zavařenina, povrch se

potře též čokoládovou polévu a posype se na hrubo usekanými pistaciemi.

791. Dort čokoládový, hořelický. Na míse se tře čtrnáct deka nového másla do pěny. Pak se k němu pomalu přimíchává po jednom šest žloutků a čtrnáct deka strouhané čokolády, dvě lžice rumu, půl lžičky jemně usekané pomorančové kůry, na špičku nože skořice a malininko hřebíčku a citronové kůry a tře se to pilně půl hodiny. Pozn. Máslové dorty se musí tráti déle, než obyčejné jinak by nebyly kypré. Nyní se udělá ze šesti bílků pevný sníh a s ním se současně do útrené hmoty lehounce zamíchá deset deka strouhané žemličky a čtrnáct deka neloupaných mletých mandlí. Dá se péci do dvou obrouček, studený se naděje meruňkovou zavařeninou a poleje polévou mramorovou, která jest již při dortu ruském podaná.

792. Čokoládový dort jednoduchý a ozdoby na dorty. Čtrnáct deka cukru se tře se šesti žloutky do husta. Připojí se k tomu půl lžice pomorančové šťávy čtyři deka strouhaného chleba, tabulka strouhané čokolády, na špičku nože citronové kůry, malininko skořice a ještě méně hřebíčku a tře se to půl hodiny. Pak se udělá sníh ze šesti bílků, který se lehce do hmoty přimíchá s deseti deka neloupaných mletých mandlí. Pak se dá dortová hmota do vymazané, žemličkové vysypáné dortové formy neb většího, třeba modrého kastrolku a peče se zvolna tři čtvrtě hodiny. Pečený prochladlý dort se navlaží asi třemi lžicemi punče neb ovocné šťávy, dá se na papír na dortovou misu, poleje se čokoládovou polévou a ozdobí se mandlovými kvítky. Vezme se hrstka oloupaných mandlí, které se rozstrouhají a pak se štipkem bílku a lžici cukrového prášku jemně utlučou.

Přidá se ještě kousek bílku a troška cukrového prášku, hmota se prodělá, aby byla vláčná, rozválí se na cukrem poprášeném vále na nůž silně a vykrajují se malou formičkou konvalinky, které se sázejí dle vkusu na dort. Rovněž se z této hmoty velmi pěkně dělají narcisky, vykrojí se pět lístků, složí v květ, doprostřed se dá štipek rozdrobené mandlové hmoty, která se oharví žlutým bretonom. Taktéž plané růže se mohou dělat. Udělají se lístky dle plané růže, malinko se přibarví bretonom červeným, do prostřed též rozdrobená mandlová hmota, která se přibarví bretonom žlutým. Nejlépe, když se květy sázejí hned na dort, než poléva stvrdne. Z citronády se mohou dělat lístky zelené, které se ještě zeleným bretonom přibarví. Též hezké listy zelené jsou z nalogených lístů angeliky, květy na dorty se kladou dle vkusu. Na tmavou polévu se nejlépe hodí kvítky bílá a růžová, na bílou polévu se barví kvítky bretonom červeným a žlutým.

793. Mandlový dort svatební. Dvacet deka sukru tře se s osmi žloutky do husta. Přidá se lžice maraskynu a mezi třením se přidává deset deka oloupaných mletých mandlí a tře se to pilně půl hodiny. Pak se udělá velice pevný sníh z osmi bílků a zamíchá se lehce do hmoty s deseti deka oloupaných mletých mandlí a lžici drobounké krupičky. Upeče se ve dvou obroučkách, pečený nechá se vystydnoti. Pak se dá na dortovou misu okrasný papír, přes něj papír (asi půl archu papíru obyčejného), na něj se dá jedna pečená plocha a pomaže se následující nádivkou. (Plocha před nádivkou se navlaží půl lžice oslazené vody a tolik též maraskynu.) Nádi vka. Na misce se tře deset deka másla do pěny, načež se k tomu přidá celé malé vejce, půl lžice ma-

raskynu osm deka tloučeného cukru a dvě tabulky na kraji v troubě změkké čokolády a tře se to deset minut. Tím se pomaže spodní plocha a druhou plochou opatrně příkreje. Povrch se opět navlaží lžicí vody a maraskynu a pomaže se následující polévou. Jeden větší bílek, lžice studené vody lžička zeleného bretonu se tře asi se dvaceti deka práškového cukru asi čtvrt hodiny. Kdyby byl bílek malý, přidá se lžička punče. Poléva má být světle zelená, lepší světlejší než je zelená, pak by se na ní zelené listy pěkně nevyvímalí. Tedy se dá, když breton moc zelení jen několik kapek, aby byl jen nádech zelený. Vykrájené konvalinky z fondánové bílé hmoty se nanáší na vláčnou ještě polévu, lodyhy se nakrájejí z citronády a tato se ještě přibarví zeleným bretonem. U prostřed se udělá kytička z konvalinek a kolem věneček, lístky též se udělají z citronády, přibarvené neb, z naložené angeliky. Po stranách kolem dortu se též věneček konvalinkový vine. Fondánová hmota na konvalinky je podána při čokoládových hubinkách při ozdobě dortu marokánského, černilovského. Konvalinky, než se dort potírá polévou, musí být již připravené, aby se mohly na vláčnou ještě polévu sázeti. Nejlépe jest míti za vzor konvalinky rostlé a dle nich pracovati.

794. Narcisky na dorty. Na dort z bledě zelenou polévou se hodí též narcisky z hmoty mandlové neb ještě lepší z fondánové. Poslední jsou bělejší. Vykrojí se formičkou pět lístků, složí se na vláčnou polévu v květ, doprostřed se dá za pěstík rozdrobená hmota, která se obarví žlutým bretonem. Listy se dělají z citronády neb z anděliky. Květy i listy narciskové sází každá hospodyňka dle svého vkusu. Zajisté, že si též mnohé okrasys sama vymyslí.

795. Dort hříbečkový. Devět celých vajec se dá do hrnce, připojí se k nim patnáct deka cukru, dá se hrnec do kastrolu s horkou vodou a šlehá se hmota až zhoustne. Do prochládlého za ustavičného michání se dá devět deka mouky, devět deka strouhané žemličky a devět deka na hrubo válečkem rozválených vlašských ořechů a na větší špičku nože citronové kůry a půl lžice rumu. Těsto hotové se dá péci do dvou vymazaných obrouček a peče se tři čtvrtě hodiny. Studené plochy se pak malinko pokropí punčem a naplní se dort následujícím krémem. Čtrnáct deka mletých vlašských ořechů se utře s dobrou sladkor sметanou na vláčnou kaši přidá se k tomu tři vrchovaté lžice cukru a husté smetany, aby to bylo jako hustá kaše. Tím se dort naplní a potře se zelenou polévou. Udělá se zelená poléva, ale tmavší, přidá se do ní stipek kakaa, aby měla barvu mechu. Poléva tato se udělá hodně hustá a když na dortě začíná tuhnout, tak se špičkou nože jako vlni, aby to bylo podobné mechu. Udělají se z mandlové hmoty malinké hříbečky a sází se mezi mech tu a tam na dort. Je to též hezké.

796. Dort kávový pí. Matuschové. Na míse se tře dvacet dek cukru s deseti žloutky do husta. Přidá se k tomu deset dek strouhaného chleba, navlaženého dvěmi lžicemi černé silné kávy a pět dek mletých mandlí a tře se to ještě čtvrt hodiny. Pak se udělá sníh z deseti bílků, co možno pevný, a v nich se lehce do hmoty ještě s patnácti dekami mletých, neloupaných mandlí a peče se ve dvou obroučkách v prostředně vyhřáté troubě tři čtvrtě hodiny. Studený dort se pokropí slazenou černou kávou a naplní se touto nádívou: deset dek másla se tře do pěny; přidá se k tomu deset dek cukru, opět se to tře a dá

do chladna. Pak se k tomu přidají dva žloutky, šest deka cukru, tři lžice černé kávy, postavi se to do kastrolu s vařící vodou a míchá se to, až to zhoustne. Po té se to míchá, až jest to studené. Tím se dort naplní. Poleva: Dvě lžice černé kávy, dvě lžice punče, dvacet deka práškového vanilkového cukru se tře do husta a tím se dort potře a ozdobí se cukrovou kávou zrnkovou, nebo se utře deset dek másla do pěny, deset dek cukru a jeden žloutek, dvě lžice černé kávy a tře se to, až jest to velice jemné a když se dort již druhý den potřebuje, tak se tím místo pollevy potře a kousek té hmoty se dá do kornoutu s hvězdíčkovou trubičkou a pomocí té trubičky se vytlačí na dort rozličné okrasy. Jest to hezké a dobré.

797. Malý dortík kávový. Pět žloutků se tře s dvanácti dkg. cukru do husta. Připojí se lžice mleté kávy, tři deka mletých oříšků a tře se to ještě čtvrt hodiny. Po té se k tomu lehce přimíchá sníh z pěti bílků a s nimi ještě tři deka mletých oříšků a lžice pšeničné krupičky. Peče se zvolna ve formě neb kaštrole tři čtvrtě hodiny. Studený dort se rozřízne na plocho a naplní se následujícím krémem. Tři lžice černé kávy, tři lžice cukru, tři žloutky kvedlají se na horké plotně až je to husté. Když je krém studený, vymíchá se do něj pět dek utřeného čajového másla a tím se dort naplní. Nebo se tře, asi jako slepičí vejce kousek másla do pěny, přidají se dvě vrchovaté lžice cukru, dvě lžice kávy a dobré se vše utře. To jest též dobrá nádivka. Když se do ní přidá žloutek, neškodí. Pak se potře po povrchu dort kávovou polevou. Tři lžice černé kávy, cukru dle potřeby, se do jemna utře a tím se dort potře a ozdobí rozpůlenými jádry z vlašských ořechů.

798. Řezy dortové. Na pečení dortů jsou nejlepší obroučky. Obroučky tyto jsou z bílého silného plechu; lepší větší než menší, nebo dort je úhlednější nižší než vysoký, neboť z nízkého jsou hezčí řezy. Mám dortové obroučky již více let; objem obroučeků kollem jest sedmdesát šest stotin (centimetrů), výška čtyři stotiny. Je to právě ne malý, ani příliš veliký dort. Vezme se plech, obroučky se naň položí, vymaže se plocha, obroučkami naznačená, novým máslem, vysype strouhanou žemličkou. Též obroučky uvnitř se tak vymaže a hmota se rozdělí do obrouček a plech se postaví na třínožku do dobré vyhřáté trouby a peče se opatrne něco přes půl hodiny. Když pečivo odstává od obrouček, jest dost. Chvílenku se nechá na plechu stát, pak se opatrne sejmé a dá na sýtko, aby z něho mohla pára vystupit. Když není po ruce sýtko, dá se dortík na plochou mísu dortovou. Studený se potře zavařeninou, spojí, pokropí punčem a potře polevou. Polovic dortové hmoty, od předešlého dortového předpisu, tedy po třech jen vejcích, upeče se v obroučce za půl hodiny, pečený se navlaží dvěma lžicemi punče, potře se polevou a než poleva úplně ztuhne, rozkrájí se na pěkné trojhránky a dá na stůl jako dort neb zákusek. Podobně se může nákyp připravit. Udělá se hmota dortová po třech vejcích, upeče v dortové obroučce nebo na omletevném plechu, pečený koláč se potře zavařeninou, udělá se ze dvou bílků sníh, do pevného sněhu se zálehal dve lžice cukru, dá se to do trouby oschnouti a podá se to jako nákyp.

799. Domácí punč na dorty. Dá se uvařit čtvrt litru vody a čtvrt kila cukru, jen co var přejde. Pak se dá k tomu z jednoho citronu šláva a kousek kůry, která se pak odstraní, koflíček bílého vína (asi osmin-

ku), nechá se to opět zavařit, pak se to odstaví a dá se tam osminka rumu. Přikryje se to, když to prochladne a dá se do láhve. Jest dobrý na navlažování dortů a nákypů. Když si hospodář přeje míti punč pomerančový, dá se místo citronu šťáva a kúra pomerančová, když vanilkový, dá se k tomu vanilka.

800. Krupičkový dort ananasový sl. M. Mulatschové. Čtrnáct dek cukru, čtyři žloutky, jedno celé vejce se tře do husta; pak se k tomu připojí devět dek oloupaných mandlí jemně mletých. Lžice citronové křiry a tře se to půl hod. Pak se udělá ze čtyř bílků pevný sníh a zlehka se s ním do hmoty přimíchá osm a půl deka té nejjemnější pšeničné krupičky a dá se, když se má podat jako nákyp, do vymazané nákypové formy péci a peče se v dobré vyhřáté troubě tři čtvrtě hodiny. Pečený nákyp se poleje prohrátou oslanou šťávou z ananasu a obloží bílkovým krémem, totiž ze dvou bílků sníh, dvě lžice cukru atd. Nechá se v troubě krém oschnouti a když se dává na stůl, dá se mezi krém kousky ananasu, neb se do prostřed udělá na krému hvězda z ananasu a ozdobí se červeným bretonem dle vkusu. Když se dělá jako nákyp studený, navlaží se též ananasovou šťávou a obloží oslanou smetanovou pěnou a mezi pěnu se dá drobně usekaný zavařený ananas. Když se upotřebí jako dort, pokropí se, když jest úplně studený třemi lžicemi punče a udělá se poléva z půl-druhé lžice vody, půl lžice vody, půl lžice punče, čtyři hodně vrchovaté lžice práškového prosátého cukru se tře deset minut, tím se dort potře a okráší se dle v kusu.

Jemné nákypy.

Jak již při úpravě nákypů jednoduchých jsem psala, jest třeba ku zdaru nákypů a vůbec všeho, do čeho se dává sníh, aby byl sníh dobře upraven a pak jen lehynce se do hmoty zamíchal. Též dlužno připomenouti následující: Když se dává do nákypu neb dortu nové máslo, že musí být do pěny utřené a pak teprv se k němu přidává po jednom žloutku a vždy zase troška cukru, který musí být vždy prosítý. To se pak chvilenku tře, pak zase se dá žloutek a cukr, až se dá vše, co je třeba do nákypu neb dortu. Když se dají do másla všecky žloutky najednou, tak se často stane, že se máslo sráží v malé kousíčky a pak těžko roztírá, a pečivo není tak kypře. Při nákypu pěnovém, který se peče v mísce, a též s tou mísou na stůl podává, nesmí se dát dříve péci až chvíli vypočítanou před upotřebením.

801. Pěnový nákyp slečny J. Kalivodové z Lit. Mnohdy zbyvá při pečení koblih neb bábovky bílky a ty se mohou též následovně upotřebiti. Tolik co váží bílky, tolik se dá dobré zavařeniny merunkové, neb i jiné zavařeniny, též tolik cukru. Vše se dá do kamenného hrnce a šlehá se to sněhovou metlou tak dlouho, až metla v té směsici zůstane stát. Bílá, hluboká nákypová mísá se vymaže máslem, směs nákypová se urovná pěkně do vrchu a nožem se utvoří pěkné rýhy. Peče se v prostředně teplé troubě půl hodiny. Podají se k němu na stůl piškoty nebo piškotový suchárek.

Pozn.: Na pěnové nákypy jsou zvláštní hluboké mísy, ve kterých se nákyp peče. Pečený nákyp s takovou mísou se postavi do kovového ozdobného podstavce a nese se to na stůl. Když není mísá

ozdobná, peče se nákyp na kulaté míse polohluboké a pro dvě osoby stačí třeba jen starší hluboký talíř. Mísa neb talíř se vždy vymaže máslem a vysype tloučeným piškotem neb žemličkou. Mísa než se dá na plech, posype se plech solí, aby mísa neprosakla. Nákypy pěnové jsou rychlé a hodí se i na hostiny; ovšem, že se čas, kdy přijdou na stůl, dobře určí, jinak by nebyly tak chutné. Kolik osob u stolu, tolik se dává vajec.

802. Nákyp pěnový čokoládový pro čtyři neb pět osob. Na míse se utře do pěny sedm deka tloučeného cukru a deset deka strouhané čokolády. Tře se to pak ještě čtvrt hodiny. Čím déle se to tře, tím nákyp je kypřejší. Po té se tam lehynce zamíchá sníh ze čtyř bílků a vrchovatá lžice piškotových nebo sucharových jemně tloučených drobtů. Pak se to dá na vymazanou, tloučeným sucharem vysypanou mísu a peče se to patnáct až dvacet minut. Když je to povrchu tuhé a když již se neboří lehce na to položený konec vařečky, jest dost. Posype se cukrem a dá se na stůl. Když není pod ním kovová podložka, postaví se mísa na nějaký starší talíř neb podnos, aby se od horké mísy stůl nepoškodil.

803. Nákyp citronový. Do pěny se trou na míse čtyři žloutky a čtyři vrchovaté lžice cukru (jest to asi sedm deka). Připojí se k tomu z půl citronu šfáva, lžíčka jemně sekané kůry a tře se to půl hodiny. Po té se udělá sníh ze čtyř bílků a lehynce se do hmoty zamíchá a s ním lžice strouhané žemličky, nebo sucharu. Mísa vymaže se máslem, vysype strouhanými mandlemi, hmota na ní vloží, povrh se opět posype mandlemi a peče v teplejší troubě patnáct až dvacet minut.

804. Pomerančový nákyp. Nákyp pomerančový se dělá jako citronový, jen že se dá z jednoho pomeranče, ale malého, štáva a z půl kúra. Ostatní jako při citronovém.

805. Nákyp malinový. Čtyři žloutky, čtyři lžice cukru se tře jemně. Pak se k tomu přidá lžice jemné malinové zavařeniny a tře se to půl hodiny. Pak se tam lehynce přimíchá sníh že čtyř bílků a s ním vrchovatá lžice strouhané žemličky a lžíčka strouhaných mandlí. Peče se na míse jako předešlý. Podobně se dělá nákyp jahodový, ananasový a z jiných ovocných štáv. Pozn.: Nesmí se zapomenout dát na plech sůl, aby mísa nepraskla.

806. Krémový nákyp. Čtvrt litru dobrého studeného mléka, dvě vrchovaté lžice sypké, či krušičné mouky, čtyři vrchovaté lžice cukru, čtyři žloutky, asi jako dva ořechy kousek másla, rozvedlá se, pak postaví se to na plotnu a kvědlá se to až jest to husté. Vařit se to nesmí. Po té se to nechá vychladnout. Pak se to míchá deset minut, připojí se lehynce sníh ze čtyř bílků a s ním čtyři lžíčky přemíčné krupičky a dvě vrchovaté lžice strouhaných mandlí. Pro chuť se dá vanilka, nebo kúra citronová. Když se dá místo mléka slabší smetana, nemusí se dávat máslo. Nákyp se vaří půl hodiny v páře, pak se v troubě nechá malinko zažloutnout. Jak se nákypy vaří v páře, bylo již při čísle 188 napsáno.

807. Krémový nákyp čokoládový. Nákyp s čokoládou se dělá jako předešlý, jen že se do něj přimíchá tabulká strouhané čokolády.

808. Nákyp z vína. Do litrového hrnků se dá čtvrt litru bílého vína, dvě lžice krušičné mouky, šest vrchovatých lžic cukru, dvě lžíčky citronové štavy, na špičku nože kůry, rokvedlá se to, pak se

to postaví na horkou plotnu a kvedlá se to, až je to husté, vařit se to nesmí. Pak se to odstaví a míchá se to, až je to studené. Připojí se lžice rozpuštěného másla, míchá se to několik minut, pak se k tomu přimíchá sníh ze šesti bílků a s ním se tam lehynce přimíchá dvě lžice strouhané žemličky. Pak se dá do připravené vymazané a žemličkou vysypané formy a peče se v troubě ve vodě tři čtvrtě hodiny, pak se nechá na třinože malinko zarůžovatět. Pečený se sype cukrem, též se může k němu podatí nějaká zavařenina.

809. Citronový nákyp vařený. Na mísu se dá šest žloutků, deset deka tloučeného cukru, z jednoho citronu šťáva, lžíčka rumu neb maraskýnu, lžíčka jemně usekané kůry citronové a tře se to pilně půl hodiny. Pak se tam lehynce zamíchá ze šesti bílků pevný sníh, dvě lžice strouhané žemličky a lžice drobounké pšeničné krupičky. Dá se do másla vymazané a žemličkou vysypané formy a peče se ve vodě tři čtvrtě hodiny, pak se nechá na třinože též zarůžovatět. Pečený se sype cukrem neb se dá k němu malinová zavařenina. Též vinná pěna jest dobrá.

810. Kaštanový nákyp. Kaštany se oloupají, opeří, ještě ty žluté slupky sejmou, pak se jich odváží čtrnáct deka a se štipkou másla a kapkou mléka se do měkká udusí. Po té se kaštany vyndají, nechají oschnout a na struhátku se rozstrouhají. Deset a půl deka cukru se tře s pěti žloutkou, připojí se čtyři lžice roztloučeného vlahého másla, tře se pilně a přidávají se pomalu strouhané kaštany, které se kapkou smetany na hustou kaší rozdělaly. K ukonci se přidá lehynce sníh z pěti bílků a vrchovatá

hlavičkou do předu a čtvrt hodiny hlavičkou do zadu, aby se tato nespálila, protože trouba obyčejně v zadu více peče. Když se obrací, může se hospodyňka podívati pod vrchní část formy, jak se beránek peče. Pečený beránek se opatrně vykllopí a pak postaví na prkénku, aby vychladl. Zatím se tře poléva ze dvou bílků a čtvrt kila cukrového prositého prášku čtvrt hodiny. Tímto ledem se celý beránek potře, do úst se mu dá kousek špejlu, též do oček se špejly napichnou, aby se vědělo, kde očka se mají dělati. Na hřbetě se udělá asi dvě stotiny (cm) hladký pruh, též ocásek, jak jest od formy vytisknutý, se hladce nožem urovná, ostatní však špičkou nože rozvlní jako beránčí vlna, což velice pěkně vyhliží. Na hlavě mezi ouškama se může též hladce urovnat a ostatní vše se jako vlnky utvoří. Když beránek oschl, vyndají se z očí špejly a dají se tam umělá modrá očka, která buď z látky se vystříhnou aneb z umělých pomněnek. Prostřední žlutá tečka v pomněnce se malinko inkoustem načerní a oko jest hotovo. Též z bledě modré látky se vystříhne a inkoustem očko nakreslí. Do úst se dá zelený lístek, na krk se mu dá modrá stužka, neb se mu, dokud je poléva měkká, dá dvakrát růžové neb bledě zelené bonbonky, které vyhližejí jako perlíčky; je to velice hezké. Hotový beránek se postaví opatrně na mělkou, podlouhlou misu, kolem něhož dá se hodně nastříhaný zelený papír, aby to vypadalo jakoby seděl v trávě, do které se může ještě tu a tam dát umělý kvítek. Je to chutné a zdravé pečivo, dlouho vydrží a jest okrasou velikonočního stolu. Záleží na tvaru formy, aby totiž nebyla příliš velká hlavička a proto při kupování formy hledí se k soumrnosti.

825. Dört indianský. Na misce se tře do pěny

osm deka másla, pak se k němu za stálého tření pomalu přidává osm deka cukru, a čtyři žloutky jeden po druhém a osm deka čokolády, která se ve lžičce vody na kraji trouby nechá zméknot (nesmí však být horká), dále připojí se na špičku nože vanilky a tře se vše ještě půl hodiny. Po té se tam zamíchá velice lehounce, ze čtyř bílků pevný sníh a se sněhem zároveň též lehounce se přimíchá osm deka mouky a neplná lžice jemné krupičky. Hmota se dá do větší, vymazané a vysypané formy a peče se nejdřív v horké pak v mírně vytopené troubě tři čtvrtě hodiny. Druhý den se dort v polovici na plocho tenkým nožem rozřízne a naplní se následujícím krémem: Deset deka kostkového cukru se rychle omočí ve vodě a vaří se na čistém kastrolku tak dlouho, až když se v něm smočí drátěné očko a cukr v něm jako blána zůstane, zamíchá se rychle do něj ze dvou bílků pevný sníh a hrstka mléčných vlašských ořechů. Zamíchá se to a dort se tím naplní a povrch se poleje čokoládovou polévou a nechá se oschnouti.

826. Malý dort bramborový. Na misku se dá sedm a půl deka tloučeného cukru, ze čtvrt citronu šťáva a kůra, tři žloutky, deset a půl deka strouhaných, vařených bramborů a tře se vše půl hodiny. Pak se tam dá sníh ze tří bílků a s ním se tam lehounce též přimichají čtyři deka oloupaných, strouhaných mandlí a lžice strouhané žemličky a peče se to v dortové obrounce půl hodiny. Pak se to pokropí dvěma lžicemi teplého čaje, pojmeže zavařeninou a obloží bílkovým krémem, dá do trouby osušit a pak se dá na stůl.

827. Bramborový dort piškotový, zdravý. Na větší misu se dá dvacet osm deka práškového cukru,

sedm deka strouhaných, oloupaných mandlí, šest žloutků, dvě celá vejce, z jednoho citronu šťáva a z půl citronu jemně usekaná kůra a tře se vše velice pilně tři čtvrtě hodiny. Po té se udělá velice tuhý sníh ze šesti bílků a zamíchá se lehce do hmoty ze čtrnácti deka bramborové mouky a dvě lžice mouky obyčejné a dá do větší, máslem vymazané, a žemličkou vysypané formy a peče se při mírném ohni ne celou hodinu. Když začne od formy odstávat, jest dost pečený. Dort tento se polévou nemusi polévat, jest dobrý jako zákusek k vínu a dětem se může dávat místo piškotů. Bramborová mouka škrobová je lehce stravitelná a proto i piškoty jsou z ní lepší, než z mouky obyčejné. Dort z bramborové mouky jest několik týdnů při dobré chuti. Tímto končím jemné pečivo. Ostatní napíši příležitostně.

828. Hubinky čokoládové a jiné (pralinky). Asi patnáct deka kostkového cukru se navlaží rychle vodou, dá se na čistý, octem vypláknutý kastrolek, míchá se jím novou vařečkou (aby snad starší nebyla mastná), vaří se cukr až k pátemu stupni. Na drátě se na dolejším konci udělá větší očko (drát musí být ohybný) a když ho ponoříme do cukru a v tom očku zůstane jako sklísčko blána, jest již cukr dost vařený. Po té se vyleje na velkou, mělkou porcelánovou misu, která se opakne studenou vodou a cukr se tam tře tak dlouho až je bílý jako sníh a tak hustý, aby se mohl dobře pracovati. Dělají se z něj malinké kuličky (pralinky) a kladou se na malinko olejem potřený papír (může to být papír třeba od kokosu), když jich máme dle potřeby hotovo, tak se daší na kastrolek dvě tabulky čokolády poleji se dvěma lžicemi teplé vody a když zmékla, míchá se

ji na plotně až začíná houstnouti. Hubinka se vždy napichne na špejli neb špičatý drát, omočí se v té polévě, klade na malinko olejem potřený papír a nechá se oschnouti. Tak se polévají všecky hubinky a dort se jimi dle vkusu ozdobí. Kdyby poléva příliš zhoustla, přidá se malinko teplé vody. Hubinky tyto se také nazývají fondánové, neb bonbony divadelní. Tyto bonbony se mohou všelijak měnit. Jen to připomínám, že cukr musí být v stejných kouscích, neb kdyby byl jeden kousek větší a druhý menší, stejně by se nezvětšil a byl krupkovitý. Musí být však hmota jemná hladká, aby se v ústech jen rozplynula. Též poznámenati dlužno, že cukr se vždy rychleji rozpustí, když se jen ve vodě omočí, než aby se na něj více vody nalilo a proto se také na fondánové cukrátko jen cukr omočí. Když chce mít hospodyňka měkké bonbony kávové, omočí cukr také ve vodě a když se začne vařit, dá se k němu kapka kávové tresti a vaří se tak dlouho jako předešle. Pak se na mělké míse tře jako dříve a když jest hmota tuhá, rozválí se na, práškovým cukrem poprášený, vál a rozkrájí se na kostičky, které se nechají na vzduchu oschnouti a pak se zabalují do voskovaného papírku. Když se dělají bonbony punčové, dá se do hmoty, když se začne vařit troška punče neb maraskynu, když růžové, přidá se punčových, když se ještě cukr vaří několik kapek červeného bretonu. Když se vařený cukr leje na misu, aby se třel, vždy misa musí být opláknuta studenou vodou a nesmí být cukru na míse příliš mnoho, neb by, když ve větším množství tak brzo nevychladne snadno skrupičkovatél a již by byla fondána zkažena. Kdo chce mít orškové bonbony, tedy, když již jest cukr vařený vhodí se tam na čtrnáct deka cukru, sedm deka mle-

tých vlašských neb lískových oříšků, tře se to na míse a když to tuhne, rozválí se to na stotinu silně a krájí se bonbony dle libosti. Cukráři mají na tyto bonbony mramorovou desku, na kterou vařený cukr vyleje a trou, takže je hned vychladlý. Nejlepší okrasa na dorty jest, když se dělají z bílé fondánové hmoty konvalinky, neb malé zvonečky. Jsou bílé jako sníh, a nedají ani tolik práce. Uvaří se čtrnáct deka cukru jak již udáno, vyleje se na mělkou misu, tře se, až je bílý jako sníh a ztuhly v tužší těsto. Po-práší se vál práškovým jemným cukrem, hmota se tam na nůž silně rozvalí a vykrajuji se malou plechovou formičkou konvalinky, zvonečky narcisky a jiné bílé květy a těmi se obyčejně krásli dort na svatební hostinu. Jest krásný.

Polevy na dorty a cukrovinky.

829. Bílá poléva vodní. Tři lžice vody, lžice citronové štavy a osm hodně vrchovatých lžic pro-sitého cukrového prášku se tře deset minut i čtvrt hodiny. Čím déle se poléva tře, tím lepší je na dort. Poléva má být hustá jako těsto na kapání, aby se mohla pěkně na dortu roztírat.

830. Bílková poléva. Jeden větší bílek, lžička citronové štavy, čtrnáct deka práškového cukru se tře čtvrt hodiny.

831. Žlutá poléva. Udělá se ze dvou bílků sníh dá se k němu lžička pomerančové štavy a lžička na struhátku ustrouhané, žluté kůry a tře se čtvrt hodiny. Když je žlutý breton, dá se několik kapek bretonu.

832. Růžová poléva. Udělá se sníh ze dvou bílků, dá se do něj také průšitýho práškového cukru, aby byla poléva přiměřeně hustá a přidá se tam několik kapek alkermesové šťávy, neb červeného bretonu neb červcové tintury (Cochenille). Dostane se vše u cukráře neb ve větším městě u materialisty.

833. Hnědá poléva. Udělá se poléva jako předešlá, jen že se místo barvy červené přidá lžička rozemletého kakaa a jest poléva hnědá.

834. Zelená poléva. Udělá se poléva, jak při polévě žluté jest napsáno a přidá se tam několik kapek zeleného bretonu. Když není breton, tak se utluče čerstvý špenát, šťáva se procedí, skrze plátno a dá se špenátová zelená voda dle potřeby do polévy, aby byla poléva pěkně zelená.

835. Obyčejná poléva na dort. Na malou misku se dá půl třetí lžice vody, půl lžice rumu a dvacet deka práškového cukru a tře se to asi deset minut a tím se dort potře a okráší se dle libosti.

836. Poléva mramorová. Na míse se tře jeden větší bílek, lžice vody, kávová lžička citronové šťávy a také práškového cukru, aby byla poléva, když se deset minut tře přiměřeně hustá a dobře se roztírala. Nyní se kousek té bílé polévy, asi dvě lžice, dá na talířek; do ostatní se přidá lžička kakaa a tře se ještě asi minutu. Pak dort opatrně vyklopíme na papír na dortovou misu, jak již při dortu piškotovém napsáno a hnědou tou polévou se celý pěkně potře. Na to se dělají bílou polévou tu a tam čáry; na to se dá do bílé polévy kapka zeleného bretonu, opět se dělají tu a tam čáry zelené, pak se přidá do trochy polévy kapka červeného bretonu a děláme čáry červené, na to opět zbarvíme polévu bretonem žlutým a děláme čáry žluté, slabounké, aby se tak napodob-

bil mramor. Pak se dá dort na chvíliku do vlahé trouby oschnouti. Vytvoření krásného mramoru záleží na vkusu hospodyňky.

837. Malinová poléva. Udělá se bílá vodní poléva, jen že se místo citronové šťávy dá šťáva malinová.

838. Čokoládová poléva. Rozstrouhá se dvacet deka čokolády, přidá se k ní troška vody, dvacet deka tloučeného cukru a ještě troška vody a vaří se vše na kraji plotny tak dlouho, až když se kápne na talíř a poléva ztuhne, jest dost vařená. Tímto se rychle dort potře.

839. Jednoduchá čokoládová poléva. Osmnáct deka cukru se poleje koříkem studené vody a nechá pomalu vařiti. Připojí se dvanáct deka strouhané čokolády, nechá se ještě vařiti tak dlouho, až když se dá kapka na talíř hned ztuhne. Pak se rychle dort potře. Kdyby poléva příliš houstla, přidá se lžice teplé vody.

Vejce.

Vejce vážící 5 dkg., obsahuje dvacet sedm gramů bílkoviny a šestnáct gramů žloutku (tuku), takže se dvacet menších vajec rovná kilu masa prostředně tučného. Je-li bílek měkký, jsou vejce snadno stravitelná, hodí se i pro nemocné, tuhý bílek jest těžko stravitelný. Vařená vejce na tvrdo se snáze straví s octem a proto také se dávají k salátu.

840. Vaření vajec. Na měkkoo se vaří dvě neb tři minuty, tak jsou velice živná a lehko stravitelná. Na hniličku se vaří čtyři neb pět minut, na tvrdo šest neb sedm minut. Dle toho, jak je vejce velké a jestli

není příliš studené. Na vaření vajec musí být voda čistá, též vejce omytá neb i neporušenou skořepinou uniká trochu bílku, a za to vniká voda a jestli je voda ledajáká, jsou pak vejce nechutné. Když při vaření vajec na měkko nejsou po ruce hodinky, tedy se počítá na jednu minutu pomalu do šedesáti, dvě minuty sto dvacet; zbožné hospodyňky se modlí za minutu dva otčenáše a dle toho vejce na měkko vaří a když to obětuje, totíž tu modlitbu za zemřelé, má ještě zásluhu. Při každé i nepatrné práci si může člověk zásluhu pro nebe nahromaditi. Na tvrdo vařená vejce se lépe loupají, dáme-li je ochladiti do studené vody. Čerstvě snešená vejce se špatně loupají.

841. Vejce mícháná. Nejhutnější jsou vejce mícháná, která se připravují smažením na másle. Někdo přidává na každé vejce lžici mléka neb smetany; lepší jsou však bez mléka. Máslo se nesmí mnoho dávat. Na šest vajec se dá jako ořech kousek čerstvého másla a když se rozpustí, dají se tam v hrnečku rozkvedlaná vejce, špetka soli a na kastrolku se to míchá tak dlouho, aby to tvořilo kyprou směsici jako hustá smetana. Po vrchu nemají být tmavá, však stejnomořně světlá. Pro chuf dává někdo na větší špičku nože jemně usekané pažitky (šnitliku) neb petržilky, neb strouhané cibulky. Na stůl se k tomu podá chleba. V pánských kuchyních dávají pro chuf do mícháných vajec v másle utřenou sardelku neb usekanou šunku, dušené jemně usekané lanýže a pod. Někdo si mícháná vajíčka pokape na talíři citronovou štávou. Záleží vše na chuti.

842. Michaná vejce s krupičkou. Na čtyři vejce se dá na kastrolek jako malý ořech kousek nového másla; když se rozpustí, dá se tam koříček horkého

mléka a zavaří se tam vrchovatá lžice krupičky a nechá se to chvílenku vařiti. Po té se tam dají rozkvedlaná vejce, zasolí se to špetkou soli a míchá se tím až jest to husté; po té se to dá na stůl. Jest to s chlebem dobrá večeře.

843. Vejce se sýrem. Na jednu osobu se dají dvě vejce. Rozmíchají se, na kastrolek se dá na dvě vejce jako ořech kousek másla a vrchovatá lžice ementál-ského, rozstrouhaného sýra a dvě lžice mléka. Dá se to na plotnu a míchá se tím až se začíná bilek srážeti. Po té se to dá z plotny, soliti se to nesmí, jest to slané od sýra. Dá se to na teplý talíř a na stůl. Někdo to ještě malinko popráší pepřem. Podobně se mohou dělat vejce se sýrem švýcarským.

844. Vejce na kyselo. Na kastrolek se dá asi jako ořech kousek nového másla, lžice mouky, když se to zpění, naleje se do toho za ustavičného míchání tolík dobrého mléka, aby z toho byla přiměřeně hustá omáčka. Neb se dá troška vody a tolik kyselé smetany, asi koříček, aby byla omáčka přiměřeně hustá. Přidá se do ní dle chuti octa a když se omáčka začne vařit rychle se do ní posadí pět neb šest vajec a nechají se tak v celku ztuhnout. Přisoli se to dle chuti a dá na stůl. Někdo dává, když místo smetany kyselé dá mléko, místo octa citronovou štávu.

845. Vejce holandská. Šest vajec se uvaří na tvrdou, oloupají se a na koláčky rozkrájí a složí se do máslem vymazané a žemličkou vysypané formy. V koříčku kyselé smetany se rozkvedlají tři žloutky, vleje se to na vejce a navrch se dá ze dvou sardelí a velkého ořechu másla sardelové máslo a v troubě se to peče patnáct minut. Vejce, když se dávají do kastrolku, tak se malinko přisolí.

846. Vejce po španělsku. Uvaří se na tvrdo vejce jako předešle, prosypou se však sekáným, uzeným masem. Na jedno vejce lžíce sekáneho masa. Ostatní kyselá smetana a žloutky a máslo sardelové jako předešle.

847. Vejce nadívaná. Šest vajec se uvaří na tvrdo, oloupá a po délce rozkrojí. Žloutky se vyndají, na kašíčku utrou s kouskem másla, asi jako ořech velkým. Jedna žemlička se ostrouhá, namočí do mléka, pak vymačká a s těmi žloutky promíchá; též ještě lžíce rozkvedlaného vejce, malinko kvetu a na špičku nože zelené petruželky. Vše se promíchá a naplní se tím ty bílkы, aby zase tvořily celé vejce. Pak se složí jedno vedle druhého, do máslem vymazaného kastrolku, podlejí se několika lžicemi kyselé smetany a nechají se v troubě zapéct. Pak se polejí malinko novým máslem, posypou žemličkovou kůrkou, co se sestrouhalá ze žemličky, nechají se opěct a pak se dají na stůl s hlávkovým salátem.

848. Vejce s masem. Vejce se nadívají jako předešle, jenže se dá do nádivky vařené teleci neb rybové maso, drobně usekané. Na jedno vejce lžici masa, ostatní jako předešlá nádivka. Pak se vejce naplní, spojí, omočí v bílku a ve strouhané žemličce a smaží se jako řízky. Na stůl se k nim dá nějaká zelenina.

849. Sázená vejce. Do formy důlkové, tak zvané vaječné, která bývá obyčejně na čtyři vejce, dá se do každého důlku štipk másla neb sádla a když se rozpálí, rozbitje se tam, vlastně vleje rozbité vejce, aby byl žloutek pěkně v prostřed; malinko se posolí a nechá ztuhnouti. Když se dělájí jen dvě vejce, tak se do druhých dolíčků dá kapka vody, aby se

při horku prázdné nepoškodily. Sázené vejce se často v kuchyni potřebují. Jako na beefsteak, čočku a jiné.

Houby.

850. Dušené houby. Čerstvé, očistěné hřibky neb jiné houby se operou a rozkrájí se na tenké plátky. Na kastrolek se dá jako půl vejce kousek nového másla, očistěné houby se tam vloží, osolí se, půl kilo hub lžíčkou soli, a nechají se dusit ve vlastní štavě. Přidá se k nim lžíčka jemně usekané zelené petruželky a když začinají vysmahovat, podlejí se lžicí vody. Pak se zalejí kořličkem kyselé smetany, ve které se rozkvedlala lžíčka mouky, nechá se to zavařit a když se dávají na stůl, připojí se k nim malinko štavy citronové. Podá se k nim dušená rýže.

851. Smažené houby. Očistěné větší hřibky nebo jiné houby se rozkrájí na silnější lístky, osolí se, obalí se v těstičku jako smažený karfiol a smaží se v rozpáleném másle do růžova. Jest k nim dobrá nějaká zelenina.

852. Houby s vejci. Talířek očistěných hřibků neb lišek se drobně pokrájí. Na kastrolek se dá jako půl vejce kousek nového másla, na špičku nože kmínu a zelené petruželky (někdo dává také cibulku), houby se tam vloží, osolí se neplnou lžíčkou soli, a nechají se tak chvíli dusit. Zatím se rozkvedlají čtyři vejce, dají se k houbám a přidá se k tomu dvě lžíce smetany, zamíchá se to až jest to husté, okusí se, jestli jest to dobře slané a dá se to na stůl.

853. Lišky s krupičkou. Očistěné lišky se drobně pokrájí, osolí se a na půl kilo lišek se dá jako slepičí

vejce kousek másla, na větší špičku nože kmínku, též zelené petruželky a lišky se nechají půl hodiny dusit. Pak se tam dá čtvrt litru horkého mléka a dvě vrchovaté lžice krupičky a nechá se to zavařit. Po té se tam přidají tři neb čtyři rozkvedlané vejce a míchá se tím až to jest husté, pak se to podá na stůl.

854. Svítek houbový. Jedna žemlička namočená v mléce se dobře vymačká, připojí se k ní dvě lžice dušených hríbků neb jiných hub drobnince usekaných, dva žloutky, lžice rozpuštěného másla neb sádla, jako hráč kousek utřeného česneku, na špičku nože soli, malinko majoránky a zázvoru. Dobře se to utře a pak se k tomu zlehka připojí ze dvou bílků sníh a lžice strouhané žemličky a dá se to na máslém neb sádlem vymazanou a žemličkou vysypanou formu omeletovou a peče se to v troubě asi 15 minut. Pak se to rozkrájí na kostičky a dá se to do připravené polévky.

855. Polévka na svítek houbový. Dá se vařit půl druhého litru vody, zasolí se půl lžicí soli. Udělá se po lžici mouky a ořechu sádla neb jiného omastku červená jiška, nechá se v ní zpěnit lžička petruželky nebo pažitky (šnitliku) a zadělá se tím ta zasolená voda a přidá se do toho Maggiho neb Gráfova kostka. Nechá se to zavařit a pak se k ní podá rozkrájený svítek houbový. Tato polévka zastane polévku hovězí.

856. Svítek ze suchých hub. Svítek ze suchých hub se dělá jako z čerstvých, jen že se suché houby asi dvě lžice dříve v málo zasolené trošce vody, do které se přidá štípek másla a malinko kmínu uduší. Po té se drobně usekají a ostatní jako při svítku prvném. Též se peče na pomazaném omeletovém plechu asi 15 minut. Polévka se dělá jako předešlá.

857. Knedlíčky houbové. Dyvě hrstky suchých hub se do měkká s kouskem másla neb sádla a kapkou osolené vody dusí, pak se drobounce usekají. Na míse se utře kousek nového másla neb sádla, přidá se k tomu čtyři lžice těch usekaných hub, dyvě vejce, na špičku nože soli, malinko pepře, zázvoru, majoránky a štipku utřeného česneku. Připojí se k tomu dvě strouhané, mlékem jen malinko navlažené žemličky, dvě vejce a tře se to několik minut. Před obědem se zakrajuji lžičkou malinké knedlíčky do zapražené polévky jako se dělá na svítek houbový a vaří se deset minut.

858. Knedlíčky z čerstvých hub. Čtyři vrchovaté lžice na štipku sádla neb másla udušených hríbků neb žampionů se dá na misku, dají se též dvě vejce, dvě strouhané malinko mlékem navlažené žemličky, na špičku nože soli, malinko kvetu, na větší špičku nože zelené petruželky, vše se jemně utře a zakrajuji se knedlíčky do polévky jako předešle.

859. Rýže s houbami. Asi čtvrt litru rýže se opeče, spaří horkou vodou a na kastrole se spejchne půl malé drobně rozkrájené cibule se lžičkou zelené petruželky a asi jako vejce kousek másla neb sádla. Spařená rýže se tam vloží, přilévá se tam po trošce vody, zasolí se půl lžicí soli a dusí se do měkká. Též se uduší na kousku másla a kapkou osolené vody dvě hrstě suchých hub do měkká. Pak se drobně usekají, připojí se k nim dvě vejce, dvě lžice dobré smetany, dobré se to promichá a lehce se to promichá do dušené rýže. Pomastí se forma neb modrý kastrolek máslem, rýže se do toho vloží, pěkně přimáčkne a hned se vyklopí na mísu a dá na stůl. Jest k tomu dobrý salát neb rajská i cibulová omáčka. Některá hospodyňka to dává do kořliček, vždy

vrstvu rýže, pak houby, opět rýž, pěkně se to stlačí, pak se to vyklopí na mísu, obyčejně kolik osob, tolik kopečků se dává na mísu a posype se to zelenou petruželkou neb sekaným masem uzeným. Z čerstvých hub se dělá rýže podobně. Ze žampionů jest velice dobrá.

860. **Smaženky houbové.** Taliřek pěkných hříbků se očistí, drobně pokrájí a kouskem másla a lžíčkou osolené vody se do měkká dusí. Ve čtvrt litru osolené vody se uvaří tuhá krupičná kaše. Do studené již kaše se přimíchají dušené houby, jedno vejce a jeden žloutek, lžíčka zelené petruželky, někdo dává malinko strouhané cibule ještě a na špičku nože pepře. Vše se promíchá a jestli jest to řídke, přidá se ještě troška strouhané žemličky, aby se z toho mohly dělat malé, stotinu silné placičky. Pak se potrou rozklepaným zbylým bílkem, obalí ve strouhané žemličce a smaží se v rozpáleném másle neb sádle. Jsou dobré s kapustou neb špenátem.

861. **Houbovec od V. V.** Taliřek očištěných hříbků neb žampionů se droboúnce nakrájí a dají se na ořech másla se špetkou soli a zelenou petruželkou drobně usekanou a lžicí vody, do měkká dusiti. Pak se k nim přidá na špičku nože pepře a citronové kůry a nechají se vychladnout. Dvě menší sběračky sметany se dá svařiti. V hrnečku se rokvedlají též dvě malé sběračky smetany a 2 lžice mouky a 3 žloutky, pak se to postaví na plotnu a míchá se to, až to houstne a pak ještě za ustavičného míchání svařená horká sметana se přidá a kyedlá se to na stole a přidá se k tomu lžice rozpuštěného nového másla a když jest to studené ještě se přimíchají tři žloutky. Ze tří bílků sníh a lžice drobounké pšeničné krupičky se lehynce k tomu přimichá. Vymaže se forma, neb

modrý plechový kastrolek máslem, výsype se strouhanou žemličkou. Polovic hmoty se tam vleje, pak se tam vloží připravené dušené houby, pěkně rozetrou, opět se tam dá ostatní hmota a pak se to dá s formou na pekáč, ve kterém se vaří trocha vody, aby se to ze spoda vařilo a po vrchu opeklo. Za tři čtvrtě hodiny jest dost pečený. Po té se z vody forma vyndá a nechá se houbovec na trýnozce malinko ještě zapéci. Na stůl se podá k němu nějaká zelenina neb hlávkový salát. Se špenátem je též velice dobrý.

862. **Opečenky bramborové s houbami pi. Matuschové.** Pět vařených, oloupaných a strouhaných Bramborů (o něco větší než prostřední) se dá na misku, připojí se k tomu jeden žloutek a jedno vejce celé, jeden čerstvý tvarůžek (syreček), který se strouhá též na posýpání jidel, též se k tomu přidá dvě lžice jemně usekaných škvarků, asi jako ořech kousek sádla. Lžíčka soli, čtvrt litru mouky, čtvrt litru drobounké pšeničné krupičky, vše se velice dobře prodělá a pak se z toho dělají malinké, na půldruhé stotiny silné placičky; nejlépe, když se vykrojí kobližkovým kružátkem, a kladou se na pomaštěný plech, též se po vrchu potrou rozkvedlaným vejcem neb sádlem a pekou se v troubě do pižova. Na stůl jest k nim v zimě dobrý bramborový salát, neb syrové, kyselé zeli, v letě hlávkový salát a když jsou houby, tak některá hospodyňka, dá na každou, iž pečenou opečenku půl lžice dušených hub. Také jsou dobré, když se osmažejí v kastrolu na plotně.

Ryby.

Ryby se připravují na rozličný způsob. Vaří se, dusí, pekou, smaží atd. Než budu psáti o rozličné

úpravě různých druhů ryb, napiši zatím, jak si některá hospodyňka počiná, když o vánočních svátcích neb velikonočních, koupí rybu asi tři kilo těžkou, obyčejně kapra a upravuje ji na rozličný způsob. Když se kapr, jak to někdy na venkově bývá, koupí o několik dnů dříve než se potřebuje, když je z bahnité vody, tak se dá do vody čisté, která se častěji obnoví a tak se bahnitá vůně odstraní. Bahno není v mase ryby, ale v kůži. Kapra též udržíme delší dobu na živu, když ho zabalíme do vlhkého mechu a též se mu tam dá žemlička, namočená v mléce a tak se ještě krmí.

Zabíjení ryb. Ryby bez trýzně usmrťme, když nožem za hlavou učiníme hluboký řez, čímž míchu od mozku odřízneme. Ryba jest hned mrtvá a má dobré tuhé maso. Při kuchání ryb se musí dát pozor na zluc, aby se neprotrhla.

863. Kapr na rozličný způsob. Kapr se může používat mimo měsíce duben a květen, po celý rok. Nejchutnější jest tak zvaný tarant, který má jen málo šupin. Když jest kapr očistěn a vykuchán, vypláchne se vinným octem, aby se krev pro černou omáčku zachovala. Kapr se rozdělí na pěkné dílky asi takto: Půl hlavy se nechá na rosol, čtvrt hlavy do omáčky na černo a čtrvt hlavy nechá se pro polévku. — Tři neb čtyři kousky na smažení, tři kousky na rosolování; nejlepší jen úzké malé kousky ze hřbetu. Čtyři kousky na černo. Musí se ovšem dělati tolik kousků, kolik je osob u stolu, a když by ryba zbyla, může se udělati ještě marinovaná. Ta se dlouho udrží při dobré chuti. Kousk jiker neb mlíčí se dá do polévky a kousek na knedlíčky. Někdy ještě některá hospodňka kousek ryby oddělí, udusi ji na kousku másla, nuseká pak maso, a když má čisté hlemýzdí domečky,

tak udělá z ryby hlemýzdě, které jsou vytečné. Tak možno z jedné ryby mnoho pokrmů upravit.

864. Polévka rybí. Na dva litry polévky se dá do vody neplná lžice soli, asi deset zrn pepře, deset zrn nového koření, kousek zázvoru a kousek květu. Též se dá půl cibule, půl stroužku česneku a hlava z kapra na kousky rozsekaná, neb i od jiné ryby. Do hrnečku se dá asi jako ořech kousek sádra, neb dá se do něj lžice očistěné, rozkrájené mrkve, kousek cerele a petružele, a nechá se to do hněda dusit, aby měla polévka pěknou barvu. Pak se to přidá k polévce a nechá se to asi půl hodiny, i déle vařiti. Udeľá se po hodně vrchovaté lžici mouky a velkého ořechu sádra neb másla červená jiška a polévka se zapraží a nechá povářiti. Po té se procedí a dají se do ní zvlášť v malinko vodě uvařené jikry nebo mlíčí, které se na kousky rozkrájí. Pozn. Mlíčí, než se dává vařit, se spaří vařící vodou a sloupne se z něj mázdra, též i z jiker. Mlíčí i jikry jsou vařeny za deset až patnáct minut; polévka z nich se připojí k polévce rybí. Někdo v polévce jikry rozkvedlá a k polévce podá na stůl smaženou žemličku, neb knedlíčky rybí. Do polévky se může přidat malinko Magilio koření, asi půl kávové lžičky.

865. Polévka na jiný způsob. Dá se všecka zelenina, hlava ryby, jako do polévky předešlé, zapraží se též červenou jiškou a do procezené polévky se dá na špičku nože květu a rozkrájené mlíčí neb jikry iako předešlé. Ostatní koření se vynechá.

866. Rybové knedlíčky. Kousek ryby a kousek mlíčí, neb jiker udusí se na oříšku másla, aby toho bylo, když se to useká, čtyři vrchovaté lžice. Na misce se utře jako ořech kousek másla neb sádra, přidá se k tomu rybí masičko, dvě vejce a dvě strou-

hané, malinko mlékem navlažené žemličky, lžičku neplnou soli, na špičku nože pepře, malinko majoránky, na špičku nože zázvoru a ještě méně květu a asi jako hráč kousek utřeného česneku a tře se vše několik minut. Po té se zakrajují malou lžičkou malinké knedlíčky do rybové zapražené již polévky a vaří se 8 neb deset minut. Kdo nerad koření a česnek, dá malinko strouhané cibule a na špičku nože květu.

867. Kapr na černo. Na úpravu černé omáčky se dá na kuthan či kastrol, lžice očištěného, pokrájeného cerelu, dvě lžice rozkrájeného pastynáku, neb petružele a tolik též mrkve. Dá se k tomu asi jako velký ořech kousek másla, přidá se deset kostek cukru, které se povlaží vodou a nechá se to do hněda dusit. Po té se opět přidá kousek nového másla, půl lžice mouky se v tom nechá zpřenit. Přidá se šest lžic strouhaného domácího chleba a též se v tom osmaží. Na takto připravenou zeleninu se naleje litr horké vody, čtvrt litru piva, dá se lžička soli, přidá se k tomu dvě lžice octa co se krev z ryby vypláchla. Pak se k tomu ještě dá jeden bobkový list, snitečka dymíánu, deset zrnek pepře, deset zrnek nového koření šest zrnek hřebíčku, kousek zázvoru a jedna malá, pokrájená cibulka, půl stroužku česneku, šest jáder z vlašských ořechů, dvacet liskových jáder z oříšků, deset sladkých mandlí, vše se, totiž ořechy a mandle, umelou neb na hrubo utlučou. Též se k tomu dá deset suchých švestek a půl lžice zavařených neb sušených bezinek, aby měla omáčka pěknou tmavou barvu. Nechá se to chvíli vařiti, načež se k tomu přidají dvě tabulky strouhaného perníku, z půl citronu šťáva a kůra a vinná sklenička červeného vína. Povařená omáčka se procedí, ochutná

se, je-li dost sladko-kyselá, přidá se ještě dle chuti octa neb cukru a po té se do toho vloží kousky kapra, které se dříve nasolí a malinko cukrem poprásí. Vaří se, když jsou kousky větší, patnáct minut. Ryba tato se může připravit již den dříve, neb prolezlá jest ještě chutnější. Záleží vše na chuti. Též do procezené této omáčky přidává někdo hrst očištěných hrozinek a když se to dává na stůl, okrášli se to na míse oloupanými mandlemi. Omáčka tato se i déle, několik dnů, ve studenu uchová a jest stále dobrá.

868. Kapr sekany. Očištěný a šupin zbavený kapr se trhne (vykuchá, kůže se odstraní a masičko z kostí se obere.) Když jest půl kila masička, tak se umele, neb useká. Na kastrol se dá asi jako ořech kousék másla, dají se do něj dvě ostrouhané, ve vodě namočené, dobře vymačkané žemličky a míchá se to na plotně až jest to jako tuhý knedlík a kastrolku se to nechytá. Po té se to nechá vychladnouti. Pak se to dá k masičku, připoji se k tomu lžička soli, dvě míchaná vajíčka, tři utřené, na tvrdě vařené žloutky, jedno celé syrové vejce a jeden žloutek, dvě lžice rozpuštěného másla, ve kterém se zpěnila lžička strouhané cibule, na větší špičku nože pepře a malinko jemně usekané zelené petruželky. Vše se dobře promichá, utvoří se z toho šíška, která se potře rozkloktaným bílkem, zabalí se do mastného papíru, vloží na vymazaný pekáč, peče se, mezi pečením polévá se po lžici rybí polévky a potírá máslem. Pak se rozkrájí na pěkné řízky a podá se k ní nějaká omáčka a osmažené brambory. Kdo rád česnek a majoránku, tak to též přidá, to záleží na chuti. Tato ryba se dává v postní den o hostině místo hovězího masa. Jest k tomu dobrá omáčka sardelová,

neb hořčicová i česneková. Polévka do omáčky se dá z rybích kostí, když jest to v postě a pak pro zlepšení chuti se dá půl lžičky maggi, to se však omáčka nesmí tolík soliti. Jmenované omáčky jsou v loňském ročníku při úpravě masa hovězího. Toto postačí na hostinu pro 8 i deset osob. Též jest k rybám velice dobrá omáčka holandská a při hostině i k sekanému kapru se může podat.

869. Sekaný kapr na jiný způsob. Čtvrt kila kostiček zbaveného jemně usekaného rybího masa, jedna strouhané žemlička, jedno menší vejce, půl kávové lžičky soli, několik kapek maggi, na špičku nože pepře, tolík též majoránky, ještě méně zázvoru a nového koření, asi jako půl hráchu utřeného česneku, lžice rozpuštěného sádla, vše se dohromady prodlělá, utvori z toho menší šiška, potře se rozkvedlaným vejcem, na pekáček se dá jako větší slepičí vejce kus sádla, když se rozpálí, vloží se tam obdélníček či šiška, a peče se v troubě do červena a mezi pečením se polévá rybí polékou. Jest k této pečeni dobré zelí neb salát. Z úhoře jest výtečná.

870. Omáčka holandská s račím máslem. Do hladkého hrnu se dá asi jako slepičí vejce kousek dobrého nového másla, lžice mouky a nechá se to zapnít. Pak se tam naleje čtvrt litru čisté nezapražené rybové polékvy, půl kávové lžičky maggi, dá se to na stůl a když to vystydne, tak se tam přidá lžice dobrého vinného octa, kostka cukru, která se na citroně utře, lžice citronové šťávy, rozkvedlá se do toho šest žloutků, okusi se to, jestli jest to přiměřeně slané a kyslé a postaví se to na plotnu a kvedlá se to, až je to husté; vařit se to nesmí. Pak se dá omáčka do omáčníku a pokropí se račím máslem a podá se na stůl. Když se hned na stůl ne-

podává, tak se postaví hrnek s omáčkou do horké vody a nechá se na kraji plotny neb do varu přijti nesmí.

871. Račí máslo. Z dvanácti uvařených ruků z klepýtek a ocásků maso se vyloupá a skořápky se v hmoždíři utlukou, maso se s nimi utře, přidá se k tomu dvanáct deka nového másla a nechá se to škvařit až máslo zčervená, načež se to vleje do horké vody, a procedí se to skrze čisté plátno. Nechá se vše vychladnout a pak se pěkně stydlé růžové máslo sebere a ve studenu uschová. Nejlépe, když se dá znova rozpustit a vleje se do malé nádobky a dobře pergamenovým papírem pováže. Toto máslo je na okrasu různých omáček, neboť růžové kapičky pak pěkně vypadají na teplém i studeném pokrmu.

872. Kapr se sardelemi. Očištěný kapr se vykuchá, čistě vymije a vrchem i uvnitř vymáže sardelovým máslem. Bříško se rozepře špejly a dá se na papír novým máslem potřený na pekáči do trouby peci, při čemž se ještě sardelovým máslem potírá. Než se dá ryba peci, dá se jí do huby dřívko a když se dává na stůl, dá se na dlouhou misu, dřívko se vyndá a dá se tam kytička zelené petružele, neb kousek citronu. To se dělá pro hostinu. Když se peče ryba asi dvě kila těžká, neb někdy i těžší, jest dobré, když se dá na pekáč pod papír kousek smočeného a omaštěného organptynu, aby se s ním pak ryba z pekáče vyndala a pěkně na misu položila; papír a organptyn se pak opatrně pod ni vytáhne. Při pečení se kapr opatrně pod organptyn lžíci vody podlévá, aby organptyn na pekáč nepřilnul, pak by se ryba těžko v celku na misu dostala. Ve velkých kuchyních mají k pečení i k vaření ryb podlouhlé nádoby s vložkou, se kterou se pak snadno ryba v ce-

losti pečená neb vařená na mísu dostane. Pečený kapr na sardeli se na míse obloží citronovými koláčky a zelenou kadeřavou petruželí. V celku se peče ryba jen pro hostinu. Pro domácnost se rozkrájí na dílky, které se pomaží se sardelovým máslem a pekou se jako kapr v celosti, třeba na omeletovém plechu, na pomaštěném papíře, a aby nepřilehlly na plech, dají se kůží na vrch. Sardelové ryby se nesolí, neb jsou dost slané od másla sardelového. Ryba, dvě kilo těžká, peče se asi čtyřicet minut, v celku se může jen uvnitř malinko soli potříti a to asi hodinu před pečením, než se pak vymaže sardelovým máslem.

873. Máslo sardelové. Očištěné sardelky se zbaví kostiček a když je šest deka sardelí, dá se k tomu dvanáct deka másla, a pěkně se to nožem na prkénku rozšírá, až je to stejnoměrné.

874. Kapr na paprice. Očištěný kapr se rozkrájí, dílky se posolí a nechají se chvíli ležet. Na čtyři porce (dílky) kapra se dá na kastrol asi jako ořech kousek másla půl malé pokrájené cibule a nechá se to zažloutnout; pak se tam vloží ryba a nechá se čtvrt hodiny dusit. Pak se vyndá, šfáva se zapráší lžíčkou mouky a zaleje se kořítkem kyselé smetany. Přidá se na špičku nože papriky a nechá se to zavařiti. Po té se omáčka procedí, rozvedlá se v ní jeden neb dva žloutky, ryba se dá na mísu, omáčka na ní a kolem se dají dobré noky, neb knedlik; též jsou dobré magrony.

875. Kapr na modro. Vykuchaný a uvnitř osolený, ne však šupin a šlemu zbavený kapr se položí šupinami vzhůru a je-li asi jeden a půl kilo těžký, svaří se vinná sklenička octa (na modro kapr jest nejlepší, tak zvaný tarant, který má jen málo šupin),

a kapr, který se též po vrchu posolí, polévá se lžici horkým octem, čímž pěkně zmodrá. Některí kuchaři staví rybu takto politou do průvanu, jest prý pak ještě modrejší. Zatím se uvaří asi v litru vody a čtvrt litru dobrého octa asi lžíce rozkrájeného cerele, kousek mrkve a petružele, připoji se půl lžice soli, malý bobkový list, kousek dymianu, štipek roznáryny, kousek cibule, asi dvanáct zrn pepře a deset nového koření a kousek žluté citronové kůry, a nechá se to chvíli povařiti. Po té se tam vloží opatrně ryba, spodní stranou dolů, nádoba se pokreje pijavým papírem a ryba se vaří asi dvacet pět minut. Pak se odstaví a nechá se ryba v polévce vychladnouti. Po té se opatrně lopatkou vyndá, nejlépe, když jsou dvě lopatky, aby se ze spoda podložily, aby se ryba nerozlamila. Opatrně se dá na mísu, jako by plavala. (Než se dá vařit, tak se jí břiško špejli rozevře, pak lépe na míse stojí.) Polévka z ryby se dá na plotnu, dají se do ní šupiny z ryb, ploutve a kousky ryb neb hlava od ryby jiné a nechá se to pomalu vařiti. Pak se to procedí, dá se do toho rokvedlaný bílek a tři lístky želatinu a nechá se to pomalu na kraji plotny zavařit až bílek vyplave a nečistotu srazí. Nyní se to procedí skrze husté plátno a když to prochladne naleje se to na mísu pod kapra, aby to vyhlíželo, jakoby kapr plová. Z vařené mrkve se vykrájí hvězdičky, tu a tam pohodí do rosolu, též vykrájené lístky z naložené okurky se kolem mísy pokladou a nechá se to ztuhnouti. Když se dává na stůl, dají se k ní ještě citronové čtvrtky, a též se k ní podá oct a olej. Když se dělá ryba pro domácnost, tak se na dílky rozdělí po vrchu se posolí a octem horkým se též poleje, aby kůže z modrala a vaří se ryba jako v celku, ovšem jen

asi deset, nebo patnáct minut. Vody se dá ovšem jen asi čtvrt litru, dle chuti octa, pak se přidá koření, šupiny a kousek hlavy, lístek želatyny, kousek bílků atd., jako při rybě celé, jen že v menším množství. Kousky vařené modré ryby se dají na misku a ostatní jako u ryby celé.

876. Kapr marinovaný. Dobře očištěný a šupin zbavený kapr se rozkrájí na pěkné dílky, osolí se, na pekáč se dá máslem pömazaný papír, ryba se tam vloží kůži vzhůru na každý kousek ryby se dá ještě kousek másla a dá se to do trouby asi dvacet minut páci, a mezi pečením se potírá pírkem nový máslem. Zatím se dá do hrnku, na kilového kapra, asi tři čtvrtě litru vinného octa, sklenička bílého vína (když není po ruce tak se vynechá), lžíčka soli, půl malé cibule, půl bobkového listu, štípek dymianu, asi deset pepřů též nové koření, štípek rozmariny, kousek mrkve, cerele a pastynáku vše na koláčky nakrájené od každého asi čtyři kousky a nechá se to asi dvacet minut vařit. Po té se složí studený, již pečený kapr do kamenného hrnku, prosype se lžici kaparů a lžíčkou jemně usekané citronové kůry. (Do vařené šťávy se též dá lžice citronové šťávy.) Někdo tu svařeninu horkou na kapra procedí, někdo to dává tak; to záleží na libosti. Když se ryba touto horou svařeninou polila, tak se hrnek pováže popírem a dá se do studena. Když se tato ryba dává na stůl, zdobí se postním rosolem a dá se k ní citron, ocet a olej. Když se chce takto připravená ryba déle udržeti, dá se více octa než vody. Když se ji dělá jen tři nebo čtyři kousky, tedy se dá jen tolik vody s octem, kořením a zeleninou svařit, co by se rozumělo, že by to pak pečenou rybu krylo. Kyslé si to každý udělá dle své chuti. Na stůl, vlastně na talíř

se pak ryby vyndají a dle vkusu se ozdobí třeba jen citronem a zeleným listem. Někdo místo pečení ryby ve šťávě pro marinování vaří. Mně zase jeden kuchař řekl, že pečené jsou chutnější. Podobně se štika, jakož i losos, úhoř a pstruh marinovaný připravuje. K marinovaným rybám se může podat též studená omáčka.

877. Studená omáčka. Utrou se na talíři nebo ve hluboké bílé misce čtyři tvrdé žloutky, přidá se k tomu půl kávového kořalku (asi čtyři lžíce) rozpustěného nového másla, nebo velice dobrého stolního oleje a tře se to, až je z toho jemná kašička. Pak se k tomu přidají dvě očištěné utřené sardelky, lžíčka sekáné zelené petruželky, lžice tloučeného cukru, dvě lžíce francouzské hořčice, na špičku nože tloučeného pepře, malinko citronové kůry a kořík slabého vinného octa (když není slabý, tak se rozredí vodou), pak ještě dvě lžíce vody, na špičku nože soli a míchá se to až jest z toho přiměřeně hustá omáčka. Omáčka tato se hodí velice dobře k rybě modré i marinované, též se dává k šunce i studenému jazyku. Místo vody se může dát, když to není v postě, též hovězí polévka.

878. Kapr smažený. Dobře očištěný kapr se rozdelí na pěkné dílky, omyje se a čistým plátnem nebo utírkou osuší. Pak se osolí (též se soli jako maso, na kilo ryby půl lžíce soli) a nechá se osolená ryba chvilku ležet. Po té se asi půl hodiny před jídlem každý kousek obalí v mouce, omočí v rozkloktaném vejci, obalí v rozstrohané, prosité žemličce a smaží se v rozpáleném sádle nebo másle. Některá hospodyňka dává do sádla nebo másla na smažení polovic omastku kokosového. To záleží na chuti a poměrech domácích.

879. **Postní rosol (aspik)**, větší porce. Do kamenného hrnce se dají asi dvě hlavy ze štík, jedna malá ryba, třeba kapr neb okoun, kousek cerele, asi dva kroužky, též tolik petruže a mrkve, půl malé cibule, štípek dymianu, půl bobkového listu, deset zrn pepře, nové koření a štípek zázvoru. Naleje se na to tolik studené vody, aby ji bylo asi tři stotiny nad masičkem a ještě se k tomu přidá osminka litru bílého vína a octa tolik, aby to bylo přijemně kyselé a půl lžice soli a nechá se to pomalu vařit asi hodinu. Pak se to procedí a do prochládlého se dá jeden rozšlehaný bílek, lžice citronové šťávy a malinko kůry. Promíchá se to a přidá se k tomu čtyři listky želatiny a nechá se to na kraji plotny zavařit, aby se bílek srazil a všechnu nečistotu sebral. Musí se to smíchat, aby želatýna ke dnu nepřilnula. Pak se obrátí kuchyňská židle na stůl, aby byla nohama vzhůru, přiváže se k nohám motouzem hustý ubrousek, rosol se pomalu do něho leje malou sběračkou a nechá se kapati na mísu. Pak se dá do koříšku neb hrnečků, do jednoho dílu se dá kapka bretonu červeného a jest rosol růžový, do druhého breton zelený a jest rosol jako smaragd krásně zelený, do třetího se dá několik kapek z upál. eukru a jest rosol žlutavý a jeden se nechá bílý a tímto se krásil modré neb marinované ryby, což velice krásně vyhlíží. — Poznámka: Do rybového rosolu se dají všecky špinavy a ploutve z ryb, neb to též rosoluje.

880. **Ryba rosolovaná**, malé porce. Dá se do kamenného hrnučku čtvrt litru vody a octa se dá tolik, aby to bylo přijemně kyselé. Též se přidá: tři lžice bílého vína, lžička soli, štípek bobkového listu, cibule kousek, šest pepřu, též šest zrn nového koření, štípek zázvoru a když se to začne vařit, vloží se tam

asi tři kousky (menší porce) osolené ryby a nechá se v tom dvanáct minut vařit. Pak se dá asi čtvrt rybí hlavy, asi dvě lžíce šupin a odseknuté ploutve od ryby, ocas se štipkem masa a nechá se to pomalu vařit asi čtvrt hodiny. Pak se to procedí skrze cedník, dá se do toho jeden rozšlehaný bílek, tři listky želatiny, lžice citronové šťávy, malinko kůry a nechá se to na kraji plotny zavařit. Pak se dá na nějaký hrnek kousek čistého hustého plátna a nechá se pomalu rosol do toho hrnučku přes plátno prokapat. Když chceme mít třeba jen tři kousky ryby na Štědrý den parádnější, tak se naleje do malého kastrolku asi stotinu vysoko toho prokapaného rosolu a nechá se ve studeném ztuhnouti. Zatím se malinko konvalinkovou formičkou vykrájí z vařeného bílků pěkné konvalinky, z kůry z kyselé okurky se nakrájí lodyhy a lističky konvalinkové a klade se to do formičky neb kastrolku na ztuhlý rosol, lepší stranou do spodu tak, aby to tvořilo kytičku z konvalinek. Nyní se na to opatrně naleje lžicí vychladlý rosol, aby byla květina malinko přikrytá a opět se to nechá ztuhnouti. Pak se tam vloží ty tři kousky ryb vrchní stranou do spodu, naleje se ostatní rosol na to a nechá se to ztuhnouti. Když se to má dát na stůl, tak se formička totiž dno, omočí rychle v horké vodě, pak se na ní poklopí talíř, formička se obrátí a tak se rosol pěkně na talíř vyklopí. Vypadá pak ta konvalinková květinka velice pěkně a nestojí jen malinko té práce a jest to pěkná ozdoba Štědrovečerního stolu. Kolem ryby se dá ještě rozkrájený citron. Formičky na konvalinky jsou též k dostání v Praze Spálená ul. Minzberger a Štěpníčka.

881. **Štíka v rosolu v celosti vařená**. Štíka (ocistěná), asi dvě kilo těžká se nasoli a nechá se chvíli

ležeti. Do hlubokého hliněného pekáče se dá vařit asi půl druhého litru vody, přidá se k ní neplná lžice soli, dle chuti octa, aby to bylo přijemně kyselé, též se dá sklenička bílého vína, asi dvanáct pepřů, nové koření, kousek zázvoru, malý bobkový list, štípek dymianu, půl cibule, kroužek mrkve, pastynáku, kousek cerele a nechá se vše vařit. Ryba se dá pak do organtiny, aby se pak lépe vyndala a nechá se vařiti zvolna tři čtvrtě hodiny. Pak se s tím organtrym opairně vyndá na mísu, na které je tak dlouhý kus chleba, jak je dlouhá ryba a je v něm vydlabaný žlábek, aby tam ryba pěkně stála. (Chleba se dříve na mísu kouskem těsta přilipne, by pevně držel.) Když je ryba úplně studená, poleje se malinko studeným, čistým, nebarveným, rybím rosolem. Do očí se jí dají kuličky z másla a zastrčí se do něj zrňko pepře, aby to bylo jako oči. Nakrájí se z kůry naložené okurky, lístky konvalinkové, z bílků se vykrájí konvalinky a po rybě dle vkusu dělají se kytičky z konvalinek. Pak se opatrně polévají studeným rosolem, aby vyhližely jako za sklem. Na mísu se též naleje čistý, vychladlý rosol, aby byla ryba jako ve vodě. Tu a tam se udělá kvítko z červeného rosolu, mezi to se dá zelená petruželka; pak se to pěkně vyjímá. Když není půst, tak se může udělat rosol z kostí telecích a ten ještě lépe vyhliží. Jest pak ryba jako ve skle. (Pozn.: Někdo vaří rybu dvě kila těžkou jen půl hodiny, že prý je úhlednější.)

882. Rosol z telecích nožiček. Čtyři telecí opařené nožičky se dají do hrnce a dá se na ně tolik vody, aby byly docela kosti pokryté. Přidá se pak kousek cerele, mrkve, petružele, půl cibule, štípek bobkového listu, dymian, celý pepř, asi deset zrn nového koření, štípek zázvoru, neplná lžice soli a

tolik octa, aby to bylo dobře nakyslé a skleničku bílého vína a nechá se to pomalu vařiti, až masičko z kostí odpadává. Po té se to procedí, a nechá ustáti. Pak se vše sleje do jiného hrnku, rozkvedlá se v tom jeden býlek, přidá se lžice citronové šťávy, malinko kůry, dá se to na plotnu a nechá přijiti k malému varu, aby se býlek srazil a tím nečistotu z rosolu sebral. Pak se to nechá skrze husté plátno prokopati a studeným tímto rosolem se polévá ozdobená ryba jeko předešle.

883. Štika rozkrájená. Očistěná štika se rozdělí na porce a uvaří se jako předešlá, co se v celku vařila. Pak se vařené kousky opatrně lopatkou vyndají a též na chleba na dlouhou úzkou mísu složí tak, jako by to byla celá. Mezery se zalévají studeným rosolem a ztláhnou špejší, aby při sobě držely. Hlava se podloží, aby dobře taktéž držela a z másla a zrn pepřových se udělají též oči. Ryba se dle vkusu okráší aspíkem, polévá jako předešlá. Též velice pěkná jsou malovaná kvítka. Uškrábne se totiž vroubkovaným nožem kousek másla, stočí v květ, do prostřed se dá kousek červeného rosolu; máslová kvítka se dají kolem ryby a mezi ně zelená petruželka. Též krásné jsou k rybám studeným máslové chrysanthemy. Ozdobný, rýhovaný nůž se omoci v horke vodě a jím se po tvrdém, novém, obyčejném, nečajovém másle jede, nezaběre se však docela. Takto utvoří se vlákenka máselná, která se opatrně v květ stočí a do prostřed se dá kousek zeleného neb žlutého rosolu. Kvítka se kladou kolem ryby a mezi ně kadeřavá petruželka. Vyhliží to velice hezky.

884. Štika v rosolu na jiný způsob. Štika se trhne, oškrábe, vykuchá, omeje a osolí. Pekáč se vyloží bílým papírem, ponáže novým máslem. Nasolená

ryba se špejí na bříše rozevře, dá se na pekáč a peče se. Mezi pečením se polévá novým máslem. Pak se vaří voda, ocet atd. jako při marinovaném kapru studená štika se poleje tou horkou svařeninou na pekáči, co se pekla. Přikryje se papírem a nechá vychladnouti. Pak se opatrne dá na dlouhou mísu a upravují-li se dvě štíky, dá se jedna hlava k jedné straně a druhá se položí hlavou k opačné straně. Na míse se poleje následující omáčkou. Dá se do hrnku asi 6 lžic rybího rozpuštěného rosolu, pět žloutků, lžice citronové šfávy, lžice bílého vína, lžice octa a lžice nového rozpuštěného másla, špetka soli, rozkvedlá se to a pak se to kvedlá na plotně až to houstne. Vařiti se to nesmí. Pak se opět kvedlá, až omáčka vychladne. Vychladlou omáčkou polijí se na míse štíky, aby byly všude stejně žluté. Když omáčka na nich ztuhne, rozkrájí se již dříve připravený rybí rosol a sice červený, zelený a bílý, totiž nebarvený, na malinké kostičky a tím se ryby okráší; vyhlíží to jako drahokamy. Ostatní rosol se rozkvedlá vidličkou a po rybách se ho malinko lehce rozhodí a kolem mísy se z něj nadělají hromádky, mezi to se dá zelená petruželka a čtvrtky citronové. Vypadá to pak krásně. Dělala jsem jednou pro hostinu tři mísy, na kterých byly vždy dvě štíky a vyhlíželo to skutečně pěkně.

885. Štika se sardelemi. Štika se sardelí se upravuje jako kapr. Jelikož je ale dravec, může se jí dát do huby ocásek z menší ryby, neb játra ze štíky, které platí za lahůdku. Jikry a mléčí ze štíky dobré není. Štika je nejchutnější od měsíce září až do února.

886. Štika smažená. Štika smažená se upravuje jako kapr smažený. Velice pěkně to vyhlíží, když

se kolem smažené ryby dají hromádky strouhaného křenu a v prostřed se malinko křen nabarví šťavou z červené řepy neb červeným bretonem; mezi ně se dá kadeřavá petruželka a vyhlíží to jako věnec z polozvitych chrysanthem.

887. Štika na modro. Na modro se štika připravuje jako kapr.

888. Rosolovaný úhoř. Úhoř jest nejchutnější od června do srpna. Očistěný, vykuchaný, na slušné díly nakrájený úhoř se osoli a na novém másle na pekáčku na pomaštěném papíře upeče. Na kílového úhoře aby bylo, když to není v postě, po čtyřech telecích nožičkách rosolu, jak při štice je udáno, neb v postě rosol rybový jest »větší porce«. Studený, ne však stydlý rosol se naleje asi na stotinu vysoko do formy a pak, když rosol stydne, udělají se, vlastně vykrájí se nožem neb formičkou z vařeného bílků pět listků narciskových, složí se to do prostřed formy v květ narcisky, do prostřed za pestík se dá kousek žloutku, lístečky se udělají z kůry z naložené okurky a kladou se pěknější stranou do spod a kolem se dají malinké hvězdičky z červeného rosolu vykrájené. Zaleje se to ižíci rosolu velice opatrně, aby se to neporouchalo a nechá se to ztuhnouti. Po té se ještě troška rosolu na to naleje, nechá ztuhnout, pak se tam pěkně urovnaný, již studený úhoř, ne však příliš ke kraji a omastek se z něj seštře, aby se rosol nezkalil. Ostatní rosol se vyleje na úhoře a nechá ztuhnouti. Když se dává na stůl, pojnorí se dno formy na vteřinu do horké vody a opatrne se rosol vyklopí. Narciska a červené kvítky vyhlíží jako ve skle a kolem se dají kousky citronu a zelená petruželka. Hodi se to i pro hostiny. Podobně se mohou i jiné ryby připravovati. Též kuřata se tak

připravují. Kdo má raději ryby v nakyslé šťávě vařené, tak je může místo pečení vařiti, to záleží na chuti a libosti. Také se může dát do formy místo narcisky hvězda z rozkrájeného citronu, je to též hezké.

889. **Uhoř s majonézou.** Marinovaný úhoř se dělá jako kapr marinovaný a když se dává na stůl, tak se krásní rosolem a citronem, neb se dělá s omáčkou studenou, tak zvanou majonézou.

890. **Majonéza.** Do hrnku koříšků rybího rozpuštěného rosolu nebarveného, deset žloutků, z půl druhého citronu šťáva, půl druhé kostky cukru, půl koříšku dobrého nového rozpuštěného másla, na špičku nože soli a jedna lžice vinného octa. Dobře se to rozkvedlá, pak se to postaví na plotnu a kvedlá, až je to husté; vařiti se to ale nesmí. Pak se to odstaví a kloktá se, až to úplně vychladne. Po té se to vyleje na mísu na vkusně urovnaného marinovaného úhoře, aby byl úhoř stejně pokrytý. Kolem se udělá věnec z matiček salátových v octě omočených a osolených. Mezi salát se dají růžičky ze řetkvičky a citronové čtvrtky a vyhlíží to pak velice pěkně. — Když je dobrý tabulový olej, dá se místo másla olej.

891. **Majonéza, malá porce.** Do hladkého hrnku se dá pět lžic rozpuštěného rybího rosolu, (když to není v postě tak masitě) dvě lžice hovězí polévky, půl kostky cukru, jako lískový oríšek kousek nového másla, lžice a lžička citronové šťávy, šest žloutků a rozkvedlá se to. Po té se to postaví na plotnu a kvedlá se to, až je to husté, pak se to odstaví a kvedlá se to, až to vychladne. Pak se tam zamíchá lžice dobrého stolního oleje a lžička octa. Když se dělá okrasa na studenou rybu skrze hvězdičkovitou trubičku, tak se dvě lžice hovězí polévky vynechají a dá se o jeden žloutek ještě více. Také se

může do hotové, již studené majonézy lehce přimíchat z koříšku husté, sladké smetany pěna, tím majonéza nabude a ryba se v ní obalí a podá na stůl. Nebo se tato smetanová majonéza dá do konvičky a podá na stůl.

892. **Úhoř pečený a smažený.** Úhoř se peče, smaží; jelikož jest tučný, tak jest nejlepší marinovaný a dá se nejdéle udržeti, když se dá k němu více octa, jak již při marinovaném kapru udáno. Smažený úhoř se dělá jako kapr. Pečený se připravuje takto: Očistěný úhoř se vykuchá a nasekaří se slušné díly (porce), osolí se a napichá na špejle. Vždy se napichne kousek úhoře a zase lístek žemličky. Pak se dají špejle s úhořem přes pekáč, do kterého se naleje troška vody, aby nepraskl. Úhoř se mezi pečením potfrá máslem též se může dát ke každému kousku štípek šalvěje, velice to též dobré chuti přidá. Pečený úhoř se posype strouhanou žemličkovou kůrou a ještě malinko nechá zapéci. Pak se dá k němu nějaká zelenina, nejlepší je špenát. Mezi pečením se potropí citronovou šťávu a když se dává na stůl, dá se k němu salát. Velice též je dobrý s holandskou omáčkou a ještě se mohou k němu dát magrony, nebo noky.

893. **Sumec pečený.** Nejlepší je mladý asi čtrnácti kilo těžký a jest dobrý k jídlu od srpna do dubna. Očistěný sumec se nasolí a nechá se asi dvě hodiny ležeti. Když se dává péci, utluče se suchý šalvějový lístek, přidá se na kilo sumce na špičku nože pepř, nového koření a zázvoru, citronová kůra jemně uskaná. Osolené maso ze sumce se popráší tím kořením a dá se na máslem vymazaný kastrol a nejdříve se přikrytý dusí, potírá se máslem a pak se v trou-

bě do peče. Na stůl se k němu dá nějaký salát. Ostatně se upravuje sumec jako kapr.

894. Lupice (candát, šil). Nejlepší k úpravě jest od června do února. Dobře očistěná lupice vloží se do studené slané vody, aby maso ztuhlo a při vaření se nerozpadlo. Neb se den před vařením nasolí a do studena uloží. Čtvrt hodiny, než se dává candát na stůl, dají se na kuthan (kastrol) dva díly studené vody, jeden díl mléka a na úhledné délky (porce) se lupice naseká, vloží se do toho, přistaví se na horkou plotnu a když přijde do varu, nechá se vařiti pět minut. Pak se vyndá, složí na mísu, posype se smaženou žemličkou a poleje rozpáleným novým máslem nebo se posype zelenou petruželkou a může se k ní dáti holonská omáčka. Když se vaří pro hostinu lupice v celku, tak se vaří v organýtamu a dvě kilo těžká se vaří půl hodiny. Kolem mísy se dají nové bramburky a zelená petruželka.

895. Lupice (candát, šil) na modro. Lupice (candát) na modro se upravuje, jako kapr a když se vaří v celosti a je dvě kilo těžký, tak se vaří půl hodiny a musí se vařit v muselínu, aby se snadněji na mísu dostal. Zdobí se též kvítky, aspíkem a citronem. Vařená lupice se nechá ve šťávě co se vařila vychladnout.

896. Lupice se sardelemi. Den před upotřebením se očistěná lupice nasolí a rozdělá na délky. Do sardelového másla se dá kousek strouhané cibule, citronové kůry a malinko tloučeného pepře a zelené petruželky. Všechno se dobře promíchá, délky ryby osuší, pomažou se tou smíšeninkou a dají na máslem vymazaný pekáček. Když se malinko v troubě ryba zapékla, zaleje se kilo ryby čtvrt litrem kyselé smetany; přidá se k tomu malinko citronové šťávy. Ryba

se dá na misu, posype se smaženou žemličkou a omáčka se dá v troubě zavařiti, načež se procedí, dá do konvičky a podá se k rybě na stůl. Též jsou k ní dobré magrony.

897. Lupice smažená. Lupice se smaží jako kapr, jen že se musí dříve nasoliti. Ostatní úprava jako u kapra. — Parma se též jako lupice upravuje.

898. Losos. Tato vzácná ryba je nejchutnější od ledna do října. Marinuje se jako úhoř neb kapr, s majonézou se připravuje jako úhoř. Nebo se marinovaný losos nakrájí na pěkné řízky, udělá se dle menší porce hustá majonéza a řízky lososové na míse vkusně složené se zdobí majonezou skrze kornout, ve kterém je nasazena hvězdičková trubička a dle vkusu se řízky majonezou zdobí a kolem se dá čerstvý bobkový list a citronové čtvrtky.

899. Losos na jiný způsob. Losos se může upravit též omaštěný. Pro dvacet osob postačí čtyři kilo lososa. Maso z lososa se nakrájí na délky (porce). Na kastrol se dá dle množství lososa tolik zasolené vody, aby byl losos kryt, když jsou dva litry vody, dají se dvě lžíce soli a losos se vaří deset minut až před obědem, pak se dá na mísu, okrášlí se zelenou petruželkou a podá se k němu rozskvárené nové máslo. Ostatně se může ještě losos upravit jako jiná ryba; nejlepší jest však s majonézou a hodí se i pro ty nejlepší hostiny za předkrm. Zdobí se marinovaný též aspíkem a citronem. Losos přechází na jaře z moře do řek, do Rýna, Labe, Fuldy a Werry. Maso jeho jest krásně z červenále, velmi šťavnaté a tak chutné že se nazývá králem ryb svého druhu. Nejlepší jest rýnský.

900. Pstruh. Ryba u nás velice oblíbená a pěstovaná v pohorských potocích; neboť se daří jen v nej-

čistší tekoucí vodě. Maso má jemné a velice chutné. Pro svoji krásu se vždy upravuje v celosti. Někteří kuchaři, když pstruhы marinují, tak je očistěné, vykuchané pekou a mezi pečením je mastí dobrým stolním olejem. Někteří je ve šfávě, co se nakládají, několik minut vaří, pak je vyndají prosypou kaprlaty a citronovou kůrou. Do šfávy se přidá ještě bílé víno a nechá se ještě povařit a pak na studené již pstruhу naleje. Ostatní jako při kapru.

901. Pstruh na modro. Vykuchá se, drží se za oči, aby se šlem z nich nesetřel. Popráší se solí a polévá se horkým octem, až pěkně zmodrá. Pak se nechá na průvanu asi hodinu ležeti. Zatím se dají svařiti dva díly vody, jeden díl octa a trošku bílého vína, osolí se to, na litr se dá půl lžice soli. Dá se tam všecko koření a zelenina a cibule a nechá se to povářiti. Pak se tam dají vařiti pstruzi; berou se za oči, aby se modrost nepoškodila. Když přijdu do varu, tak se odtahnou a nechají se přikryté pijavým paprem na kraji plotny asi deset minut. Po té se nechají v té tekutině vychladnouti. Na dlouhou mísu se naleje na prst čistého rosolu, když začíná tuhnout, pstruzi se tam staví v plovocí podobě, ještě se zalejí studeným rosolem a nechají ztuhnouti. Do rosolu, než ztuhne, se zatrukuji štipky pažitky jako by tráva vyrůstala ve vodě, tu a tam se hodí vykrojený kvítek z vařené mrkve a z bílky. Do prostřed se postaví ozdobný špejl, na něm praporek jako na lodi. Očka se též pstruhům udělají z kuličky másla, do prostřed se dá zrnko pepře a tak se ještě tu a tam něco přidá, aby to bylo vkusné, lačné. Na stůl se podá k nim olej, oct a citron.

902. Pstruh marinovaný. Marinuje se jako kapr, peče se a mezi pečením se mastí tabulovým olejem

neb máslem. Pak na studeného pstruha se naleje ta horká svařenina, jak u kapra udáno a dá se do studena. Když se dává při hostině na stůl, urovnají se pstruzi vkusně na mísu a ozdobí se, dle vкусu několikabarevným rosolem, tu a tam se dá mezi ně máslová růžička neb chrissantéma, zelené nějaké lístky a vypadá to pak velice pěkně. Vůbec není možno vše tak vypsat a každý to dělá pak dle svého vkušu. Že se to dělá jen pro hostinu, jest jisté, neb jinak se může marinovaný pstruh podat s olejem a octem neb citronem.

903. Pstruh smažený. Pstruzi se smaží v celku. Ostatní jako při kapru smaženém.

904. Pstruh vařený. Mnozí chválí pstruha vařeného jen ve slané vodě, pak se poleje máslem. Někdo jej vaří v nakyslé vodě s kořením a zeleninou. To vše záleží na chuti.

905. Okoun. Tato ryba jest nejlepší od září do ledna. Trhnutý (či zabity) okoun se ponorí rychle do vařící vody, aby šupiny snáze se odstranily, což nejlépe se zdaří, když se lehce ostrouhají na struhadle. Pak se okoun vykuchá, osolí a nechá se asi hodinu ležet. Na kuthan (kastrol) se dá asi litr vody, dá se do něho půl lžice soli, kousek nového másla asi jako ořech, dva strouzky česneku a nechá se to několik minut vařiti. Pak se tam vloží okoun, menší se vaří deset, větší patnáct minut. Opatrně se dá na mísu, poleje se rozpáleným máslem a posype se smaženou žemličkou. Podobně se též štika upravuje, jenom že se dříve, než se dá vařiti, do kolečka stočí a motouzem sváže, aby na míse lépe vypadala. Může se k ní podati též bílý křen, neb hořcice. Okoun se na modro připravuje jako kapr. Podobně jako okoun a štika se vaří též línek, bělice a mnísk.

Ryby mořské.

V zimní době se k nám přiváží mnoho druhů mořských ryb. Nejlepší jsou jazyky mořské, plotice, mladý jeseter, výza, okatice, mihule, treska a jiné.

Ryby mořské se očistí, oškrábou, a natrou se citronovou štávou. Aby se zbavily nepříjemné chuti, dají se do vody a dá se k nim kousek cukru a dřevěného uhlí. Když se ryby vaří, nechají se v první vodě přijít skoro až k varu, pak se voda sleje, dá se opět na litr vody půl lžíce soli, kousek cibule, malinko octa a pár zrn pepře, nového koření, štípek zázvoru, bobkový list a kousek citronu, ale bez jáder. Nechá se to dvacet minut povařit a pak se tam dají ty spařené ryby, vaří se několik minut, po té se nechají na kraji plotny stát. Když se dávají na stůl, může se k nim dát rozpálené máslo a osmažené brambory neb omáčka holandská. Ryby mořské též získají na chuti, když se někoilk hodin před úpravou malinko cukrem popráší.

906. **Mořský jazyk** (dle pí. Drůbkové). Ryba se po straně rozřízne, vykuchá, černá kůže na povrchu se stáhne a bílá oškrábe. Na to se ryba omyje, nasolí a nechá chvíli ležet. Rozpálí se kousek másla na pekáčku a ryba se tam půl hodiny peče a pak se k ní podá na stůl omáčka holandská neb horké máslo a malé brambory.

907. **Treska vařená**. Dobře vymočená treska se ještě v několikeré studené vodě vypere, pak v horké vodě vymije a do slané vody vařiti dá. Když přijde k varu, voda se z ní sleje a čistou slanou nahradí. Přidá se k ní, jak při mořských rybách napsáno, troška octa, kousek cibule, koření a kousek citronu a když se to povaří, vloží se tam na délky rozkrá-

jená treska. Nechá se několik minut vařiti, pak se v tom nechá na kraji plotny, než se nese na stůl. Když se se má dát na stůl, vybere se pěkně lopatkou, aby v ní štáva nezůstala, poleje se horkým máslem neb se k ní přidá holandská omáčka, též hořčicová je dobrá. Hořčicová omáčka byla již v loňském ročníku při hovězím masce napsána, jen že, když jest to v postě, dá se místo hovězí polévky polévka rybi a kapka Maggi.

908. **Treska na jiný způsob**. Očistěná treska se vypere, spaří a pak nechá přijít k varu, opět se voda sleje, pak se dá do slané vody, do které se přidá kousek cibule, zelená petružel a dva strouzky česneku. Treska se v tom několik minut vaří, po té se dá na mísu, omastí horkým máslem a na stůl se k ní dá smetanový křen. Smetanový křen byl již v loňském ročníku »Jitřenky«. Že se treska, než se dá vařit na délky rozdělí, to zajisté je známo. Též jest takto vařená treska velice dobrá s omáčkou sardelovou. Může se též malinko ovařená treska potříti sardelovým máslem a v troubě s kouskem cibule a zelené petružele opěci.

909. **Sled** (»herink«). Nejznámějším jest u nás sled. Nejlepší sledi jsou, kteří nemají mlíčí ani jiker, tak zvaní matjes. Čerství sledi mají maso šťavnaté, bílé, na hřbetě jsou modravé barvy, na bříše mají lesklé, bílé šupiny. Staří jsou sušší, scvrklí, tukovatí, barvy žlutohnědé a páchnou. Nečistí bývají uzení sledi, kteří se nazývají koptěnci. Na pobřeží severní Evropy přicházejí v létě sledi z hloubi moře na povrch vody a ačkoliv se jich chytá tisíc milionů ročně, přes to vše sledů neubývá, neboť jedna samička mívá až sedmdesát tisíc jiker. V Holandsku jest zákonem ustanoven lov sledů od polovice června až do

ledna. Sardinky a ančovičky jsou příbuzní sledů, na-
solené nazývají se sardely. Sardinka je dvanáct
stotin, ančovička osmnáct stotin dlouhá. Loví se na
pobřeží Italie a Bretagne. V obchodě se naskytají
rozličně připravené.

910. Smaženky z ryb. Dá se na kuthánek kousek nového másla, přidá se k němu lžička zeleně jemně usekané petruželky a zpěně se to se lžičkou mouky. Odstaví se to a přidají se k tomu čtyři na tvrdovo vařené žloutky velice jemně utřené, čtvrt kila kostiček zbaveného masa rybího jemně usekaného, jedna strouhaná, malinko smetanou navlažená žemlička, jedno celé vejce, malinko květu a pepře. Dobře se vše dohromady prodělá, utvoří se z toho malé, na stotinu silné placičky, obalí se v mouce, omoci v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a smaží se v rozpáleném másle. Na stůl se podávají se špenátem.

911. Sekanina z ryb. Půl kila rybího masa bez kostí se jemně useká, přidají se k tomu dvě strouhané, malinko mlékem navlažené žemličky. Na misce se utře asi jako slepičí vejce kousek nového másla, pak se tam přidají dvě vejce, šest utřených tvrdých žloutků, dvě, se štipkem másla utřené sardelky, na větší špičku nože pepře a ty navlažené žemličky. Malinko se to přisolí, přidá se půl lžičky zelené, jemně usekané petruželky, vše se dobře prodělá, utvoří se z toho šíška, potře se bělkem, dá se na máslem pomazaný pekáček, přidá se k tomu kousek cibule, kousek petružele a peče se to v troubě přes půl hodiny a mezi pečením se polévá rybí čistou polévkou, do které se přidá několik kapek Maggi. Pak se to zaleje koříčkem kyselé smetany, do které se přidá lžička mouky. Ryba se pak vyndá, rozkrájí se na ší-

kmé řizky, omáčka se nechá povářit, procedí se, přidá se do ní malinko citronové šťávy a podá se v konvičce a ryba, vlastně rybová sekanina se okrášlí kadeřavou petruželkou a růžičkami ze řetvičky.

912. Omelety s rybí sekaninou. Upekou se čtyři velice slabé omelety. Každá omeleta se v půli rozřízne a pomaže se následující sekaninou. Menší očistěná ryba se udusí na másle s kouskem zelené petružele. Pak se masičko opatrně obere, jemně useká a přidá se jedna strouhaná mlékem malinko navlažená žemlička, lžička do žluta malinko osmažené cibule, připojí se malinko pepře a jest-li jest to tuhé, tak se přidá malinko smetany, aby to bylo vláčné. Po té se pomažou tím ty rozpůlené omelety, pak se to pěkně sbalí, omočí se v rozkvedlaném vejci, obalí ve strouhané žemličce a smaží se v rozpáleném másle neb sádle, kterého se dá na kastrol asi na stéblo zvýši. Jest k tomu dobrý špenát neb salát.

913. Sekanina ze zbytků ryb. Zbytky pečených neb smažených ryb se zbaví kostí, na talířek sekaného rybího masa se dá na kastrol spejchnouti na malé půl lžice jemně pokrájené cibule, vloží se tam usekané masičko a vždy na dvě lžíce masička se dá lžice strouhaného chleba a připojí se k tomu, kdo rád, dvě zrnka uhlíč, jalovce a malinko rybí polévky. Když se to má dát na stůl, zamíchají se do toho dvě vejce. Dobře se to prodělá, přidá se malinko pepře, dle chuti přisolí a dají se k tomu na stůl osmažené brambory a nějaký salát neb zeli. Místo chleba může být také strouhaná žemlička. Ze zbytků masa se také podobné jídlo může upravit.

914. Beefsteak z ryb. Čtvrt kila syrového rybího masička bez kostí a kůže se jemně useká, připojí se k němu půl ve vodě namočené žemličky, která se

dobře rozetře, aby byla jemná. Osoli se to špetinkou soli, připojí se k tomu štípek strouhané cibule a několik kapek Maggi; promíchá se to a udělají se na stotinu silné malé placičky (biftečky) popráší se po jedné straně malinko pepřem a moukou a opekou se rychle v rozpáleném sádle. Jako půl vejce kousek sádla postačí. Pak se ještě malinko zapráší moukou, zalejí troškou rybí polévky, do které se přidá několik kapek Maggi a štípek cibule a zelené petruželky. Bifteky se dají na teplou plochou misku, na každý se dá sázené vejce; šláva se na ně procedí a dají se na stůl. Též dobré jsou k nim brambory.

915. Rybové paštíčky. Masíčko z pečeného kapra neb ze štíky se zbaví kostiček a kůže a velice jemně se useká a přidá se na talíř masíčka usekaného za tříct haléřů vařeného uzeného lososa, který se též velice jemně useká. Po té se dá na kastroi půl lžice strouhané cibule, jako slepičí vejce kousek sádla a cibule se nechá spejchnouti. Po té se tam dá to masíčko a hrstka strouhané žemličky, lžička Maggi, lžice bílého vína, lžička citronové šlávy na větší špičku nože citronové kůry, tolik též pepře, promichá se to a naplní se tím máslové paštíčky a hned teplé se dají na ohřátou misu, ozdobí se zelenými lístky a kousky citronu. Jest to dobrý postní předkrm a hodí se i pro hostinu. Toto postačí pro šest i osm osob. Jak se paštíčky dělají, bylo u máslového pečiva napsáno.

916. Máslová paštika studená. Čtvrt kila masa syrového bez kůstek ze štíky neb z kapra, čtvrt kila masa z úhoře se jemně umele neb useká, připojí se k tomu deset deka plsuňho vepřového sádla, které se s masíčkem umele; deset deka nového másla, za tříct haléřů uzeného lososa na kostečky nakrájené-

ho, jedno celé vejce a jeden žloutek, na špičku nože citronové kůry, půl lžíčky paštikového koření, lžíčka maggi, jedna strouhaná, bílým vínem navlažená žemlička, na špičku nože pepře. Vše se promichá, dle chuti přisolí a zatím již dříve se připravilo máslové těsto po dvanácti deka másla, rozválí se na nůž silně, vyloží se jím forma plechová na srncí hřbet (cukrový), hmota paštiková se tam vloží, povrchu se též máslovým těstem pokryje a peče se v teplejší troubě tři čtvrtě hodiny. Pak se nechá máslová paštika vychladnout. Po té se vyklopí a druhý den se krájí na pěkné krajíčky, složí vkusně na misu, krásli zeleným bobkovým listem a citronem na čtvrtky nakrájeným. Jest to dobré předjídlo i pro hostiny a postačí pro osm i deset osob. V postě jest to vítané. Může se dva dny napřed připraviti.

917. Podobná paštika z masa. Čtvrt kila masa telecího řízku, čtvrt kila vepřového též bez mázder, deset deka sádla převařeného, deset deka slaniny, za deset haléřů telecích jater, vše se umele, připojí se k tomu též jedna žemlička vínem navlažená, jeden žloutek a jedno celé vejce, jeden malý vepřový uzený jazyk, ovařený, oloupaný a na kostičky nakrájený, připojí se též koření jako předešle, osoli se to vrchovatou lžíčkou soli a dá se to do máslového těsta do formy jako předešle a též se to tak pečené studené krájí a dá za předkrm. Kdo chce mít tuto paštiku velice jemnou, tak mleté maso ještě sýtem prolisuje. Také se může tato paštika dělat z masa z divoké drůbeže a zvěřiny. Když se přidají malá husí neb kačínlí jádra jest ještě paštika lepší.

918. Rybové mušle. Jedna dušená, kůstek zbavená ryba se jemně useká, na talíř masa se dá hrst strouhané žemličky, půl vařené, jemně utřené sar-

delky, dvě lžice husté kyselé smetany, půl lžice citronové šťávy, malinko kůry. Vše se promíchá a nechá se to prohrát. Po té se vymažou mušle, které jsou k dostání za dvacet neb 24 halérů v lahůdkářském obchodě, novým máslem, posypou se strouhaným parmažanským sýrem, masičko se dá na ně, nepříliš vysoko, asi tak tři lžice masička se dá na jednu mušli a opět povrchu se sýrem posype a dají se mušle na plech a nechají se v troubě, aby byly teplé, než se dají na stůl. Zdobí se zelenými listy a citronem. Jest to dobrý předkrm.

919. Mušle studené. Na šest mušlí se vezmou dva marinovaní pstruzi, oloupají se, zbaví kůstek a na kostičky nakrájí. Po té se dá na mušličku lžice těch pstruhů, zalejí se lžicí rosolu a nechá se to ztuhnout. Pak se opět dá malinko kousíčku ryb a zalejí se hustou majonesou, po té se to nechá opět ztuhnout. Pокладе se to pak kousky marinovaného lososa, ráčimi ocásky, opět se na to dá lžíčka majonesy skrze hvězdičkovou trubičku a nechá se to ztuhnout. Jest to hezké a hodí se to i pro vzácné hostiny za předkrm. Dělala jsem to pro vysoce vznešeného pána a líbilo se to i chutnalo. Na míse se to pak zdobí bobkovým listem a citronem. Když se tyto mušle dělají, jest nejlépe si dát do nějaké nádoby třeba rýže, neb obilí, aby se tam mohly mušle postavit, aby pěkně stály a ztuhly, aniž by se to vylilo.

920. Paštika se sýrem. Udělá se po dvanácti deka másla a čtrnácti deka mouky a jeden žloutek máslové těsto a když po čtvrté se rozválelo, udělá se z něj plocha asi jako talíř velká, kousek těsta se však odkrojí a udělá se kolem toho koláče na prst široká jako ohrada. Půl šírky smetanového sýra se utře z jedním vejcem a špetkou kmínku a tím se ta

plocha máslová namaže, jen okolek se nechá bez mazání. Po té se sýr i okolek potře rozkvedlaným vejcem a dá se to do dobré vytopené trouby a peče se tři čtvrtě hodiny. Může to být v postě za příkrm i předkrm. Dá se to na kulatou mísu, rozkráji na trojhránky a nese za tepla na stůl.

921. Šneci (hlemýždi). Patnáct hlemýždů se hodí do zasolené vařící se vody a vaří se až blána tvrdá (totiž zalepenina) praská. Pak se hlemýždi špičatým nožem vytáhnou a odřízne se vše mazlavé, aby jen malé tmavé těličko hlemýždi zůstalo. Tělička hlemýždi se operou a dají s kapkou čisté rybové neb hovězí polévky (když to není v postě) a oříškem másla hodinu dusiti. Nesmí však se z nich štáva vyvařiti, raději po lžici polévky přidávati. Též se může přidat k nim kousek petruzele zelené neb kořinkové. Mezičí co se hlemýždi dusí, očisti se z nich skorápkы (domečky). Dobře se omyjí, pak se solí vydřhnou, opět opláchnou a pak v čisté vodě s kouskem sody vyvaří, pak se zase opláchnou a ještě se pak v čisté vodě, bez sody vyvaří až jsou úplně čisté. Nyní se připraví nádivka. Na misce se utře na patnáct šneků jako velký vlaský ořech kousek nového másla, připojí se k němu jeden vařený utřený žloutek, jeden žloutek syrový, jedna strouhaná, smetenou malinko navlažená žemlička, dvě vrchovaté lžice sekankinky zdušené ryby, na malou špičku nože majoránky, tolik též pepře, asi jako půl hráchu kousek utřeného česneku, dobré se to promichá, pak se ještě připojí jedna velká, neb dvě malé očistěné, kůstek zbavené sardelky, které se s oříškem másla jemně utrou. Hlemýždi se rozkrájí na malé nudličky a vše se promichá s nádivkou. Nyní se rozdělí nádivka na patnáct kousků, každý kousek se upraví do

obdélného kousku. Domečky hlemýždi se vymažou malinko máslem, vypláchnou se štavou z dušených hlemýždů a do každého domečku se dá ten kousek nádivky, nesmí se příliš dolu ucpávati, ať jest nad skořápkou (domečkem), navrchu se nádivka uhladí a posype strouhanou žemličkou. Nadite domečky se urovnají třeba na omeletový plech, aby stály pěkně nádivkou vzhůru a pekou se v troubě patnáct minut. Když se dávají na stůl, tak se dají na talíř, ozdobí se kolem zelenou petruželkou a citronovými čtyrtky neb se citron na koláčky rozkrájí. Někdo dává do nádivky celá hlemýždi těstíčka, některá hospodyňka je zase rozsekává. Někdo též dává do nádivky vše to mazlavé z domečků, není to však chutné. Když není půst, může se dát místo masa rybového dušené maso telecí neb mladé vepřové, zvláště vepřové dušené srdce jest do hlemýždi nádivky výborné, takéž maso z kuřat. Hlemýždi domečky se mohou uschovati a pak se dělají šneci nepraví, dělá se nádivka z masa rybího v postě neb jindy nádivka masitá a místo hlemýždů se rozkrájí na nudličky dušená lanýž a hlemýždi jsou lepší nežli skuteční. Když je masitá nádivka, může se na nudličky rozkrájeti kousek dušeného srdce vepřového. Nádivka u nepravých hlemýždů se koření a dělá se v takovém množství na patnáct domečků, jako je u pravých psáno. Jsou dobré i nepraví hlemýždi za předkrm.

922. Žáby smažené. Žabí stehýka se operou, jedno do druhého vstří, malinko nasolí, obalí v mouce, omočí se v rozklepaném vejci a smaží se rychle v rozpáleném másle neb sádle. Jsou dobré ku špenátu, neb jest k nim dobrá bramborová kaše. Žáby, ovšem jen stehýka, jsou živným a snadno stravitelným pokrmem, pročež se hodí i pro nemocné a pozdravu-

jici se, zvláště pro nemocné na žaludek. Jest to dobré jídlo postní a polévka ze žab malinko zapražená žlutou jižkou jest velice dobrá. Postačí na talíř polévky šest dušených žabích stehýnek, které se do zapražené polévky i ze štavou přidají. Zadělané žáby jsou též velice dobré, připravují se jako kuřata s omáčkou citronovou. Pak se k tomu dají na stůl žemličkové knedlíčky. Též sekanina ze žabích stehýnek jest výtečná, upraví se jako rybí.

923. Želvy. Některých druhů želv užívá se také v kuchyni a připravují se buď s citronovou omáčkou, aneb se smaží. Nejlepší jest polévka z nich.

924. Raci. Loví se v noci, když vylézají ze svých skryší pobřežních hledat si potravy. V kuchyni se jich užívá na polévku, na knedlíčky, jež se upravují jako mozeckové a omáčky, jemně to chutné jídlo. Jedi se však obyčejně vaření. Do vody, když se vaří, přidá se kapka kmínu a zelené petružele. Když se vaření raci dávají na stůl, srovnají se na teplou misu, kladou se klepety ven na okraj misky a ozdobí se kaděřavou petruželí. K rakům dávají se papírové ubrousny, neb bílý hedvábný papír, protože skvrny z bílého prádla špatně pouští. Nejlepší jsou raci vaření ve slané vodě, dává se na litr vody půl druhé lžice soli, na špičku nože kmínu a kousek zelené petružele. Když jest voda ve varu, dávají se tam raci hlavou dolů, aby se dlouho netrápili. Menší raci se vaří dvanáct, patnáct minut, větší i dvacet minut. Některý kuchař dává do vody co se raci vaří kousek nového másla. Někdo zase dává kousek másla na raky vařené, prohodí je, a pak takto omaštěné se pěkně lesknou. Raci se mohou déle živí udržeti, když se dají do vlnitého mechu do studené místnosti a přidá se k mechu něco kopřiv. Také některý ku-

chař než raky dá vařiti, vytáhne jim v ocásku prostřední včíšek, při čemž malinko vějířkem ukazováčkem a palcem zatočí a tak se vytáhne střívko, které prý ve vařeném ocásku jest nepěkné. To vše záleží na zvyku. Když se to však dělá, hned takový se hodí do vařicí se vody, aby se netrápil. Vody na raky se dává jen tolik, aby byly potopené. Mnoho vody se dávat nemá neb jsou raci pak vyvařené jako vodnaté. Též dlouho se vařiti nesmí neb mají pak maso tvrdé. Jak se z raku upravuje máslo, bylo iž při úpravě ryb napsáno. Masičko z ocásků vařených raku se hodí co ozdoba studených i teplých pokrmů. Rací jsou nejlepší v letních měsících, zvláště když kvete pšenice.

925. Rak mořský. Maso z mořských raku platí za lahůdku, jest však těžko stravitelné. Obyčejně se kupují naložené a zdobí se jimi studené předkrmay. Obyčejně se potřebují jen v pánských kuchyních. Když vaří se rak mořský, dá se též do vody sůl a kmín, též někteří kuchaři přidávají trochu piva a malý rak se vaří čtvrt hodiny a velký 4 kg. těžký třeba i hodinu. Takový rak, když se dává na stůl, potře se olejem, aby se leskl a opatrně se skořápka rozřizne, též klepeta, aby hosté snáze se k masu dostali. Ozdobí se malými vařenými ráčky, zelenými bobkovými listy a citronovými čtvrtkami. Podá se též ocet a olej, neb majonesa. Naložený mořský rak se může též podat s majonesou neb omáčkou studenou hořčicovou, jak při rybách bylo již uvedeno.

926. Ústřice. Ústřice jsou pokremem velice výživným, neboť záležejí hlavně z bílkoviny. Jsou snadno stravitelné a hodí se i pro nemocného. Požívají se za syrova s citronem, neb šfáva citronová napomá-

há k snadnému trávení. Vařené ústřice jsou těžko stravitelné, asi jako vejce na tvrdo.

927. Mušle (škeble). Mušle jsou tak výživné jako ústřice. Když jsem se učila vařiti, připravovaly jsme je následovně: Omývaly jsme je ve studené místnosti ve studené vodě, pak se vložily do studeného bílého vína a když se měly dávat na stůl, bylo již na plotně zase bílé víno ve varu, mušle se tam vchodily a jak se malinko začaly otvírat, hned se daly na misu a na stůl. Podal se k nim rozkrájený citron. Jednou se také dali kolem zadělávaných kuřat. Když se mušle neb ústřice kupují, tedy nesmí být ani dost málo skořápka pootevřena neb ty se nesmí již poživati. Ústřice pokažené se poznají po bílé nehezké barvě, tytéž nevyplňují skořepinu úplně a jest kolem nich jakási mléčná šfáva a nepřijemně zapáchají. — Ústřice se požívají vyjímaje květen, červen, červenec a srpen po celý rok. Mušle od počátku října až do dubna jsou dobré.

928. Kaviar. Kaviar jest z jiker různých ryb. Zvláště z jesertera se připravuje dobrý kaviar. Nejlepší kaviar jest ruský z Astrachánu; lacinější jest labský neb německý, který se připravuje v Prusku. Kaviar platí za lahůdku, jest výživný a proto také dosti hledaný za předkrmí neb posnídáncu. Velice dobré jsou řízky žemličkové, které se pomaží sardelovým máslem, ozdobí kaviarem, nudličkami ze šunký a vajec a jest to dobrý a rychlý předkrm. Též se dává kaviar do košíků citronových a zdobí se tím marinované ryby. Neb na tvrdo vařené vejce se rozpůlí, žloutek se vyndá a bílek se naplní kaviarem a mohou se tím též studené ryby okrášlit. Zajisté důmyslná hospodyňka ještě na jiný způsob všecky předpisy si pozmění a tak ze své vlastní zkušenosti

mnoho jiných pokrmů připraví a je dle svého vkusu ozdobí. Nejlepší způsob vaření jest, když hospodyňka vaří dobře a přece spořivě, což za nynější drahoty jest velice potřebné. Zatím ukončuji jídla masitá a ryby, ostatní ještě se připojí při lístcích jídelních.

Káva.

929. Jak máme vařiti kávu? Bezesporně děje se tak nejlépe v emailovaném kávostroji s dobře přiléhajícím závěrem. — Naměříme čerstvou studenou vodu a postavíme ji na oheň, davše na 1 litr vody 10 g pravé »Franckovy« přísady ke kávě; nechali-li jsme ji 2 minuty povariť, vsypejme jemně rozemletou připravenou zrnkovou kávu do vařičího odvaru, avšak nápoj ihned odstavíme, aby se obsah dále nevařil. Po 5 minutách je káva hotova. Dávka kávy zrnkové řídí se dle chuti; miluje-li kdo silnější kávu, upotřebí na 1 litr 4 dkg kávy zrnkové. Leč i 1 dkg kávy zrnkové a zprvu uvedená dávka pravé Franckovky plně vyhoví chutovým požadavkům i lepší kuchyně.

930. Dietetická káva. Mnohým osobám neprosívá káva zrnková a proto se jí střeží; přes to však stýskalo by se jim po ní, zvláště když si na ni uvykly. A proto je dobré, že je v obchodě již po vice-ro kávových náhražek, podobajících se svými chutěmi kávě zrnkové; doporučujeme je co nejvřeleji všem osobám, které by bez kávy, jak se říká, ani nemohly být. Nejhodnější, v chuti poněkud slabší náhražkou kávovou je bezesporně Franckova »Plodovka«; honosí se lahodnou, znamenitou chutí a jsouc ve spotřebě vydatnou, je i levnou. Příprava kávy z »Plodovky« není ani dost málo složitou. Vaří se 2–3 minuty asi 2 dkg Franckovy »Plodovky« v 1

litru vody, načež se nechá odvar as 2 minuty klidně státi, aby se obsah vyloužil; potom se odvar přecedí. Přidalо-li se ještě mléka a cukru, je káva hotova. Ochutnavší kávu s »Plodovkou«, touto znamenitou náhražkou kávovou u slečny redaktorky »Jitřenky«, přesvědčila isem se, že je káva s »Plodovkou« skutečně výborná, takže isem dala výhost žitu, ale i každé jiné případě kávové kromě »Plodovky«. Zvláště za dnešní drahoty a nedostatku mléka je »Plodovka« pravým dobrodiním pro každou domácnost, najmě pro obyvatele měst. »Plodovka«, honosíc se tak delikátní chutí a vůní, je skutečnou náhražkou za kávu zrnkovou a doporučují ji co nejvřeleji. Poznámka: »Plodovku« možno vařiti i bez kávy zrnkové, již cele nahradí. Pro děti je rozhodně zdravější než káva zrnková.

931. Žitná káva. Žito hodí se ze všech obilných káv k výrobě kávových náhražek nejlépe. Příprava kávy z žita je jednoduchá. Rozemleme zrna v kávovém mlýnku, dáme do 1 litru vody as 30 g rozmělněné žitné kávy, nejraději nejlepší Franckovy »Perlówki« necháme ji 2–3 minuty vařiti a nechavše uvařenou kávu zas tak dlouho ustáti, slejeme ji a přidáme k ní dle libosti mléka a cukru.

932. Enrilo — občestvující nápoj. Zajisté již mnohý nabyl často přesvědčení, že lihoviny žízeň netiší; požívají-li se pak ve větších dávkách, jsou zdraví lidskému zhoubny, pohlcujíce přečasto i celý majetek pijáka. Kde tedy není pohotově dobrá čistá voda, je sklenice studené kávy Enrilo nejlepším a nejděčnějším nápojem. 1/10 kg balíček Franckova Enrila stojí pouze 12 haléřů a lze z něho připravit 6–8 litrů znamenitého nápoje. Dá se do studené

vody, vaří se v ní 5 minut a nechá potom 3 minuty ustátí. Mnozí sladí je; často však pije se i bez cukru.

933. Studená káva. Všeobecně je známo, že se káva nechává v létě velmi často vychladnouti, a požívá se pak co vítaný, občerstvující nápoj; tento způsob přípravy spojen je však s nevýhodou, že kávová chut během chlazení z kávy uniká, takže chladená káva nevoní již tak zúplna příjemně, jako ihned po vaření. Zajisté nám však záleží na studené kávě znamenité vůně a lahodné chuti a použijme tudíž následujícího návodu: Do porculánového hrnce dáme 1 litr čerstvé, úplně studené vody a do ní 2 plné lžice »pravé Franckovy přísady ke kávě« (chvalně známého druhu v dřevěných bedničkách) nádobu přikryjeme a postavíme na 5 minut do chladného místa. Zatím rozemleme v kávovém mlýnku 2 lžice světle upražené, dobré kávy zrnkové. Rozemletou kávu zrnkovou dáme do obyčejného kávostroje, přikryjeme filtrovacím papírem nebo kouskem lněného plátna, dobře přitlačíme a potom přeléváme ji úplně pomalu studen, roztokem Franckovky. Jakmile je tekutina ve spodní části kávostroje, je studená černá káva hotova a hned se požívá, nebo se smísi se studenou smetanou. Přejeme-li si opravdu studenou kávu, dáme nádobu do ledu. Jest velmi důležito, abyhom se řídili přesně dle návodu, zvláště však použili jen nejlepších druhů kávy zrnkové, jsouce i dbalými, aby byla káva skutečně jen světle upražena. Tmavě pražená káva nejen nevoní tak příjemně, nýbrž mívá i přismahlou chut. Pozn. Kdo má raději kávu slabší, dá zrnkové kávy jen kávovou lžičku: To vše záleží na chuti. Tato káva se může snadno upravit i na poli, kde je dobrá pramenitá voda. Káva se vezme z domu mletá.

934. Káva co nápoj. Jedna venkovská rozšafrná hospodyně upozornila mne na následující, o čemž chci i vážené čtenářky zpravit. Ve žnich, kdy žhavé sluneční paprsky na zemi nejvíce sálají, trpí plnou měrou žizní najmě osoby, pracující v polích; je proto velmi důležito, abyhom znali vhodný prostředek k zahnání žizně, ienž by byl úplně neškodný a žaludku i laholil. Ženci připravují si levnou chutnou kávu následovně: Vezmou si sebou na louku džbán kávy a zakopou jej ve stínu, kde tak hned nezteplá. Vaří-li se 2—3 minuty v litru vody 15 g. Enrila, čili 1 polévková lžice, je tato dobrá káva uvařena. Odvar se pak procedí a dle chuti osládi. Obyčejně dostačí úplně 1—3 dkg cukru; četné osoby pijí je naslazené. Káva s Enrilem, jsouc velmi levnou (1 litr přijde bez cukru na $1\frac{1}{2}$ haléře, s cukrem ani ne na 5 haléřů), zahání žizeň daleko lépe než kterýkoliv jiný nápoj. Nelze popírat, že by nebyla čerstvá voda nápojem nejlepším; avšak není ji všude a zdá se nám, že žaludek snázejí upokojíme, pijeme-li místo čisté vody nějaký nápoj dobré chutnající. Muži pijí kávu s Enrilem černou a hořkou, kdežto ženám přijde spíše vhod káva oslazená; sladí si ji tudíž, přidávajíce k ní i někdy trochu mléka. — I pro tovární dělnictvo, pracující blízko ohně, je Enrilo velmi cenným nápojem a lze je vřele doporučiti.

Krémy a sladké rosoly.

Studený sladký rosol neb krém se řadí mezi nejjemnější lahůdky a podává se v letní době jako ochlazující pochoutka, neb o hostině se dává místo jemného nákypu. Též nemocní horečkou, mohou ovoceň rosol požívat.

935. Rosol pomorančový malá porce. Do hladkého hrnku se dá deset lžic vína bílého, ze dvou pomorančů procezená štáva, sedm deka cukru, na kterém se otřela kůra z jednoho pomoranče a nechá se to na kraji plotny asi čtvrt hodiny povařiti. Po té se tam dají tři listky bílé jemné želatiny, pěkně se to zamíchá, aby se želatina rozpustila a procedí se skrze husté plátno a dá se do nádobky, třeba nějaké malé formy, která se malinko vymaže mandlovým olejem a nechá se na ledu neb ve studeném sklepě ztuhnouti. Když se to dává na stůl, forma se na vteřinu podrží v horké vodě vykloupi se rosol na skleněnou misu a podá se na stůl. Jsou k němu dobré piškoty. Pro nemocného jest dobrý k ochlazení. Když se plní tímto rosolem pomoranče, dá se místo deseti lžic vína, jen osm lžic. Pomoranče se v půli rozkrojí, masičko vydlabe, postaví se třeba do rýže, naplní rosolem a nechá ztuhnouti. Pak se i s rosolem rozkrájí na čtvrtky. V zimě se to hodí i mezi cukrovinky.

936. Rosol citronový. Citronový rosol se dělá jako pomorančový, musí se však dátí více cukru a místo vína se dá jen voda.

937. Rosol jahodový. Jahody se rozmačkají, štáva se procedí a když jest ji čtvrt litru, dá do ní deset deka cukru zavařiti; pak se tam nechá na kraji plotny rozpustit pět listků bílé želatiny, dobře se to rozmíchá, procedí skrze plátnko a dá se do olejem lehce potřené formy a po té k ledu ztuhnouti.

938. Rosol malinový. Malinový rosol se připravuje jako rosol jahodový, podobně z ostatních šťáv ovocných se může připravit.

939. Rosol maraskínový (marasguinový). Do hladkého hrnku se dají asi čtyři lžice bílého vína,

dvě lžice citronové šťávy a vody se dá tolik, aby toho bylo čtvrt litru. Dá se k tomu dvacet deka cukru a nechá se to pomalu vařiti a sebere se pěna na vrchu usazená či vyvařená. Po té se tam zamíchá a nechá rozpustit sedm listků bílé želatiny a po té se vše skrze pláténko procedí. Pak se k tomu připojí vinná sklenička maraskýnu, vymaže se forma lehce olejem, tekutina se tam vleje a dá k ledu stydnoti.

940. Krém kávový. Krémy se dělají jako rosol, jen že se přidává smetanová pěna. Uvaří se po dvou deka jemné kávy osmina litru kávy, do které když jest procezená, se dá osm kostek cukru, jest to asi čtyři a půl deka a nechá se to malinko převařiti. Pak se tam dá tři listky želatiny a míchá se tím až se rozpustí a pak se to míchá ve chladné místnosti až to začne houstnouti. Zatím někdo jiný udělá ze čtvrt litru smetany, která musí být od ledu a velice dobrá, pěknou hustou pěnu, která se do kávového již úplně studeného a skoro již malinko houstnoucího krému lehce zamíchá a pak se smíšenina dá do olejem potřené formy k ledu ztuhnouti. Jest tento krém za půl hodiny i dříve ztuhlý. Kdo nechce krém dávat do formy, dá jej do skleněné misy a s tou se dá na stůl a ozdobí se na vrchu ještě smetanovou pěnou. Při krému se smetanovou pěnou se musí dátí pozor, aby pěna byla v pravý čas do krému zamíchaná; když jest ještě krém zcela ien tekutý, rád padne ve formě ke dnu a pěna zůstane na vrchu; když jest již více tuhnoucí, opět se špatně s pěnou spojí a zůstávají kousíčky, což u kávového krému nepěkně vyhlíží. Proto jest nejlépe jak malinko začne houstnouti, pěnu lehce tam primichati.

941. Krém jahodový neb malinový. Čtvrt litru

štávy z jahod se nechá var malinko přejít asi z 10 deka tloučeného cukru. Pak se tam nechá rozpustit pět lístků želatýny a míchá se tím až to úplně vychladne a když to začíná malinko houstnouti, zamíchá se tam lehce ze čtvrt litru sметany pěkná pěna a dá se to do mandlovým olejem potřené formy ztuhnouti. Když se to dává na stůl, okrášli se to čerstvými jahodami. Podobně se to může připravit z každé ovocné štávy. Někdo jen štávu z jahod vytlačí, osladí tloučeným cukrem a rozmočí v ní želatýnu a zamíchá smetanovou pěnu, má to prý lepší vůni.

942. Krém vanilkový smetanový. Do hrnku se dá půl litru slabé, sladké smetany, dvanáct kostek cukru, čtyři žloutky, postaví se to na plotnu, připojí se k tomu šest lístků želatýny (a vanilka) a kvedlá se to na plotně až to začne houstnout, vařit se to nesmí. (Želatýna se dříve než se dá do sметany, v lžici vody rozpustí.) Pak se ztuštěný krém kvedlá až je úplně studený a když počiná malinko houstnout, přimíchá se do něj z půl litru smetany pěna a dá se hmota do olejem potřené formy k ledu ztuhnouti. Ve studeném sklepě též ztuhne. Podají se k tomu piškoty neb oplatky.

943. Krém, malá porce. Devět lžic smetany, tři kostky cukru, dva žloutky, půldruhého listku želatýny, kousek vanilky (která se pak odstraní) kvedlá se na plotně, až to zhoustne, po té až to vychladne. Pak se udělá z koflíčku smetany pěna, přimíchá do studeného krému a dá se to do dvou koflíčků do sklepa ztuhnouti. Pak se to vyklopí na skleněné dva talířky, dá k tomu piškot a jest to místo nákypu pro dvě osoby. (Také se může dát jeden žloutek a jedno vejce celé.)

944. Krém z vína s pěnou. Vinný krém se dělá jako smetanový, jenže se dá místo sметany bílé víno a jelikož jest víno kyselé, dá se více cukru.

945. Vinný krém bez sметany. Koflíček vína (asi jedna osmina litru), osm kostek cukru, na citroně otřeného, čtyři žloutky, čtyři lístky želatýny se rozkvedlá, pak se to postaví na plotnu a kvedlá se to až jest hustá. Pak se ještě kvedlá na stole, až jest studená. Dá se do formy a nechá se krém ztuhnouti. Když se dává na stůl, okrášli se zavařeným ovocem.

Pozn.: Cukr na citroně neb pomaranči otřený, se takto tře: Vezme se cukr v kousku, mnoho-li se potřebuje a citron, totiž ta žlutá kůra se o cukr otřá, až cukr je od kůry žlutý a tím přijde pak jemná chuť citronová do pokrmu a jest to jemnější než kůra i jemně usekaná. Želatýna se může dříve v lžici vody rozmočiti. Také se může dát místo žloutku jedno vejce celé.

946. Vinný krém, malá porce. Do malého hrnečku se dají tri lžice bílého vína, tři kostky cukru na citroně otřeného, jeden žloutek, půl lístku želatýny a nechá se to na stole rozmočiti. Po té se kvedlá na plotně nepříliš rozpálené, až jest to husté. Vařiti se nesmí. Pak se kvedlá na stole až vychladne. Dá se to pak do většího koflíka do sklepa ztuhnouti. Pak se vyklopí na skleněný talířek, ozdobí zavařinou a dá s k tomu piškot neb oplatky (vafličky). V létě se může dát dvě lžice jahodové neb jiné štavy, též tři kostky cukru, půl lístku želatýny, jeden žloutek a pracuje se to jako předešle. Jest to rychlé a dobré a hodí se to pro hosta i pro nemocného hořečkovu. Když se kupuje želatýna, musí se koupiti jen čistá, bílá průhledná jako sklo. Barevná neb na-

žloutlá není dobrá. Když se dá na tři lžíce vína jeden žloutek a jedno vejce celé, není třeba dávat želatýnu.

947. Krém pro nemocného. Do hrnečku se dají dvě lžíce vína, dvě kostky cukru na citroně otřeného, jeden žloutek a když se cukr rozpustí, rokvedlá se to, postaví na plotnu a kvědlá se až jest to husté, vařit se však nemá. Pak se kvědlá až to vychladne. Po té se dá do koflíčku a nechá ztuhnouti. Může se to ozdobit malinovou zavařeninou. V létě se může dát místo vína malinová neb jahodová šťáva. Jest to pro nemocného posilující pochoutka.

Zmrzlíny.

948. Zmrzlina. Kusy ledu se dají do nějakého starého pytle a paličkou neb sekýrou se do něho tlče, až se na drobné kousky rozdrtí. Do kbelíku, do něhož se postaví strojek na dělání zmrzliny, dá se vždy vrsva ledu a vrstva soli, hodně, se to kolem strojku upěčuje až je kbelík kolem strojku skoro plný. Strojek se pak naplní hmotou určenou pro zmrzlínou a za stálého otáčení strojkem a častějším mícháním dřevěnou lopatkou, se kterou se spodní hmota obraci na povrch, točí se strojkem asi dvacet minut a zmrzlina je hotova. Kdo nemá strojek, dá hmotu na zmrzlinu do plechové krabice, postaví ji do prosoleného ledu a míchá hmotou zmrzlinovou dřevěnou lopatkou, aby byla jemná, ne však krupkovitá, až je překně ztuhlá. Pak se přiklopí, na víčko naloží se též troška ledu a nechá se stát, než se nese na stůl. Zmrzlina se podává na skleněných talířích a dají se k ní jemné zákusky.

Hotová zmrzlina dává se také do malých formiček, rozličných tvarů, na př. malý beránek, labutí a i. Tako naplněné firmičky se pevně uzavrou, zahrabou se ještě chvíliku do ledu a pak se opatrně vyklopí na skleněnou mísu. Též se může zmrzlina dle vkusu přibarviti bretonem. Smetanová zmrzlina se dříve zdaří než ovocná a proto se také pro začátečnice doporučuje. Velice vhodný jest strojek na zmrzlinu s točicím se cylindrem, plstí obalený se dvěma vložkami, takže se při malé spotřebě ledu může připravit zmrzlina i v kuchyni. Strojek na zmrzlinu se dostane v závodě, kde mají kuchyňské nádobi.

949. Zmrzlina vanilková. Do hrnku se dá půl litru dobrého mléka, neb slabé smetany půl lusku vanilky, pět žloutků, deset deka cukru, postaví se na plotnu a kvědlá se až je to husté a pak, až to vychladne. Vanilka se odstraní, vleje se hmota do strojku a dělá se zmrzlina jak v předešlém čísle udáno. Pozn. Některá hospodyňka přidává lžíčku dortové mouky.

950. Zmrzlina čokoládová. Čokoládová zmrzlina se připravuje jako vanilková, jen že se k ní přidají dvě tabulky strouhané čokolády, která se tam za stálého míchání připoji.

951. Zmrzlina oříšková. Oříšky se očistí, umelou a vhodí se do vařící slabé smetany (hustá smetana se na zmrzlinu dávat nesmí, neb špatně mrzne), postačí jich asi osm deka. Nyní se v té horké smetaně oříšky nechají přikryté asi čtvrt hodiny. Pak se to procedí, do vychladlé smetany se dají žloutky a cukr jako při zmrzlině vanilkové.

952. Zmrzlina kávová. Kávová zmrzlina se připravuje jako oříšková, jen že místo oříšků se dá do vařící smetany deset deka čerstvě ještě horké pra-

žené kávy v zrnkách. Přiklopí se, aby smetana měla jemnou kávovou vůni a chuf, pak se procedí a kvedlá, když vychladne se žloutky a cukrem jako vanilková. Některá hospodyňka dává místo kávy kávovou trest.

953. Zmrzlina pomerančová. Dá se malinko vařiti čtvrt kila cukru se čtvrtlitrem vody. (Na cukru než se dá vařiti se otře z půl citronu kůra.) Když se cukr s vodou povařil, nechá se vychladnouti. Po té se tam přidá ze dvou pomerančů procezená šťáva, přidá se k tomu ještě čtvrt litru studené vody a nechá se to zmrznouti jak jest udáno při zmrzlině. — Když se cukr déle s vodou vaří, tak to špatně mrzne, proto jen var přejítí se nechá.

954. Zmrzlina citronová. Citronová zmrzlina se připravuje jako pomerančová, jen že se dá šťáva z citronu.

955. Zmrzlina jahodová. Čtvrt litru vody se vaří se třiceti deka kostkového cukru asi pět minut. Po té se to nechá vychladnouti. Pak se k tomu přidá čtvrt litru šťávy z čerstvých jahod, z půl citronu šťáva a čtvrt litru studené vody a několik kapek červeného bretonu, aby měla zmrzlina pěknou barvu.

956. Zmrzlina malinová. Malinová zmrzlina se připraví jako jahodová. Když se to dělá ze šťávy vařené, přidá se více citronové šťávy. Podobně se dělá ze všech ovocných šťáv.

Likéry.

Likérka se hodí více pro starší než mladé osoby a proto také, aby hospodyňka mohla pro staré ro-

diče neb dědečka zdravotní likér připraviti, podávám též několik předpisů.

957. Likér žaludkový (Kneipový). Půl kila cukru se nechá povařiti v litru studničné vody. Do čtvrt litru vody se dá vařiti špetka máty peprné, špetka zeměžluče, tolik též pelyňku, špetka heřmánku, hořčec, angelika, zrnka jalovcová, několik kousků suché pomerančové kůry, kousek kůry chininové. Nechá se to pomalu přikryté vařiti asi patnáct minut. Po té se to nechá též přikryté vychladnouti. Cukr s vodou převařený se též nechá vychladnouti. Koření vychladlé se procedí skrze pláténko, aby bylo čisté, připojí k vařenému cukru s vodou a ještě se přidá k tomu půl litru líhu, promíchá a dá do lahví. Kdo nechce miti koření vařené, dá jej do líhu a nechá na slunci neb kamnech asi deset dní stát. Pak se to zcedí a promíchá s cukrem s vodou svařeným jako předešle. Kdo má raději likér slabší, dá víc vody.

958. Likér pomerančový. Do lahve s větším hrdlem se dá půl litru čistěného líhu a do něj se dá drobně rozkrájené čerstvé pomorančové kůry tolik, co se tam vejde a nechá se to u tepla neb na slunci asi měsíc stát. Po té se svaří tři čtvrtě kila cukru a půl druhého litru vody a nechá se to pak vychladnouti. Do úplně studené této svařeniny se vyleje z lehka ten líh z té pomorančové kůry, pak se ještě ta kůra kapkou té cukrové vody propláchne, likérka se do do lahví a uschová. Čím starší, tím lepší. Obyčejně se dělává, když jsou laciné pomeranče, tak že se ta kůra upotřebí. Jest též dobrý tento likér pro žaludek.

959. Likér citronový. Citronový likér se připravuje jako pomerančový, jen že se dá kůra citronová.

Kúra se dává i ta bílá, neb hořkost té kúry jest pro likér vhodná a zdravá.

960. Likér s citronem a pomerančem. Litr líhu se dá do lahve co se nakládají okurky. Připojí se k tomu dva celé citrony a dva pomeranče a do každého se dají tři hřebíčky. Přidá se k tomu ještě pět gramů skorice v kostkách, půl lusku vanilky, pět hořkých, na kousky rozkrájených mandlí a několik vlašských ořechů, totiž jader ořechových a nechá se to na slunci měsíc stát. Pak se svaří litr vody a kilo cukru, připojí se k tomu z jednoho citronu šťáva procezená, opět se nechá var přejít, dá se, když to úplně vychladne k tomu líhu a opět se to nechá na slunci stát. Po té se sleje a dá do lahví. Ze spoda, když jest to kalné, nechá se prokapatí skrze bílý pijavý papír. Poznamenati sluší, že sklenice s líhem se musí pokrýti vlhkým měchýřem, aby líh neb likér nevyprchal.

961. Likér kárový. Svaří se kilo cukru s litrem vody a s kouskem vanilky v celku. Pak se nechá vychladnouti. Vanilka se odstraní a přidá se do té vody s tím cukrem čtvrt litru velice silné, černé, procezené kávy a půl litru čistého líhu se do studené této smíšeniny připojí. Promíchá se to a dá do lahví, které se dobrě zazátkuji. Čím jest likér starší, tím lepší.

962. Likér Excelsior. Do půl litru čistého líhu se dá ze tří pomerančů kúra, dvě deka drobně usekaných sladkých mandlí, deset jader z vlašských ořechů, deset hořkých mandlí, též drobně nakrájených, pět zrnek nového koření, lžička čaje, dvě deka skorice v kostkách, deset hřebíčků, špetka zeměžluče. Dobре se to přikryje a postaví na slunce neb v zimě bliže kamen a nechá se to čtrnáct dnů stát

a každý den se tím zatřese. Pak se svaří jeden a půl litru vody s jeden a půl kilem cukru. Svařený cukr se nechá úplně vychladnouti a pak teprv se k tomu ještě přidá tři čtvrtě litru líhu. Líh z toho koření se zedí a přeleje se pomalu přes pijavý papír a přidá se k ostatnímu. Na to kořeníčko v lahvi se naleje kapka horké vody, aby všecka ještě chut se z toho vytáhla. Asi za hodinu se to sleje a procedí skrze pijavý papír a dá k ostatnímu. Likér se nechá v hrnci přikrytý asi hodinu stát, pak se dá do lahví a zazátkuje.

963. Likér kmínový. Dá se vařiti půldruhého lítru vody s půl kilem cukru, mezi vařením se přidá za dvacet halérů kmínového oleje a mezi vařením se sbírá mastnotá, která se na vrch vyvařuje. Pak se to odstaví a nechá úplně vychladnouti. Do studeného se dá půl litru čistého líhu a nechá se likér v hrnci přikrytý ustáti. Pak se zlehka nabírá naběračkou a dává do lahví. Co zbude na dně, nechá se prokapatí skrze pijavý (filtraci) papír. Aby nebyl likér kalný, nikdy se nesmí líti líh do teplé svařeniny; musí to být úplně studené; pak jest likér čistý a není třeba je čistiti, neb tím ztratí na síle i chuti.

964. Likér kmínový obyčejný. Svaří se cukr jak předešle a mimo to se ještě svaří čtvrt litru vody a hrstí kmínu a troškou fenyklu a když se to pováří, nechá se to přikryté vychladnouti. Po té se spojí, když se to procedí s tou vařenou sladkou vodou a půl litrem líhu. Také se může dát kmínová trest. Na dva litry postačí za třicet halérů tresti.

965. Likér ořechový. Dvacet čtyři zelených ořechů, asi o sv. Anně natrhaných, se na kousky pokrájí a dá se to do litru čistého líhu. Přidá se k tomu z jednoho citronu kúra, jeden a půl deka sko-

řice v kouskách, osm gramů hřebíčku, dva gramy nového koření, čtyři gramy květu, dobře se láhev ucpě a nechá se to na slunci čtrnáct dnů stát. Pak se svaří dva litry vody a půl druhého kila cukru a nechá se vychladnout. Pak se k tomu procedí lili z těch ořechů, ještě se to vodou propláchně a procedí k likéru. Nechá se přikryté ustáti a dá se do lahví. Čím je starší, tím lepší. — Višňovka se dělá podobně, dá se však také višní, co se do líhu vejde.

966. Likér malaga. Do litrové sklenice se dá půl litru líhu. Nejlepší jest na toto sklenice s patentní uzavírkou, jaká jest na zavaření ovoce. Do líhu se připojí dvacet šest zelených na kousky pokrájených ořechů; jeden na kousky pokrájený citron, též jeden pomeranč, obě neloupapané, aby byla přijemná od kůry chut, též se dá za deset haléřů skořice, deset celých hřebíčků, dvanáct sladkých a tři horké, na hrubo tloucené mandle, za čtyři haléře květu, též v kousku; vše se dá do líhu a nechá se to na slunci deset dnů stát. Pak se vaří dva litry vody a půl druhého kila medu a mezi vařením se sbírá pěna na vrchu vyvařená. Pak se to dá vychladnouti. Do úplně studeného se dá litr líhu a ten líh z těch ořechů se sleje a ještě se to propláchně; nechá se likér přikrytý ustáti a pak se dává do lahví. Kdo má rád likér slabší, dá méně líhu. Tento likér čím starší, tím je lepší. Likér se též piše, když je někdo uhláty a jiný napoj by zdraví uškodil; tedy se vypije nejdřive kálíšek likéru a pak možno již pít po chvilce nápoj jiný. Jemné likérky se též podávají o hostině po polévce, neb na konci hostiny někde likér podávají. Chut likéru si již hospodyňka sama může změnit a tak rozličné likéry připravit. Též líhu se dává tak, jak silnou kdo chce mít likérku.