

M. Axamitová
ČESKÁ KUCHARKA



Nakladatel
JOS. R. VILÍMEK v PRAZE.



Marie Hxamifová.

Česká Kuchařka.

Kniha pro každou českou domácnost.

Napsala

Marie Axamitová.

S poučením o úpravě stolu

od

V. L. Fáčka,


hôteliéra v Praze.



➤ V Praze. <

Nakladatelství * Jos. R. Vilímek * Knihtiskárna.

Několik slov o tom, kterak jsem se naučila vařit.

Kdybych byla tázána, kde jsem se učila vařit, musila bych odpověděti, že nikde. Ale kdyby se mne byl někdo ptal, když mi bylo pět roků, jak se zajíc odkoží, to už jsem věděla. Ve školách naučila jsem se čísti německy, ale co čtu, to jsem nevěděla. Česky jsem čísti neuměla. Rodiče moji byli chudí, nemohli mne dáti v ničem cvičiti, žila jsem u své babičky, která byla rozená zemanka; též neuměla čísti ani psáti, ale znamenitě vařit. U ní se dělalo cukrovi, neb v Písku nebyl cukrář, a strojily se tabule, při nichž já již jako dítě jsem ji byla nápomocna. Vařilo-li se něco, co jsem hned nepochopila, vždy jsem se ptávala, co ještě k tomu přijde, a hleděla jsem, abych nic z toho nezapomněla. Často mě babička odbyla, že mám na to ještě času dost, ale to mne neuspokojilo, já stále bádala a nedala pokoje, dokud jsem nedocílila, co jsem chtěla. Dědeček zase brával mne s sebou pro maso. Jako čtyřleté dítě jsem už znala všechny názvy mas a nic mě tak nezajímalo a po ničem jsem tak netoužila, jako po vaření. Chodila jsem do škol nedbale, poněvadž byly jen německé, a to pouze do desíti let. Pak jsem se učila šíti

rukavice. Když mi bylo 12 let, přála jsem si přijít někam, kde bych mohla k vaření přihlížeti. Naskytlo se mi místo u paní, velice dbalé pořádku. Otec mne vždy napomínal: „Poslouchej, naučíš se pracovati, buď vždy spravedlivá a boj se Boha!“ Ctim dosud toto jeho napomenutí. Moje paní byla však nepříznivá, záviděla mi mou znalost vaření a kdykoli něco vařila, do čeho se dal větší počet vajec, vždy je rozbila rychle dohromady, abych nemohla viděti, kolik jich dává. Já však spočítala skořápky, abych se nepomátla, kdybych měla ve vaření postupovati. Byla jsem u ní tři roky. Pak jsem se učila šítí. Roku 1836 šla jsem do Prahy do služeb, kde jsem musila ve vaření samostatně pokračovati. Po otcově smrti vrátila jsem se domů. Šila jsem ručně prádlo a strojila už velké tabule na místě mé babičky. Na to jsem opět přišla do Prahy na nějaký čas a pokračovala ve vaření. Jsem nyní stará, 78 roků a posud jsem s to sama vystrojiti tabuli. Nelákala mne nikdy žádná nádhera, držela jsem se vždy skromně a spíše na jiné pamatovala, než na sebe. Stržila jsem za to často jen trochu nevděku, avšak útěchou mi je, že jsem docílila, po čem jsem vždy toužila: totiž tolik vědomosti nejen ve vaření, ale i v jiných ženských oborech, mnoho-li je ženě nutno, a že jsem toho dosáhla jen svým vlastním přičiněním. Děkuji Bohu, že mě silil jak tělesně tak duševně. Mohla bych ještě podati ze svého života mnohé, to však si ponechávám až zase při jiné snad příležitosti.

Marie Axamitová.

Rada kuchařce.

Každá dobrá kuchařka má především přemýšleti a uvažovati, než se do nějaké práce dá. Při dle jednom má již mysliti na druhé, čímž předejde mnohé zkáze. Zároveň musí býti čilá, bedlivá a šetrná a nic zbytečně nepromarniti. Při vaření má bráti hlavně k tomu zřetel, aby nic nepřesolila, nepřehnala kořením neb jinými přísadami, nýbrž docílila ve všem jemné chuti.

Vaří-li se hovězí maso a dá se do studené vody, je polévka silná, maso však beze šťávy, dá-li se do vody horké, je maso šťavnaté, za to polévka slabá. Aby se obému vyhovělo a docílilo se šťavnatého masa i dobré polévky, dá se na maso jen málo vody, aby přišlo brzo do varu, zároveň se přidá hned zelenina: cibule i se slupkou, celer, petržel, kousek krukve a kapusty (mrkev se vynechá, neb činí polévku nasládlou), několik suchých hub, vše v přiměřeném množství.

Pěna z masa sbíratí se nesmí, polévka tím slábne. Ostatně, dále se hned zelenina, usadí se pěna na zelenině. Jakmile se maso začne vařit, osolí se a doleje se tolik vody, kolik je na polévku třeba. Nesmí se vařiti

zprudka, nýbrž jen na mírném ohni. Pozdějším přiléváním vody k polévce, kdy se již déle varila, ztrácí tato na dobré jakosti i chuti. Maso nesmí se při omývání močiti ve vodě, sice ztrácí mnoho šťávy, stává se nechutným a polévka z něho je slabá.

Omáčky musí se jen slabě zapražiti, ale dosti dlouho povařiti, až od varu zhoustnou. Jestli se omáčka málo povařila, lepší se jíška na jazyk, kdežto dalším vařením teprve chuti nabývá.

Zelenina nemá se spařiti, jen čistě oprati, neboť bývá pokryta rozmanitým hmyzem, který často pouhým okem ani spatřiti nelze.

Zadělavá-li se něco droždím, nesmí býti mléko horké, neb když se těsto spaří, nekyne. Není též radno nechati droždí dvakrát kynout, nýbrž hned zadělat, a to vždy jen dobrým mlékem, neb jen dobré mléko udělá též dobré těsto. A vždy dobře *vypracovat*.

Toť jsou hlavní pokyny, jimiž se má kuchařka řídit.

P O L Ě V K Y.

Hnědá polévka.

Hovězí maso dá se vařit do slané vody. Na kus hověziho rozkrájeného loje dá se dusit neoloupaná cibule, šalotky, celer, petržel, brukev, kus hovězích jater, nožičky od drůbeže, jsou-li nějaké, a půl oloupaného bobku. Když je to pěkně do hněda udušeno, vleje se na to hovězí polévka a nechá se půl hodiny povařit. Něco málo polévky zůstane na mase, by se dále vaření mohlo. Pak se polévka procedí, a nechá se ustát. Mohou se do ní zavařit makaronky neb knedlíčky jakéhokoli druhu, což bude dále pověděno.

Kroupová polévka.

Na 1 kilo masa vezme se 14 dekagramů krup, které se spaří a dají se do málo polévky vařit. K hovězímu může se též přidat kousek masa skopového. Kroupy se jen studenou vodou vyperou, a když se povaří, utrou se s kouskem nového másla, přidají se k nim houby, kapusta, por, kapustová poupátka, kousek kvěťáku a nechá se vše znova s kroupami zároveň vařit. Když se má

polévka nésti na stůl, vloží se vše do ní, přidá se skopové maso na drobno rozsekané, prášek květu a zašlehne se vajíčkem.

Rýzová polévka.

I do této polévky se může sesekati kousek masa skopového. Vaří se jako kroupová. Místo vajíčka dá se do ní bledoučká jíška, do níž se přidá kousek zelené sekané petrželky a nechá spejchnout. Ku konci okoření se trošku květem.

Krupicová polévka.

Též k ní přidá se kousek skopového masa a zele-
nina dá se vařit do čisté polévky. Když je již maso měkké, zavaří se do ní krupice ne příliš mnoho a při sypání neustále se polévkou míchá, aby se neudělaly chuchvalce. Když se odstaví s plotny, zašlehne se vajíčkem, přidá se trochu květu a pažitky, neb zelené petrželky.

Ságová polévka.

Ságo vypere se v horké vodě a dá se do polévky vařit. K tomu přidá se por, kapusta, květák a kapustová poupátka. Ku konci zašlehne se vajíčkem.

Svítková polévka.

Každá svítková polévka musí se málo zapražiti jíškou, do níž se přidá kousek zelené petržele.

Svítek moukový. Utrou se dvě deka másla se třemi žloutky, k tomu se dá trochu smetany, prášek květu a

solí a když je to dostatečně utřené, přidá se ze tří bílků sníh a mouky tolik, aby z toho bylo těsto jako na lívance. Upeče se v rozpáleném másle, nechá vychladnout a dává se na čtverečky rozkrájený do polévky teprve, když se má nésti na stůl. Každý svítek peče se na rozpáleném másle. Není-li pekáček dosti horký, přilepí se svítek na dno a nedá se dobře vyklopiti.

Svítek kapustový. Kapusta uvaří se hodně do měkka, voda se z ní vytlačí, seseká se drobounce jako špenát, dá se na misku a utře se vychladlá s 2 deka morku, k čemuž se přidá trochu smetany, 3 vejce, něco strouhané housky, prášek květu, a když se bylo vše znova co nejlépe utřelo, dá se na rozpálené máslo upéci. Do polévky se vloží, když se nese na stůl.

Svítek z jater. Kousek jater a kousek vepřového masa se useká nebo ustrouhá, přidají se k tomu 3 lžice smetany, 3 vejce, strouhaná houska, trochu majoránky, stroužek česneku, prášek všehochuti, osolí a utře se to řádně. Upečený rozkrájí se na kostky a dá do polévky převařiti.

Svítek mozečkový. Mozek se uvaří a na dva díly rozdělí. Jedna polovice se utře a asi půl hodiny před jídlem nalije se naň hovězí polévka, přecedí se, zelenou petrželkou málo zapění a nechá se povařit. Druhá polovice mozku se utře s kouskem másla, přidají se k němu tři lžice smetany, tři vejce, pár měchaček mouky, trochu květu a soli, znova se vše řádně utře a v rozpáleném másle upeče. Pak se na kostky rozkrájí a vloží do polévky.

Svítek ze sekaniny. Zbytky telecí pečeně neb drůbeže se drobounce rozsekají, přidá se k nim jedna močená houska, 3 vejce, krapet smetany, trochu strouhané housky i strouhané cibule, prášek majoránky a když se vše dobře dohromady utřelo, dá se do rozpáleného másla péci. Vloží se do polévky, než se nese na stůl.

Svítek krupičný. Ze tří vajec udělá se sníh a smíchá se se třemi žloutky a 14 deka krupice. Osolí se a dá péci. Do polévky se vloží, když je již hodně vychladlý, jinak by ztvrdl, a polévka nesmí se zapražiti, neboť od svítku toho sama zhoustne. Dává se též do polévky z vody, která se zapraží, ale jen maloučko.

Svítek z brukve. Brukve uvaří se ne příliš do měkka a rozstrouhají se na mísu. Přidá se jedna houska močená, jedna strouhaná, kousek sekané šunky nebo jazyčku, 3 vejce, tři lžíce smetany, kousek strouhané cibule, vše se řádně utře a dá péci. Dává se do hnědé polévky, v níž se trochu povaří. Též tato polévka se nezapražuje.

I. Hovězí polévka bramborová.

Oloupá se pár brambor, rozkrájí na malé kousky a hodí k polévce, když je již maso dostatečně měkké. Přidá se několik hub, ale jen ne mnoho, aby chuť nepřevyšovaly, kousek celeru, kapusta, por, majoránka, cibule, polévka slabě se zapraží a nechá povařit, aby od varu zhoustla.

Poznámka. Jest nutno, aby každá zelenina, která se do polévky vloží, hodně drobně se rozsekala.

II. Hovězí polévka bramborová.

Asi 4 brambory rozkrájí se na malé kousky, přidá se k nim zelený celer, kapusta, brukev, por, květák a nechá se to v polévce vařit. Chléb nakrájí se na tenké skyvečky a usmaží se na drobně rozkrájené cibulce. Než se nese polévka na stůl, vrazí se do ní pár celých vajec, aby se napolo uvařila, přidá se malý prášek papriky a ten chléb i s cibulkou.

Polévka bramborová z vody.

Zelenina a brambory drobně skrájené dají se do slané vody vařit. Pak se k nim přidá (na 2 litry polévky) $\frac{1}{6}$ litru (půl žejdlíka) trhaných kapek, které se dobře dříve vyperou. Když se vše dosti dlouho vařilo, dá se tam něco málo zázvoru a šafránu, s máslem utřená sardelka a nechá se přes to ještě přejít var. Sardelka může se vynechat a dáti do polévky jen čisté máslo.

Polévka s knedlíčky.

Má-li býti polévka dobré, jemné chuti, je třeba přidati k masu kus slepice nebo kuřete, které se vařené drobně useká a do polévky vloží. Kostí z toho roztlukou se v železném hrnku zároveň s jednou mandlí a nechají se v málo polévce vařit, pak se to přecedí a přilije do polévky, do níž se zavaří jakékoli knedlíčky.

Knedlíčky. Kousek telecího masa seseká neb ustrouhá se jemně. Utrou se 2 deka morku, k němuž se přidá ta sekanina, pak strouhaná houska, 2 vejce, lžíce smetany a něco málo soli. Když se vše ještě rádně dohro-

mady utře, dělají se z toho malé knedlíčky, jež se do polévky zavaří.

Knedlíčky jaterné. Na dva litry polévky se vezme 12 deka jater telecích neb hovězích (poslední jsou lepší a silnější), 12 deka vepřového masa, vše se jemně ustrouhá, dá na mísu, k tomu se přidá tolik strouhané housky, aby to nebylo řídké, 2 vejce, trochu majoránky, stroužek utřeného česneku, malý prášek všehochuti, vše se dobře utře a rukou ve vodě namočenou dělají se z toho knedlíčky, které se však nesmí potom dlouho vařit, sice by ztvrdly. Mohou se zavářeti též do hnědé polévky.

Knedlíčky z uzeného jazyku. Spodní část uzeného jazyku se ustrouhá, dá na mísu, k tomu dvě vejce, lžíce smetany, trochu strouhané housky, vše se dokonale utře a knedlíčky zavářejí se buď do bílé neb hnědé polévky.

Knedlíčky morkové. 7 deka morku se utře, k tomu se přidají 2 vejce, lžíce smetany, strouhaná houska, několik tlučených mandlí, prášek květu, málo soli, znova se vše utře a rukou ve vodě smočenou tvoří se knedlíčky. Polévka může se zašlehnout žloutkem.

Knedlíčky bramborové. Pár vařených brambor se ustrouhá, k nim se přidá 4 deka másla, 3 žloutky, 14 deka mouky, prášek květu, těsto se dokonale vypracuje a tvoří se z něho knedlíčky neb šišťičky, které se usmaží, vloží do polévkové mísy a naleje se na ně polévka, která se může žloutkem zapěnit. Dávají se též do hnědé polévky.

Noky z mouky. 7 deka másla utře se, až se zpění, přidají se 4 lžíce smetany, 3 vejce a mouky tolik, aby nebyly příliš husté, rádně se vše utře, osolí a okoření práškem květu. Pak se kávovou lžičkou v polévce máčenou zavářejí malé, zakulacené noky, které se však nesmí převařiti, jinak se srazí.

Noky morkové. 6 deka morku se utře, až se zpění, přidají se tři vejce, dvě lžíce smetany, mouky ne mnoho, vše se znova dobře utře, osolí a květem okoření a malou lžičkou tvoří se noky, které se do polévky zavaří.

Noky mozečkové. Mozek se vypere, blána se s něho stáhne, utře se dokonale s kouskem másla, přidají se 3 vejce, 3 lžíce smetany, sůl a květ a mouky méně než na druhé. Když se bylo znova vše utřelo, zavaří se noky do polévky, která se hned nese na stůl.

Noky z brukve. Brukev se uvaří, sestrouhá, utře s máslem, přidají se 3 vejce, 2 lžíce smetany, 2 tlučené mandle, sůl a květ a strouhané housky více než na jiné, aby se nerozvařily.

Polévka z vody.

Slaná voda zapraží se jíškou a nechá se vařit. Jeli jiška suchá, musí se vždy rozdělati jen studenou vodou, aby se neudělaly chuchvalce. Z 1 vejce a vody udělá se knedlík, který se dobře utře a jako nočky do polévky zavaří. Na másle usmaží se drobně krájená cibulka, kterou se polévka omastí. Místo nočeků mohou se do ní zavařiti nudle, cibulka se však vynechá, a polévka se jen máslem přimastí.

Krupková polévka z vody.

Krupky se vyperou, dají do slané vody vařit, přidá se k nim několik suchých hub a prášek zázvoru. Když jsou měkké, zapraží se polévka bledou, řídkou, máslovou jíškou.

Krupková polévka v mléce.

Krupky se vyperou a dají se dle množství polévky, neb nesmí být příliš hustá, hned do studeného mléka vařit. Jiných přísad se nedává.

Krupková polévka z kyselého mléka.

Do kyselého mléka dají se dvě vařečky mouky, při čemž se jím pilně míchá, aby se to nesrazilo. Krupky dají se vařit zvlášť do studené vody a když jsou měkké, přidají se k polévce, která se trochu omastí.

Zelná polévka.

Zelí uvaří se ve slané vodě. Když změkne, přidá se k němu kus nového másla a na dva litry polévky $\frac{1}{6}$ litru kyselého smetany, do níž se zakverlá vařečka mouky se 2 žloutky, vleje se to do polévky a pilně se míchá, až se polévka povaří, jinak by se srazila.

Zelná polévka s krupkami.

Krupky a zelí dají se vařit do vody, každé zvlášť, neb je polévka jemnější, než když se krupky vaří zá-

roven. Když zelí změklo, zasmaží se cibulkou drobně krájenou a vloží se i s těmi krupkami do polévky.

Polévka hrachová.

$\frac{1}{4}$ litru hrachu uvaří se hodně měkce, rozmačká se, naleje se naň hovězí polévka a procedí se. K tomu se přidá trošku majoránky, stroužek utřeného česneku, prášek květu, udělá se dobrá máslová jíška, v níž se nechá zapěnit zelená petrželka, polévka se tím zapraží a nechá hezky povařit. Dává se do ní buď smažená houska neb chléb. Také se mohou k ní připojit kroupy čistě vyprané, které se zvlášť uvaří.

Hrachová polévka z vody.

Hrách se uvaří, rozmačká, do vody procedí, přidá se majoránka, česnek, všeho více než do hovězí, též více jíšky se musí dát. Ku konci připojí se prášek pepře a zázvoru. Též se mohou do ní dát krupky, s kterými se musí polévka vařit hodinu, aby byly měkké. Pak se ale nezapraží, jen se omastí.

Polévka rybí.

Střívka z ryby se po délce rozpárou, nožem stáhnou, šlem v soli se vypere, načež se rozřežou na malé kousky a dají do studené vody vařit. K tomu se připojí: drobně sekaná kapusta, celer, por a kus neoloupané cibule. Dá se vařit několik lžic zeleného hrachu, který se rozmačká, procedí a do polévky přidá. Zároveň se tam dají i ostatní

zbytky vnitřností, vyjma jikry. Polévka zapraží se máslovou jíškou, v níž se zapěníla zelená petrželka. Pak teprve se zavaří do polévky mlíčí neb jikry, které musí zůstatí celé. Dává se do ní smažená houska neb svítek, který se upravuje takto: Kousek jiker, též kousek mlíčí utře se s novým máslem, přidá se pár lžic smetany, jedno vajíčko, trošku mouky, soli a květu, vše se řádně utře a v rozpáleném másle upeče. Svítek rozkrájí se na kostky a nechá se jen málo v polévce povařit. Má-li býti polévka hnědá, je nutno zeleninu do hněda udusiti.

Rybí polévka z línka.

Línek se ustrouhá a dá se do studené slané vody vařiti. K tomu se připojí neoloupaná cibule. Když je měkký, vyndá se do železného hrnce, utře dřevěnou paličkou (tříčem), polévka se na to naleje, hodně rozšlehá a přecedí. Nato se k tomu přidá zelenina a vnitřnosti rybí, zapraží se a připojí se ještě mlíčí nebo jikry. Dává se do ní smažená žemlička neb svítek z ryb.

Polévka z jarních bylinek.

Vaří se jen z jara. Bylinky musí se velmi opatrně přehlížet a co se podobá petrželi, se odstraní, neb jest to kozípysk, bylina velmi nebezpečná. Bylinky se vyperou, drobně sesekají a dají do hovězí polévky vařiti. Jíškou se polévka zapraží a než se nese na stůl, zašlehne se vajíčkem, které se musí však hodně rozšlehat, aby se nesrazila. Dává se do ní houska, moukový svítek, malé fličky neb omeletka. Vaří se též jen z vody a to

takto: Usmaží se cibulka na másle, naleje se na ni voda, nechá se povařit, pak se procedí, přidají se drobně sekané bylinky, jíska a ku konci zašlehne se vajíčkem. Obě polévky okoření se paprikou a květem.

Polévky šálkové.

(Gerstel.)

Kroupy se povaří. Na $\frac{1}{4}$ kila krup mohou býti dva litry polévky. Když jsou dopola vařeny, utrou se hodně s novým máslem, nalije se na ně polévka a nechají se s práškem květu znova vařit. Potom se přecedí, do polévky zakloktá se několik žloutků (nesmí však býti příliš hustá) a může se zacediti citronovou šťávou.

Hnědá polévka šálková.

Do slané vody dá se vařit na dva litry polévky jedno kilo hovězího masa, tak zvané „veverky“. Když se dostane ještě teplá, je polévka silnější. Na loji udusí se do hněda zelenina, kousek jater, telecí nožička, neoloupaná cibule, přidá se vše k polévce a nechá v ní vařit. Pak se polévka přecedí a zakloktá se do ní několik žloutků. Též se mohou přidati drůbky z drůbeže drobně sekané.

Polévka chlebová.

Drobně skrájená cibulka usmaží se na másle do hněda, naleje se na ni vody dle množství polévky a též se připojí tence krájená střídká chlebová. Když je chléb

dosti rozvařený, polévka se přecedí, několika žloutky zakloktá a přidá se tam lžíce žitné kořalky.

Zavářky do čistých hovězích polévek.

Jsou to hlavně: nudle, malé flíčky, strouhání z těsta, oves, makaronky, krapličky se sekaninou, s houbami, mozečkem a tažený závin se sekaninou.

Když se dělá *těsto nudlové* neb *flíčkové*, musí se hledět, aby se při válení jen málo mouky podsejpalo, neb je-li těsto příliš zamoučené, není polévka čistá. Rozválené těsto nechá se osušit, aby se mohlo krájet bez upotřebení mouky. *Strouhání* musí se tak vypracovat, aby se bez mouky mohlo strouhati. Na *oves* rozválí se těsto trochu méně než na nudle, pak se nařeže na prst široce a z toho se vždy jen růžek ukrojí, čímž povstávají samé malé trojúhelníčky.

Sekanina do kraplíček. Zbytky telecí pečeně neb drůbeže na drobno se sesekají neb ustrouhají. Drobně skrájená cibulka usmaží se na másle do růžova, přidá se strouhaná houska a ta sekanina a nechá se vše trochu dusiti. Pak se k tomu přileje hovězí polévka, přidá jedno celé vejce a trochu papriky, při čemž se to stále míchá, až to zhoustne, načež se to odstaví a nechá vychladnouti. Mezitím udělá se těsto jemnější než na nudle, rozválí se, ne však příliš tence, a na ně se kladou malé hromádky té sekaniny až do polovice. Druhá polovice na to se přeloží a kolečkem vykrajují se krapličky, které když se zavaří, nesmí dlouho v polévce státi, jinak by změkly.

Mozkové krapličky. Mozek se vypere, očistí a nechá se dusiti na másle a sekané zelené petrželce, k tomu se přidá strouhaná houska, jedno celé vejce a míchá se, až to zhoustne, načež se nechá vše vystydnouti, a pak se dělají krapličky jako nahoře.

Houbové krapličky. Dají se vařiti suché hříbky do vody a když změknu, sesekají se. Drobně sekaná cibulka usmaží se na másle, přidá se strouhaná houska a nechá se to i s těmi houbičkami chvilku dusit. Pak se podleje polévkou, přidá jedno vejce a po vychladnutí nadívá se do kraplíček.

Polévka proti choleře.*)

Do kotle na tři putny vody dá se vařiti do slané vody 4 kila masa hovězího a skopového. Kotel přikryje se velkým cedníkem, do něhož se dá vařit 12 litrů oloupaných brambor a ty se přikryjí puklicí. Když je maso měkké, rozseká se na kousky, brambory se rozválí a vše se hodí zpět do polévky. K tomu se připojí 6 litrů krupek, tolikéž hrachové mouky, pak cibule, česnek, majoránka, kapusta, celer, petrželové kořínky, zázvor, pepř, květ, všehochuť a když se vše dohromady ještě hodinu povaří, je polévka hotova.

*) V roce 1829, když zuřila cholera, předepsali lékaři proti ní polévku, která se ve velikém kotli pro všecobecnou potřebu vařila. Lidé však báli se z počátku ji požívat, domnívajíce se, že se jí otráví. Ale když se ukázalo, že žádný z těch, kdo ji jedl, na cholera se nerozstolal, posílali si pro ni i páni a jedl ji každý, kdo se nemoci bál. Já již tehdy jsem pomáhala tu polévku babičce vařit a proto ctěným hospodyňkám recept její podávám, hlavně z toho důvodu, kdyby cholera znova vznikla, aby se mohly podle něho řídit.

OMÁČKY

k hovězímu masu.

Omáčka z tomat (rajských jablek).

Tomata udusí se na másle, přidá se kousek cibule pár zrněk všehochuti, přileje se na to polévka a trochu octa, ale jen málo, a trochu vína. Nechá se to povařit, zapraží se řídce jíškou, přecedí, přidá se citronové kůry a cukr a nechá se znova vařit, až omáčka zhoustne.

Omáčka sardelová.

Na usmaženou cibulku nalije se hovězí polévka, řídce se zapraží a procedí. Sardelka se vypere, kosti zbaví, s kouskem másla utře a nechá v omáčce povařit. K posledu přidá se drobně sekaná citronová kůra.

Omáčka cibulová.

Cibule usmaží se na loji do růžova, přidá se k ní vařečka mouky a nechá červenat, zaleje se hovězí polévkou, nechá povařit, až zhoustne, pak se procedí.

Omáčka pažitková.

Do polévky dá se vařiti stroužek se solí utřeného česneku, přidá se jíška a nechá povařit, až omáčka zhoustne. K posledu připojí se skrájená pažitka, která se jen málo povaří, aby zůstala zelená a neztratila chuť, a omáčka nese se hned na stůl.

I. Omáčka koprová.

Vařečka mouky rozdělá se octem (octa ne mnoho, aby nebyla příliš kyselá), k tomu přileje se sladká smetana a míchá se tím tak dlouho, až se to svaří, na to se zašlehne žloutkem, přidá se kopr a pozorně se míchá, aby omáčka nepřilehla a se nepřipálila.

II. Omáčka koprová.

Do hovězí polévky dá se vařit kopr, přidá se jíška, povaří se, až zhoustne, pak se zašlehne žloutkem a za-
leje smetanou.

III. Omáčka koprová.

V neplném půllitru kyselé smetany rozdělá se pozorně vařečka mouky, aby se neudělaly chuchvalce, přidá se kopr drobně sekaný a míchá se tak dlouho, až se začne omáčka vařit, aby se nesrazila. Je-li málo kyselá, přikápně se trochu octa.

Omáčka slezinová.

Kus vařené sleziny seškrábe se nožem, aby tam nebyla žádná blanka, a dá se vařiti do hovězí polévky.

K tomu se připojí několik zrněk všehochuti, 1 hřebíček, trochu octa nebo citronové šťávy, trochu vína, kousek cukru, zapraží se jíškou, procedí, přidá se citronová kůra a nechá se vařit, až zhoustne.

Omáčka česneková.

Kousek cibule a česneku usmaží se na loji do růžova, zaleje se hovězí polévkou, zapraží, přidá trochu květu, nechá povařit a než se dá na stůl, procedí se.

Omáčka bramborová.

Dá se do hovězí polévky vařiti pár drobně rozsekaných brambor s několika zrnky všehochuti. Když se rozvaří, přidá se k nim vařečka mouky s máslem utřené, hodně se to rozmíchá, procedí, přidá trochu citronové kůry a šťávy a nechá povařit, až zhoustne.

Omáčka okurková.

Dvě kyselé okurky se oloupají, na kruhátku rozkrouhají a dají vařit do hovězí polévky. Když změknou, přidá se jíška, omáčka se povaří a je-li málo kyselá, zakape se citronovou šťávou. Ku konci může se též zašlehnuuti žloutkem se lžící smetany.

Omáčka kaparová.

Dvě deka kaparů a citronová kůra povaří se v hovězí polévce, pak se přidá jíška, prášek všehochuti, lžíce bílého vína, kousek cukru a nechá se znova povařit.

Omáčka štovíková.

Štovík drobně rozsekaný dá se do polévky vařit, omáčka řídce se zapraží a procedí, a když je hotova, zašlehne se žloutkem se lžící smetany.

Jiný způsob: K omáčce přidá se prášek všehochuti, dvě lžice vína, kousek cukru, nechá se povařit, procedí se a ku konci připojí se trochu citronové kůry.

I. Omáčka studená.

Uvaří se vejce na tvrdo. Žloutek utře se s dobrým olejem, bílek se drobně rozseká a též k tomu připojí, přileje se ocet, hodně se to rozmíchá, přidá drobně sekaná pažitka, trochu soli a trochu cukru.

II. Omáčka studená.

Vařená játra z drůbeže utrou se se žloutkem, přidá se bílek drobně sekaný, pažitka, trochu octa a vína.

Smetanový křen.

Vařečka mouky rozdělá se pozorně ve smetaně, aby nebyly chuchvalce, a vlije do vařící se smetany, k níž se připojilo několik oloupaných utlučených mandlí. Trochu se osolí a než se nese na stůl, zamíchá se do ní cukr a křen.

Polévkový křen.

Jedna ostrouhaná žemle namočí se do vody, vymačká, dá do püllitrového hrnku, přidá se k ní trochu

loje sebraného s polévky, vařečkou hodně se rozmíchá, načež se přilévá hovězí polévka, ještě se omáčka míchá, nechá povařit a ku konci přidá se prášek květu a křen, který se jen maloučko povaří.

Místo housky může se dáti mouka, hodně s masnotou s polévky rozmíchat a volně polévky přilévat, aby se neudělaly chuchvalce.

Křen s citronovou šťávou.

Rozstrouhaný křen dá se do nádoby, v níž má přijíti na stůl (musí ho býti dostatečné množství), spaří se několika lžicemi horké polévky a zacedí citronovou šťávou.

Brambory v paprice k masu.

Cibule usmaží se na másle do růžova, přidají se k ní dvě vařečky mouky, nechá se spejchnout, podlije se polévkou a vodou, aby to bylo řídké, a zasype paprikou. Syrové oloupané brambory nakrájejí se na kolečka a nechají se v té omáčce vařit, až změknou a omáčka od nich zhoustne. Při tom musí se pozorně míchat, aby ke dnu nepřilehly.

M A S A.

M a s o h o v ě z í.

Maso hovězí vařené.

Když se maso více než do polovice uvaří, může se z polévky vyndat, trochu posolit a dát na zeleninu a kousek loje učervenat. Pak se podleje polévkou, aby se udělala šťáva, kterou se rozkrájené maso na míse pokropí, a kolem udělá se ozdoba buď ze zeleniny všeho druhu, neb bramborových nudlí, posypaných smaženou houskou, též z dušené rýže, posypané sekanou šunkou. Připravuje se takto: Na máslo se dá učervenat cibulka, na ni se nasype rýže čerstvě vypraná a nechá se též trochu učervenat, načež se na ni naleje polévka a nechá se do měkka uvařiti. Také se může posypati parmazánským sýrem, anebo obarviti šafránovou vodou.

Hovězí roštěná.

Roštěná je nejlepší z nízkého boku (šusu). Naklepe se a krajní blanky se na třech místech přeseknou. Na

kastrol hodí se kousek loje a krájená cibulka. Když začne červenati, přidá se několik zrněk všehochuti, utře se česnek se solí, roštěnka se jím potře, na cibuli vloží a nechá trochu očervenat, ne však dlouho, aby všechna šťáva z ní nevyšla. Pak se podleje polévkou neb vodou, zapráší moukou a nechá ještě povařiti. Na to se roštěnka vyndá na ohřátou mísu, šťáva se na ni procedí a smaženými bramborami obloží.

Roštěná se sardelí.

Celer a kořinky petržele dají se dusiti, na to se vloží naklepaná a osolená roštěnka. Když změkne, utrou se sardele s novým máslem a dají se do té šťávy povařit. Obkládá se též smaženými bramborami.

Roštěná se šípkem.

Na kastrol dá se kus másla, pak několik lupénků bertramu, na to se vloží naklepaná a osolená roštěnka a nechá se dusiti. Když je více než z polovice hotova, dá se pod ní lžíce šípkové zavařeniny, pár lžiček červeného vína, kousek cukru a nechá se dále dusiti, musí se však dáti pozor, aby ta šťáva nevyschla. Když je roštěnka měkká, postrouhá se citronovou kůrkou, šťáva se na ni přecedí a dá se k ní na stůl buď dušené ovoce nebo brusinky.

Sekaná roštěnka.

Hovězí maso (z červeného pupku) drobně se se-seká, přidá kousek slaniny a cibule, prášek všehochuti,

citronová kůra, dobře se vše promíchá, trochu osolí a utvoří se z toho na prst silné koláčky, které se dají na rozpálený lůj dusiti. Jsou tak brzo hotové jako svítek. K této roštěnce dává se bramborová kaše, která se připravuje takto: Do měkka uvařené oloupané brambory utrou se s novým máslem a přidá se k nim tolik smetany, aby to bylo přiměřeně husté.

Svíčková pečeně.

Svíčková pečeně zbaví se kostí a loje, protáhne se slaninou, dá se pod ní cibule, celer, petržel, mrkev, pepř, všechochůť, zázvor, tymian, malý kousek bobkového listu, kus slaniny a nechá se ve vlastní šťávě péci. Když se šťáva zpět do masa vtáhne, podlévá se polévkou, ale jen málo, aby se zelenina do hněda udusila. Když jest pečeně více než do pola měkká, vyndá se, šťáva zapráší se moukou a zalije sladkou neb kyselou smetanou a citronovou šťávou, při čemž se musí tak dlouho míchat, až se začne vařiti. Na to se pečeně znova do ní vloží, a když je dost měkká, pokrájí se na koláčky, posype citronovou strouhanou kůrkou a omáčka se na ni přecedí.

Svíčková ve šťávě.

Očištěná svíčková pečeně málo se posolí, natře jablem a nechá se v tom 24 hodiny ležeti. Na to se vypere, slaninou protáhne a pod pokličkou na slanině dusí, při čemž se obrací a pozorně podlévá, aby šťáva nevysmahla, ale byla zahoustlá. Když jest dost měkká,

vyndá se, rozkrájí a šťáva se na ni procedí. Může se též ve své šťávě v troubě péci, při čemž se polévá červeným vínem. Jest to táž pečeně, ale má již jinou chuť. K oběma dává se ovocný salát.

Svíčková pečeně na způsob zvěřiny.

Očištěná svíčková naloží se do soli a jalovce, nechá se 8 dní uležet, pak se vypere a nakrájí na čtyrhenné kousky. Na kastrol se dá zelenina, cibule, koření, tymian, kousek bobku, kus loje a cukru do hněda udušiti, načež se tam vloží to maso, nechá se v tom několik minut, pak se podlévá polévkou, až je více než do polovice měkké. Na to se vyndá, šťáva se zapraží cukrovou jíškou, přidá se trochu červeného vína a citronové šťávy, omáčka se procedí, dá se k ní drobně sekaná citronová kůra, pak se tam znova maso vloží a nechá tak dlouho, až je měkké a omáčka hustá.

Na stůl dává se s knedlíkem, který se dělá takto: Z půl kila mouky a dvou vajec rozšlehaných ve smetaně rádně se vypracuje těsto ne příliš tuhé. Přidá se k němu houska na kostky skrájená a v rozhrátém másle omočená, a knedlíky se musí hned zavařit, sice by nebyly křehké. Lépe je udělat vždy větší, jsou pak samé dirky. Rozkrájejí se, smaženou houskou posypou a omastí.

Svíčková pečeně šálovaná.

Svíčková pečeně se rozpůlí, aby se z ní udělal široký plátek. Proveče se slaninou a šunkou, málo se

osolí, zavine, zatáhne čistým špagátem, vloží se do kastrolu, nalije se na ni $\frac{1}{3}$ litru červeného vína, přidá se citronová kůra, hřebíček, nové koření, na to se přiklopí pevně přiléhající poklicí (nejlépe olepit poklicí těstem) a nechá se tak hodinu dusiti, při čemž se kastrolem často zatřepe, aby se ke dnu nepřipekla. Mezitím dá se na kousek slaniny do hněda udusiti zelenina, cibule a kousek jater, naleje se na to trochu polévky a nechá povařiti. Když je svičková měkká, vyndá se, špagát se odstraní, šťáva z ní i šťáva z té zeleniny na hustém sítku se přecedí, pečeně znova do toho se vloží a nechá se tam tak dlouho, až je omáčka hustá jako u černé ryby, pak se skrájí maso na tenké koláčky, omáčkou polije a nese na stůl. Dají se k tomu brusinky.

I. Hovězí pečeně.

Vezme se čtyrhřanný špalíček (též ze špalíčku), naloží se do soli a jalovce a nechá tak ve studenu 14 dní ležet, ale musí se každý den obrátiti. Když je maso již hodně změkklé, vypere se, protáhne slaninou, dá se na pekáč, pod ně se vloží červená cibule i se slupkou a nechá se dusiti. Pak se podlévá vinným octem, též trochu vína se přilije, a maso často se obrací, aby se ke dnu nepřipeklo. Když změkne, rozkrájí se na tenké plátky a šťávou polije. Může se též podávati studená, ale dříve se stydlá mastnota s omáčky sebere. Dá-li se pod ni slupka z tmavé cibule, má pak omáčka krásnou karmínovou barvu.

II. Hovězí pečeně.

Pěkný špalíček masa se nasolí, dá se do širokého hrnku, poleje se rozpáleným lojem, aby v něm všecka šťáva zůstala, pak se nechá dusiti, často se obrací a málo podlévá, aby šťáva zůstala při chuti. Když jest dosti měkké, rozkrájí se na ohrátou mísu a posype tence smaženou houskou.

Beefsteak ze svíčkové.

Nařežou se na prst tlustá kolečka, naklepou se, potrou sekanou cibulí a petrželí, složí se jedno na druhé a nechají se tak pár hodin ležeti. Pak se teprve posolí a kladou do rozpáleného loje jeden plátek vedle druhého. Když na jedné straně zčervenají, obrátí se a nesmí se již nechat příliš dlouho péci, aby šťavy nepozbyly. Pak se ještě posypou pepřem. Obloží se buď sázenými vejci neb dušenými bramborami.

Beefsteak sekaný.

Maso hovězí se seseká a přidá se k němu strouhaná petržel a cibulka. Než se začne dělat, osolí se, utvoří se z něho na prst tlusté koláčky, posypou pepřem a rychle se po obou stranách nechají na rozpáleném loji očervenat. Pekou-li se dlouho, ztratí šťavu.

Beefsteak z bělice.

Bělice se ošupe, vypere, potře cibulí, posype pepřem a nechá se uležeti. Pak se posolí a na rozpáleném másle celá zprudka jako beefsteak upeče.

Španělští ptáci.

Ze svíčkové pečeně nařežou se plátky jako na beefsteak, naklepou se, posypou dobře nakrájenou slaninou, cibulí a novým kořením, málo se posolí, každý ten plátek se stočí a nitkou ováže. Na kastrol dá se dusiti cibule, celer, petržel, mrkev, tymian, kus bobkového listu a kus cukru. Když to zhnědne, vloží se na to závitky, a jsou-li již napolo měkké, podlijí se polévkou. Za chvíli se vyndají, šťáva se řídce zapraží tmavou jíškou, dá se do ní kus upáleného cukru, trochu octa, pár lžiček vína, nechá se povariti, pak se přecedí, přidá se tam trochu citronové kůrky, lžíce šípkové šťávy, závitky zbaví se nitek, kterými byly ovázány, vloží se znova do omáčky a nechají se v ní tak dlouho, až od varu zhoustne. Ozdobí se paštičkami, smaženými plátky houskovými nebo smaženými růžičkami, které se upravují takto: Vezme se drobet mouky, kousek másla, tři žloutky, málo soli a vypracuje se těsto trochu řidčí než na nudle, rozválí se, formičkou se z něho vykrájejí malé hvězdičky, složí se krajem na sebe, přimáčknou a v rozpáleném másle usmaží.

I. Guláš.

Kus masa hovězího (od pupku) a skopového rozkrájí se na malé kousky a nechá se dusiti na loji a cibulce, k čemuž se přidá prášek všehochuti a soli. Když jest to z polovice měkké, připojí se kousek masa vepřového, které by příliš změklo, kdyby se dalo zároveň, a znova se to půl hodiny dusí, při čemž se pozorně

polévkou podlévá, aby šťáva nevyschla, ani aby jí nebylo příliš mnoho. Pak se to zapráší moukou a nechá povařit. Může se, když se nese na stůl, posypati smaženou houskou, obložití míchanými vejci neb smaženými bramborami.

II. Guláš.

Hovězí maso nařeže se na větší kousky, nasolí a posype pepřem. Na loji nechá se usmažiti do růžova cibulka, drobet kmínu, stroužek utřeného česneku, maso se na to položí a nechá dusiti, při čemž se opatně podlévá polévkou. Je-li měkké, zapráší se moukou, nechá povařit, a když se nese na stůl, obloží se smaženými bramborami.

Hovězí ledvinky.

Ledvinky zbaví se žlázy, nakrájejí se na tenké listky a dají se na cibulku do růžova na loji usmaženou dusiti. Když trochu změknu, teprve se posolí. (Kdyby se solily hned, vyjde z nich všecka šťáva a jsou nechutné.) Pak se zasypou houskou neb moukou, popráší paprikou anebo všehochuti.

Ledvinky na víně.

Ledvinka dá se do neslané vody napolo uvařiti. Pak se zbaví žlázy, rozkrájí na tenké listky a nechá na slanině dusiti. Osolí se, posype maloučko hřebíčkem a všehochuti. Mezi tím nechá se ta žláza usmažiti na

másle s houskou hodně do hněda, pak se to utluče, nalije se na to čtvrtka vína, dá povařit a procedí na ledvinky, přidá se malý kousek cukru, opět se jen trochu povaří a na míse ozdobí tenkými řízky z housky, buď sušenými neb smaženými.

Jazyk s omáčkou z kyselých třešní (vajkslí).

Dobře očištěný jazyk uvaří se v málo vodě, oloupá, na kolečka rozkrájí a nechá v trochu polévce, aby nevyschnul. Neplný $\frac{1}{4}$ litr suchých třešní se i s peckami utluče a dá do té polévky vařit, k tomu se dá hřebíček a všeho chuť. Pak se omáčka řídce zapraží tmavou cukrovou jíškou, přileje se k ní trochu vína, procedí se na ten jazyk, přidá se citronová kůra a trochu šťávy a nechá se to s tím jazykem vařit tak dlouho, až to zhoustne. Na to se jazyk pěkně na mísu urovná, omáčkou poleje a obloží sušenými řízky houskovými.

Jazyk naložený.

Jazyk se dobře prohlédne a dokonale očistí, zvláště v tom malém otvoru, jinak by zapáchal; musí se dát i též pozor, aby v něm nebyli červi. Vydrhne se česnekem, natře jalovcem, koriandrem a sanytrem a naloží se do hrnce. Pod něj se dá cibule, tymian, koření, kousek bobkového listu a nechá se u ledu 14 dní ležeti, musí se však často obrátiti. Když je dost uleželý, vypere se, dá do slané vody uvařit, pak se oloupá a podává se buď studený nebo teplý. Horký krájí se na tlustší, stu-

dený na slabší kolečka. Dává se k němu strouhaný křen, k studenému též ředicha pokropená octem.

Jazyk se sardelemi.

Jazyk se čistě vypere a dá do slané vody variti. Musí jí býti jen málo, aby byla polévka silná a jazyk nabyl dobré chuti a zůstal při šťávě. K tomu přidá se celer a petrželové kořínky. Když je měkký, oloupá se, nakrájí na prst tlustě, každý kousek se potře tence sardelovým máslem, pak se dřevěnou jehlou opět spojí, podleje se pod něj pár lžic té polévky a nechá se v troubě trochu opéci. Pak se vloží na mísu, šťáva se na něj přecedí a posype se strouhanou smaženou žemličkou.

Jazyk s polskou omáčkou.

Uvařený jazyk rozkrájí se na kolečka. Do polévky, v níž se vařil, dá se pár hřebíčků a všehochuti, trochu jišky, kus páleného cukru, něco strouhaného perniku, to se povaří a na jazyk procedí. Nyní se přidá několik oloupaných mandlí, hrozinky, citronová kůra a šťáva, trochu vína, nechá se to znova vařit, až omáčka zhoustne; pak se jazyk urovná na mísu, omáčkou polije a obloží sušenou houskou.

Jazyk s česnekovou omáčkou.

Jazyk uvaří se v málo vodě, aby byla silná polévka. Na másle nechá se do růžova zapěníti cibulka a česnek, polévka se na to nalije a zapraží bledou máslovou jiškou,

k níž se přidalo trochu zelené petrželky. Omáčka se povaří, přidá se do ní trochu tlučného květu, načež se precedí na rozkrájený jazyk a nechá se znova povařit, aby zhoustla. Na stůl se k tomu dá knedlík z mouky.

Jazyk na sucho.

Do měkka uvařený jazyk se oloupá, nakrájí a vloží do trochu polévky na kastrol. Přidá se kousek másla a zázvoru a nechá dusiti. Mezitím oloupají se vařené brambory a dají se též na máslo dusiti. Drobně rozsekaná šunka a 2 vejce na tvrdo vařená, též drobně rozsekaná, se k bramborům přidají a chvilku s nimi dusí. Na to se urovná jazyk do prostřed mísy a kolem udělá se věnec z těch brambor, nebo se dá jazyk na jednu polovici mísy a brambory na druhou.

Jazyk pečený.

Jazyk se uvaří jen tak, co by se mohl oloupati, protáhne se slaninou, přisolí, podleje se pod něj trochu polévky a nechá se v troubě péci, při čemž se často obrací a šlávou polévá. Pečený se rozkrájí, do omáčky se přidá prášek papriky, jazyk se jí poleje a nese na stůl.

Maso telecí.

Telecí pečeně.

Každá telecí pečeně, jak se nasolí, hned se dá do trouby, na ni se poklade kousek másla a nechá se na

povrchu osušit, aby při obrácení nepřilehla na pekáč. Z počátku peče se ve vlastní šťávě, pak teprve se podlije. Kdyby se dala pod ni voda hned, byla by více vařená než pečená a stala by se nechutnou. Často se šťávou polévá a omáčka pod ní musí sama sebou zahoustnouti.

Nadívané hrudí.

Hrudí se nasolí a dle jeho velikosti upraví se nádoba. Rozmíchají se tři vejce v několika lžicích smetany, k tomu se přidají 2 strouhané žemličky (máslu se nedá žádné, nádivka byla by mazlavá), trochu soli a květu, 2 hořké mandle utlučené a drobně krájená pažitka. Když se hrudí nadíje, dobře se dřevěnou jehlou zašpejlí, aby nádivka nevylezla, pak se dá vrchem na másle opéci, často se polévá a obrací, ku konci nechá se pěkně navrchu očervenat. Dává se k ní zelený salát.

Hrudí s paprikou.

Telecí hrudí naseká se na větší kousky, nasolí a dá na máslo dusit až do červena. Pak se zapráší moukou, a když se byla mouka zapěnila, zalije se smetanou a pilně míchá, aby se omáčka nesrazila. Přidá se dle přání papriky. Dávají se k tomu chlebové sušené řízky.

Kýta se smetanou.

Kýta se zalije horkou vodou, aby se mohla odkožit. Pak se nasolí, protáhne slaninou, dá se pod ni kousek másla nebo sádla a cibule, a nechá péci. Když navrchu

začíná červenati, potírá se kyselou smetanou tak dlouho, až je dost měkká. Pak se rozkrájí a šťáva se na ni precedí.

Kýta se sardelemi.

Kýta se nasolí, potře sardelovým máslem a dá se do trouby péci. Pod ni se dá krájená cibule. Když se obrátí, opět se sardelovým máslem potře. Ku konci pokropí se citronovou šťávou, pečeně se rozkrájí, omáčka na ni se procedí a posype se žemličkovou kůrkou dobře osmaženou. Dává se k ní vlaský salát.

Telecí zadělávané se smržemi.

Hrudí dá se od řezníka nasekat, aby se pak mohlo snadněji krájet, vloží se na kastrol, pod ně se dá kus másla, několik suchých hříbků, kousek cibule a celeru, osolí a nechá se dusiti. Když pustí šťávu, podlijí se polévkou a nechá se v tom z polovice uvařiti. Pak se vyndá a rozkrájí. Omáčka řídce se zapraží růžovou jíškou, k níž se připojila sekaná petrželka, a na maso procedí. Smrže se dají na petržel trochu odusiti, a když pustí šťávu, přidají se k omáčce, která se nyní tak dlouho vaří, až maso zcela změkne. Než se nese na stůl, zakverlá se sladkou smetanou. Též se do ní mohou zavářiti knedlíčky, které se dělají takto: Utře se kousek morku, přidají se 2 vejce, krapet smetany, prášek květu, strouhaná houska, vše se znova dobře utře a mokrou rukou tvoří se knedlíčky, které se dají do té omáčky pod poklici vařit. Často se pohne kastrole, aby se nerozmíchaly, kdyby se měchačkou mezi ně vjelo.

Telecí zadělávané s ředkvičkou.

Maso se nechá na kousku másla dusiti. K němu se přidá kolečko lanýže, pár hříbků, cibule, petržel, osoli se a když pustí šťávu, podleje se hovězí polévkou. Když je do polovice měkké, rozkrájí se a šťáva, která z něho při tom vyjde, též se do omáčky přileje. Omáčka zapraží se bledou jíškou s petrželkou, na maso procedi. Přidají se k tomu ředkvičky na kolečka skrájené, trochu citronové kůry a květu, a nechá se vše vařiti tak dlouho, až omáčka zhoustne a maso změkne.

Telecí zadělávané s chřestem.

Maso dá se na máslo, zeleninu a houby dusiti. Přidá se jeden lanýž, který dodává zadělávanému dobré chuti, a podlévá se polévkou. Když je z pola udušeno, rozkrájí se, polévka zapraží se bledou jíškou s petrželkou a na maso přecedí. Chřest (špargl) se ostrouhá, na malé kousky rozkrájí a dá se do té omáčky vařiti. Zároveň se přihodí štipka květu (jen ne mnoho) a prášek papriky, a nechá se vše tak dlouho vařit, až je maso měkké.

Telecí zadělávané s květákem (karfiolem).

Upraví se telecí maso s omáčkou jako nahoře, jen chřest se vynechá. Do hovězí polévky dá se vařiti růže kvěťáku, vaří se však více v páře než v polévce, a maso se jím na míse kolkolem obloží.

Telecí zadělávané s kapary.

Vezme se od telecí kýty tak zvaný „šlús“ *), dá se pod něj cibule, pár zrněk všehochuti a nechá se dusiti, při čemž se podlévá. Když je dost měkké, rozkrájí se, omáčka se zapraží bledou jíškou, přecedí na maso, přidá se k tomu 4 deka kaparů, citronová kůra a šťáva, malý kousek cukru a nechá se vše ještě 'povařit, aby maso nabylo od ní chuti.

Zadělávané s frikasem.

Vezme se rovněž maso od „šlusu“ a zpola se na cibulce udusí. Omáčka se zapraží bledou jíškou, na rozkrájené maso procedí, přidá se citronová šťáva a kůra, trochu květu a nechá se přes ni při stálém míchání ještě přejíti var. Dávají se k tomu sušené žemlové řízky.

Telecí závitky zadělávané.

Z kýty se nařeže pár větších řízků a naklepou se. Na máslo dá se udusiti mozeček a přidá se k němu kousek zelené petrželky. Když je dost, přimíchá se k němu 1 vejce, nechá se to trochu zhoustnout a pak se řízky tím pomažou, zavínou, zatočí se nitkou, posolí a dají se na kousek másla dusiti. Pod ně se dá cibule, petržel, 1 lanýž a pár hříbků. Když pustí šťávu, podlijí se polévkou. Omáčka zapraží se bledou jíškou s petrželkou, závitky se zpola ovařené vyndají, nitek zbaví, nařežou

*) Začátek telecí kýty.

se z nich na prst tlustá kolečka, urovňají do kastrolu a omáčka se na ně procedí. K tomu se přidá citronová kůra a květ a nechá ještě povařit. Nesmí se tím míchat, jen se pohne kastrole. Na míse obloží se vejci na tvrdo vařenými a na kolečka pokrájenými a sušenými houskovými řízký.

Smažené řízky.

Z telecí kýty nařezou se řízky, naklepají na tenké blanky, odkoží, osolí, obalí v mouce a rozšlehaném vejci, na to se mohou obalit též sněhem z bílků, pak se dají do rozstrouhané housky, přimáčknou, aby se při pečení s nich nesesypala, a hodí do horkého převařeného másla smažit. Přiklopí se poklicí a když jsou po jedné straně dost, obrátí se na druhou. Na míse obloží se citronem na čtvrtky pokrájeným.

Řízky se sardelemi.

Nařezou se tlustší řízky a dají se na prudkém ohni usmažit, ale ne docela. Pak se po délce rozkrojí, každý kousek se potřé sardelovým máslem, znova se slepí, obalí ve vejci se žemličkou, všecky se narovnají do pekáče a dají na chvilku do horké trouby, aby se opekly, ale nesmí vysmahnouti. Pak se usmaží. Dává se

Řízky přirozené.

Řízky se posolí, naklepají, potrou strouhanou cibulí a dají na kus másla dusiti. Když začnou červenati, pod-

lejí se jen málo polévkou a nesmí se již dlouho nechat dusiti, neboť jsou brzo měkké; pak se posypou tlučeným pepřem a nesou na stůl. Dávají se k nim smažené brambory, bramborová kaše, neb kaše nastavovaná, která se vaří takto: Dají se vařiti brambory, ocedí a rozmíchají se. Ze smetany se uvaří řídká krupičková kaše, která se k bramborům připojí a dobře se vše promíchá. Omasť se máslem, kdežto pouhá bramborová kaše může se políti do růžova smaženou cibulkou.

Řízky na cibuli.

Drobně sekaná cibulka usmaží se do růžova, řízky obalené jemně prosátou houskou se na ni vloží, nechají opéci, pak se trochu podlejí, ale jen tak, aby mastnota převládala, dají na mísu, tou šťávou pokropí a obloží do červena osmaženými bramborami.

Telecí ořech *) smažený.

Naseká se tence jako na řízky, některé kůstky se vyndají, trochu se naklepá, osolí, omoučí, ve vejci neb bílkovém sněhu omočí, v housce obalí a více se peče než smaží na mírném ohni. Obloží se krájeným citronem.

Řízky z pečené kýty.

Řízky se nařezou ze strany kýty, omočí ve vejci a housce a na prudkém ohni usmaží. Mohou býti ke každé zelenině.

*) Buďto špalíček zadní neb prostředek kýty.

Telecí kořínek.

Kořínek se uvaří a na malé kousky rozkrájí. Na kastrole udusí se cibulka, tymian, koření (vyjma hřebíček), nalije se na to polévka, trochu vinného octa řídce se jíškou zapraží, procedí na ten kořínek, přidá se kousek cukru, citronové kůry a nechá povařit, až omáčka zhoustne.

Kořínek po sladovnicku.

Na kastrol se dá skrájená cibule, celer, petržel, koření, tymian, kousek bobkového listu, na to se vloží syrový, na kousky rozkrájený kořínek, osolí se, naleje se k tomu litr piva a nechá vařit. Když kořínek změkne, zasype se strouhaným chlebem, přidá pár lžic octa, avšak nesmí kyselina převládati, nechá se povařit, pak se kořínek vyndá, omáčka se na něj procedí a drobně sekanou citronovou kůrkou posype.

Sekanina z kořínku.

(H a š é.)

Kořínek uvaří se ve slané vodě, nechá vystydnout a drobounce seseká. Cibulka usmaží se do červena, přidá se k ní strouhaná houska a ta sekanina, trochu majoránky a citronové kůry, podlijí se polévkou a nechá dusit. Na to opět se přileje trochu bílého vína nebo citronové šťávy, nechá povařit, přidá se jedno celé vejce, míchá se, až to zhoustne a odstaví se to. Mezi tím dá se vařit květák ne zcela do měkka, rozebere se

jednotlivé růžičky se obalí ve vejci a housce, usmaží se, a sekanina se jimi na míse ozdobí.

Kořínek do závinu.

Na másle nechá se učervenat cibulka, přidá se k ní strouhaná houska, jemně rozsekaný vařený kořínek, trochu majoránky a citronové kůry a nechá se to dusiti. Vytažený závin pomaže se bílkem, sekanina se po něm rozloží, na to se zavine a vařečkou asi na tři pásy nareže. Pak se ve slané vodě uvaří (nesmí tam však býti dlouho), vyndá na mísu a smaženou houskou posype. *Závin* upravuje se takto: V teplé vodě rozpustí se kus másla a zakloktá 1 celé vejce. (Voda nesmí býti horká.) Zadělá se tím $\frac{1}{2}$ kila mouky a těsto vypracuje se tak dokonale, až se ruky nechytá. Pak se zakulatí, dá na dřevěný talíř, posypaný moukou, pomyje se vodou a ohřátým kastrollem přiklopí. Když je dost prohráté (as po půl hodině), dá se na ubrus moukou posypaný, povrch se moukou popráší, trochu válečkem rozválí a pak rukou pěkně tence vytáhne.

Telecí okruží.

Telecí okruží dobře se vypere. Uvaří se v slané vodě, rozkrájí na kousky, dá dusiti na cibulku a málo se podlévá. Když je měkké, promichá se smaženou houskou.

Okruží s frikasem.

Očištěné okruží uvaří se ve slané vodě, k níž se přidá cibule. Vařené rozkrájí se na kousky, polévka za-

praží se bledou jiškou, přidá se k ní citronová kůra a šťáva, prášek papriky a nechá povarit, až zhoustne. Na to se zašlehne žloutkem, přidá se několik lžic smetany, a při stálém míchání nechá se přes to ještě přejíti var.

Svítek z okruží.

Drobně sesekané vařené a osolené okruží dá se na mísu, k němu se přidají tři vejce, pár lžic smetany, tři strouhané housky, kousek drobně sekané cibule, stroužek česneku, trochu pažitky neb opence, vše se dobře promíchá a v rozpáleném másle upeče. Může se k svítku tomu dát omáčka frikasé.

Do měkka uvařené okruží může se též pouze s křenem strouhaným neb kyselým (vejmrudou) pojídati. Hovězí veménko, když se měkce uvaří, též se může jísti s křenem.

Telecí nožičky smažené.

Telecí nožičky musí se dříve spařiti, což se děje následovně: Dají se do studené vody, posypou bednářskou smolou, drobně tlučenou, pak se dvakrát do horké vody omočí jedna po druhé. Nesmí se přepařiti, sice by se nesvlékly. Když se opaří, vyperou se ve studené vodě, aby se všechna srsť odstranila, kopýtko nožem se shodí, pak se nožička mezi kopýtkem rozřízne po celé délce kosti, rozlomí se, a kůže pomocí nože stáhne a odstraní.

Na to dají se nožičky variti do slané vody, pak se nechají vystydnout, obalí se v mouce, vejci a housce

a dají na rozpálené máslo. Smaží se na prudkém ohni, a když po jedné straně zčervenají, obrátí se na druhou. Může se k nim dáti křen nebo zelenina jakéhokoli druhu.

Nožičky v kvásku.

Na čtyři nožičky, to jest osm půlek, vezmou se čtyři vejce. Žloutky zakverlají se do 4 lžic smetany, přidá se sníh ze 4 bílků, přisype čtvrt kila mouky (jsou-li vejce větší, musí se dát více mouky), osolí se a udělá kvásek řidší než na lívance. Nožičky ve slané vodě do měkka uvařené a vychladlé se v kvásku obalí, pokladou jedna vedle druhé do pekáče na rozpálené máslo, máslem se též pokropí a v horké troubě upekou.

Nožičky mohou se též drobně rozsekat, do kvásku zamíchat a jako svítek do hněda upéci.

Nožičky v rosolu.

Nožičky dají se vařit do hovězí polévky, k níž se přilije slaná voda, přidá se cibule se slupkou, koření, tymian (hřebíček se vynechá).

Když jsou měkké, vyndají se, v teplé vodě omyjí, vloží do hluboké mísy a posypou citronovou kůrkou na nudličky skrájenou. Do polévky, v níž se nožičky vařily, přileje se ocet, (na $\frac{1}{2}$ litru polévky $\frac{1}{4}$ litru octa), je-li příliš kyselý, dá se ho méně, nechá se povařit, paznehtky se rozsekají a nechají též asi čtvrt hodiny v tom

povařit, načež se to přecedí a nechá ustát. Pak se to naleje na ty nožičky (jen usazenina nesmí se nalíti zároveň, aby se rosol nezkalil) a nechá vystydnout.

Maso vepřové.

Vepřová kýta naložená.

Kýta vepřová se odkoží, všeho sádla zbaví, potře se jalovcem, koriandrem, nasolí se a nechá u ledu osm dní ležeti. Pak se vypere, protáhne slaninou, trochu se posolí, dá pod ni kus sádla a nechá péci. Když pustí šťávu, trochu se podleje; musí se často tou šťávou polévat a obracet. Dává se k ní salát ze zeli, který se upraví následovně: Hlávka zeli drobně se rozkrájí, lupeny zvlášť a košťálek zvlášť. Zeli dá se na kastrol, pod ně kus másla, trochu vody a octa, a nechá se ne zcela do měkka udusiti; rozkrájené košťálky pak uvaří se ve vodě. Na to dají se doprostřed salátové mísy a ze zeli utvoří se kol nich věneček. Zároveň se dá vařit květák, polovina růžiček smočí se v řepové šťávě a pak se zastrkají do zeli jako ozdoba, vždy jedna bílá a jedna červená růžička. Pak se vše šťávou polije a pepřem posype.

Vepřová kýta se sardelí.

Kůže z vepřové kýty se stáhne, ale neodřízne, nýbrž nechá při tenké straně u masa. Sádlo se vyřeže, utře se sardelí a česnekem, kýta se tím potře, posolí se, kůže se opět přes ni přetáhne, připíchne špejlem, dá do

trouby a podlévá. Když se rozpeče, nacedí se pod kůži citronová šťáva, kůže se však musí opět pevně připíchnouti, aby pečeně zůstala šťavnatá. Po upečení rozkrájí se na malé řízky, poleje šťávou, posype smaženou houskou a dá se k ní zelený salát.

Vepřová kýta na víně.

Vepřová kýta se odkoží, sádla zbaví, málo nasolí a nechá pár dní ležet na koření, tymianu, bobku, jalovci, při čemž se často obrací. Pak se vypere, slaninou protáhne, nasolí a při pečení červeným vínem polévá. Když pustí šťávu, podlije se vodou. Pečená nakrájí se na tenké plátky, šťávou polije, a dá se k ní jakýkoliv kompot, nejlépe z čerstvých švestek, který se upravuje následovně: Dají se vařit tři díly octa, jeden díl vína a skořicový květ. Když jest to ve varu, vhodí se tam švestky a nechají tak dlouho, až pustí šťávu, načež se vyndají. K omáčce přidá se cukr (na tři litry octa jedno kilo cukru) a nechá se tak dlouho vařit, až zhoustne. Když vystydla, švestky se do ní hodí, hrnec ováže se papírem a dá do studena. Tak se kompot uchová a je trvalý.

Vepřová pečínka.

Má-li vepřová pečínka bílá žebérka, je vždy dobrá. Jsou-li však žebérka červená, zapáchá jako rybinou, nač se musí dáti pozor. Nasolí se, posype kmínem, vloží kůžičkou dolů na pekáč, trochu vodou podlije a nechá péci. (Peče-li se však vepřová bez kůžičky, tak zvaná

sjímanka, nesmí se dříve podlít, dokud se ve vlastní šťávě nezapeče.) Když kůžička ve vodě změkla, pokrájí se na drobné kostky a pečeně často se polévá, až zčervená. Pak se již nepochlévá, aby kůžička stala se chruplavou. Na to se podle žeberek rozkrájí, polije šťávou, a na stůl se k ní dá dušené zeli a knedlíky nebo naložené zeli jako salát, jehož úprava je velmi jednoduchá. Kyselé zeli se osolí, nakrájí se do něho cibule, uvaří se do měkka a nechá vystydnout.

Vepřové kotelety.

Z pečínky nařežou se kotelety, trochu se naklepají, posolí a vloží na kastrol na kus sádla, drobně sekanou cibulku, trochu kmínu a nechají do červena dusiti. Aby zcela nevyschly, trochu se podlijí, pak se něco málo zapráší moukou nebo strouhanou houskou. Dávají se k nim smažené brambory.

Mohou se též upravit se sardelí. Kmín se vynechá, a když jsou kotelety měkké, přidá se do omáčky sardelové máslo a nechá jen málo povařit. Komu libo, může je též zacedit citronovou šťávou.

Vepřové řízky.

Krkovička naseká se na tenké plátky, které se naklepou, osolí, moukou, vejcem a houskou obalí a na sádle usmaží. Smažené na másle nejsou tak chutné. Dávají se na bramborovou kaši.

Vepřové na pívě.

Maso vepřové se nakrájí (nejlépe zadní špalíček neb prostředek kýty), dá se na kastrol, přidá se k němu česnek, cibule, koření, tymian, kousek bobkového listu, osolí a naleje se na ně 1 díl vody a 3 díly piva. Když je více než zpola vařené, zastroubá se chlebem a nechá dále vařit, až omáčka zhoustne. Na to se vyndá, omáčka se na ně precedí, přidá se k ní trochu citronové kůry, a komu libo, i šťávy.

Vepřové se šípkovou omáčkou.

Maso dá se vařit do slané vody, které se dá jen tolik, kolik má býti omáčky. K němu se přidá pár zrněk koření, všehochuť, skořicový květ a cibule. Když jest zpola vařené, vyndá se, přileje se do omáčky $\frac{1}{6}$ litru (půl žejdlíka) vína, několik lžic octa neb citronové šťávy, a pak buď šípková zavařenina nebo šípek sušený (který se dříve uvaří a rozetře), zapraží se řídce jíškou, povaří a na maso procedí. Na to se připojí kus cukru, citronová kůra a nechá se tak dlouho vařit, až maso změkne. Do této omáčky může se též maso dříve na tři dni naložiti do jalovce, pak nabude chuti jako „divoké“.

Maso skopové.

Skopová kýta naložená.

Kýta zbaví se loje, košť tou slabší stranou se vytáhne a maso se hodně potřě tlučeným jalovcem se solí,

načež se nechá u ledu 8 dní ležeti. Pak se odkoží, vypere, nasolí, protáhne slaninou a dá péci. Pod ni do pekáče dá se cibule, celer, petržel, též kousek mrkve, koření, tymian, kus bobkového listu a kus vepřového sádla. Když je zelenina do hněda udušena, teprve se pečeně podlije a často se obrací, aby nevyschla. Když je měkká, vyndá se, omáčka zapráší se moukou, přileje se k ní kyselá nebo sladká smetana, míchá se, až se povaří; nato se kýta vloží znova do omáčky, aby dostala lesk, přidá se citronová šťáva a dvě lžice bílého vína. Nato se pečeně rozkrájí, citronovou kůrkou postrouhá, omáčka se na ni procedí, a na stůl se k ní dá kompot.

Skopová kýta dušená.

Ze skopové kýty vytáhne se kost, nasolí se, potřese utřeným česnekem, posype drobátko kmínem a dá dusiti. Často se obrací, aby byla po obou stranách stejně červená. Pak se teprve podleje. Kdyby se přidala k ní voda hned, neučervenala by. K posledu dá se do trouby opéci. Peče-li se hned ze začátku v troubě, je suchopárná, kdežto dusí-li se, zůstane šťavnatá. Do šťávy hodí se pár oloupaných vařených brambor a nechají se v ní učervenati. Pak se kolem pečeně na ohřátou mísu pokladou. K tomu přidá se ještě salát z kyselého zeli, jak naznačen při vepřové pečení.

Skopový hřbet.

Skopový hřbet nesmí býti rozpůlen, nýbrž zůstati v celosti. Naseká se tence jako kotletky, naklepá se, po-

solí, potře 2 stroužky utřeného česneku, posype paprikou a dá se na kastrol na skopový lůj dusiti. Když začne červenati, málo se podlévá.

Je-li hřbet úplně měkký, vyndá se, rozkrájí na ohrátou mísu, urovná, obloží dušenou rýží, a obojí se šlávou pokropí.

Rýže upravuje se následovně: Do kastrolu hodí se drobně sekaná slanina a cibulka, a nechá se zružovět, načež se tam přisype asi čtvrt kila rýže dobře vyprané, která se při dušení maloučko podlévá, aby zůstala v celosti, a mastnota z dušeného hřbetu k ní se přidává.

Skopový hřbet na divoko.

Nechá se též v celosti. Nakládá se do soli a jalovce a když se několik dní uležel, vypere se a naseká. Na kastrol dá se dusiti kus slaniny, cibule se slupkou, koření, tymian, bobek, malý kousek cukru a když je to dosti hnědé, vloží se na to maso, podlijí hovězí polévkou a nechá napolo uvařit. Na to se vyndá, omáčka se řídce zapraží cukrovou jíškou, na maso procedí, přidá se k ní $\frac{1}{6}$ litru červeného vína, citronová šláva a kůra, a nechá se vařiti tak dlouho, až zhoustne. Obloží se paštičkami neb knedlíkem.

Skopové závitky.

Z kýty nařežou se řízky, naklepají se a trochu osolí. Slanina a cibulka drobně se rozsekají, přidá se k nim prášek všehochuti, řízky se tím nadijí, do každého přidá

se ještě kus slaniny, zavinou se, zatočí nitkou a dají na máslo dusiti. Když jsou do hněda udušeny, trochu se podlijí, a jsou-li dost měkké, nitky se odstraní, závitky urovnají na mísu a obloží dušenou rýží neb smaženými bramborami.

Skopové s majoránkou.

Maso se uvaří třeba při hovězím, ale musí se dáti pak do polévky buď kroupy, krupice neb rýže. Udělá se řídká jíška, přidá se k ní zelená petrželka, a když to zrůžovátí, přilije se k tomu tolik polévky, aby byla řidší omáčka. Maso skopové zpola vařené se rozkrájí, vloží do té omáčky, přidá se k ní prášek majoránky a papriky a nechá vše povarit, až je maso měkké. Mezi tím uvaří se též ve slané vodě oloupané brambory a než se dají na talíř, mohou se na chvíli též ponořit do omáčky. Nebo se mohou syrové dáti na kastrol, nalije se na ně trochu polévky, přidá se majoránka, stroužek utřeného česneku, a když brambory změknu, zapraží se jíškou, ale jen maloučko, neb omáčka od brambor zhoustne. Maso, než se k bramborům připojí, musí být ovšem dříve napolo vařené, neb by se s nimi zároveň neuvařilo, bylo by tvrdé.

Skopové maso s rýží.

Maso uvaří se ve slané vodě a přidá se k němu zelenina jako k hovězímu. Na 1 kilo masa vezme se $\frac{1}{4}$ kila rýže a dá se na máslo dusiti, při čemž se pod-

lěvá polévkou. Též se k ní přidá kus nerozkrájené cibule, která se potom odstraní a rýže zapraží se bledou máslovou jíškou, přidá se prášek květu a maso se do ní vloží. — Maso může se též zadělati omáčkou petrželovou a dušenou rýží obložit.

Skopový kořínek do polévky.

Vařený skopový kořínek se drobně useká a dá na cibulku do červena usmaženou dusiti. Do cibulky dá se strouhaná houska a prášek majoránky. Pak se udělá malý závin, pomaze se bílkem a tou sekaninou, svine se a vařečkou na malé kousky pokrájí. Vařečkou krájí se proto, aby se konce slepily a drobení nekalilo polévku. Pak se zavaří do polévky, která se hned nese na stůl, neb kdyby déle stála, byly by závitky změkklé a nechutné.

Maso jehněčí.

Jehněčí předeček zadělaný.

Jehněčí předeček se rozkrájí na tři díly, žebérka se rozseknou a udělají z nich řízky. Na kastrol se dá kousek másla, petržel, jeden lanýž, asi 2 kousky suchých hub, kousek cibule, maso se posolí, na to vloží a nechá chvíli pod puklicí dusiti. Pak se k tomu přileje hovězí polévka více než do polovice kastrolu, nechá povařit a máslovou jíškou, v níž se zelená petrželka zapěníla, se

zapraží. Na to se přecedí, přidá se citronová kůra a krájené ředkvičky, a nechá se tak dlouho vařit, až je maso zcela měkké a omáčka hustá. Mohou se do ní dáti morkové knedlíčky z housky, a mísa obložití sušenými houskovými řízký. Jehněčí předeek upravuje se též tímto způsobem:

Vloží se pod něj bertram a přileje bílé víno, ne však mnoho, a nechá v tom vařit. Zelenina i ředkvičky se vynechají. Než se dá na stůl, zašlehne se lžičkou smetany a vajíčkem.

Jehněčí zadek.

Jehněčí zadek potře se mezi kýtkami se solí utřeným česnekem, nasolí se, vespod kmínem posype a dá se na máslo trochu povrch opéci. Na to se obrátí, vloží se pod něj vařečka, aby se blána k pekáči nepřichytila, podlije se a neustále při každém obrácení po obou stranách, hlavně však na povrchu máslem potírá, aby byl lesklý. Když je pečený, rozkrájí se. Kejtky se odříznou, s každé odkrojí se svršek, pak se na délku překrojí. Jeden díl krájí se na krátké, druhý na dlouhé řízky. Hřbet se rozpůlí a dle obratlů rozdělí. Všecky dílky pokladou se na ohřátou mísu a dá se k tomu zelený salát.

Jehněčí předeek s nádivkou.

Dvě ustrouhané žemle polijí se dvěma lžicemi smetany a přidá se tolik vajec, aby to nebylo moc husté. Pak se ještě připojí trochu citronové kůry, 2 utlučené

hořké mandle, osolí se, a komu libo, může dáti i trochu pažitky. Předek se nasolí, podebere, nadíje a dobře zašpejlí, aby nádivka nevylézala, a v troubě na másle se upeče.

Jehněčí předek zadělaný se smržemí.

Předeček rozkrájí se na kousky a nechá se dusiti, při čemž se podlévá a obrací. Když je napolo měkký, šťáva se řídce zapraží. Smrže se vyperou, pokrájejí na menší kousky a dají na máslo a drobně sekanou petrželku dusiti. Když se omáčka přecedí, připojí se k ní ty smrže a dvě lžíce smetany a nechají povařiti. Do této omáčky mohou se dáti žemlové knedlíčky.

Týž s paprikou.

Předek jehněčí se rozkrájí, nasolí a na másle a cibulce nechá dusiti. Když cibulka zčervená (maso nesmí býti ještě měkké), zapraší se moukou, přilije se trochu smetany, 2 lžíce bílého vína, přidá se prášek papriky a nechá ještě povařit, až maso změkne. Obloží se houskovými řízky neb smaženými brainborami.

Jehněčí kořínek.

Kořínek rozkrájí se na malé kousky a dá na koření, cibuli a tymian dusiti. Je velmi brzo měkký. Zalije se polévkou, omáčka zapraží jíškou neb zasype strouhaným chlebem, přidá se k ní kousek cukru, lžička vína, pak se na kořínek procedí, připojí se citronová kůra i šťáva, a nechá ještě chvílku povařit.

Maso kozlečí.

Kozlečí zadeček.

Zadeček se nasolí, ledvinky se posypou kminem a dá se na kus másla prudce péci, neb je rychle pečený. Peče-li se dlouho, vysmahne. Pak se rozkrájí a dá se k němu zelený satát.

Předečky mohou se smažiti neb dusiti na kmíně či na paprice.

D R Ů B E Ž.

Kuřata.

Když se kuře zařízne, dá se do studené vody, peří se z něho poněkud oškube, načež se opaří a oškube dočista. (Může se též bez paření jen ze studené vody čistě oškubati, je měkčí, než když se paří.) Spodní zobák se uřízne, vrchní se sloupne, oči se vyloupnou, kůže na krku se rozřízne, vyndá se jícen, chřtán a vole, načež se nožičky v kloubech uřežou a otvorem as na dva prsty velikým vyndají se všecky vnitřnosti; též vajíčka se odstraní, sice by to zapáchalo. Žaludek se rozkrojí, sloupne a vyčistí, játra zbaví se žluče. Na to vyndá se kobyłka. Kuře se povrch zmáčkne, aby se kobyłka od křidélek odlomila, načež se vnitřkem vytáhne; to má každá kuchařka znáti. Pak se kuře vypere a nasolí, do vnitř se vloží kousek zelené petržele, nohy smáčknou se k zadu, aby prsíčka vystoupila, taťo protáhnou se dřevěnou jehlou a motouzem vzadu zavážou. Křídélka složí se nazad, hlavička se zakrouť, položí na prsíčka a špejlem připíchne.

Když je kuře takto upraveno, dá se na máslo upéci do horké trouby, aby zůstalo šťavnaté. Peče-li se zvolna, vysuší se. Podleje se teprve, když se na vlastní šťávě zapeklo.

Má-li se kuře smažiti, rozdělí se na 4 dílky, hlavička se při jednom dílku pod křídélko založí, pak se osolí, obalí v mouce, v bílkovém sněhu a v housce a na másle pod poklicí usmaží.

Kuřata zadělávaná s mušlemi.

Do kastrolu se dá 4 deka másla, kus bílé cibule, jeden lanýž, 2 kousky suchých hub, celá kuřata na to se vloží, přikryjí a nechají dusiti. Pak se přileje k nim tolik polévky, kolik je na omáčku třeba; kuřata napolo měkká se vyndají, rozkrájí, omáčka máslovou jíškou řidce se procedí a zapraží, přileje se k ní čtvrtka bílého vína, přidá se citronová kůra a sardelové máslo, kuřata opět se do omáčky vloží a nechá se vše dále vařit. Mušle se vyperou, nechají v horké vodě otevřiti, ze skořápky se vyndají a do omáčky vloží. Mohou se též otevřiti ve víně, které se pak do omáčky přileje. Než se nesou na stůl, zašlehne se omáčka žloutkem. Škeble mohou se nadíti a mísa jimi ozdobiti. Nádivka upraví se následovně:

5 sardelí utře se s novým máslem, přidá se k nim půl žemle ve víně namočené a citronová kůra. Skořápky se tím nadijí, ve strouhané housce obalí a dají do horké trouby učervenati, načež se jimi kuřata obloží.

Kuřata zadělávaná s květákem.

Kuřata dají se dusiti a přidá se k nim petržel, lanýž a houby, všeho jen málo. Na polo měkká kuřata se rozkrájí a omáčka řídce se zapraží jíškou, k níž se dala spejchnout zelená petrželka. Očistěný květák se rozebere a dá se do omáčky, aby jedno s druhým chuti nabylo, posype se trochu paprikou a vše se nechá pospolu tak dlouho vařit, až je to měkké.

Kuřata zadělávaná s chřestem.

Ke kuřatům přidá se k dušení celer, petržel, lanýž a houby; kuřata na polo měkká rozkrájí se a omáčka se na ně procedí. Chřest se oloupá, nakrájí na malé kousky a připojí k omáčce, která se okoření práškem květu. Na míse obloží se sušenými houskovými řízký. Do této omáčky může se dát i chmel, který se jako chřest oloupá a k zadělávanému připojí. A do obého může se dát pár kapustových poupátek, s nimiž nabude omáčka jemné chuti.

Kuřata zadělávaná s brotanem.

Kuřata napolo se udusí. Hlavička a krček se odříznou a dřevěnou paličkou zároveň s několika mandlemi se utlukou. Pak se na to naleje polévka z kuřete, nechá se povařiti, připojí se drobně sesekaný brotan, omáčka řídce se zapraží, na kuřata přecedí, přidá se ještě citrónová kůra, květ a nechá se vařit, až kuřata změknu.

Kuřata zadělávaná se žampiony.

Těž se udusí napolo, pak rozkrájí. Omáčka řídce se zapraží a nechá povařit. Žampiony se oloupají, rozkrájí a dají na máslo a zelenou petrželku dusiti. Když pustí šťávu, přidají se k omáčce, která se může okořeniti květem a paprikou.

Kuřata zadělávaná s rýží.

Kuřata se udusí, omáčka zapraží se jíškou, k níž se byla připojila zelená petrželka a na kuřata procedí, pak se k ní přidá květ a paprika. Zároveň dá se na máslo dusiti rýže, podlévá se polévkou, a když je dosti měkká, udělá se z ní na míse kolem kuřátek věneček.

Kuřata zadělávaná se smržemi.

Kuře dusí se jako nahoře, pak se k omáčce připojí smrže na másle a petrželi udušené, a než se nese na stůl, zašlehne se omáčka žloutkem a několika lžicemi sladké smetany.

Kuřata zadělávaná s paprikou.

Kuřata se rozkrájí a dají na kus nového másla dusiti. Pak se na ně nastrouhá trochu cibule. Když jsou kuřata měkká, zapraší se omáčka jen málo moukou, zašeje kyselou smetanou a nechá povařiti. K posledu připojí se trochu papriky.

Kuřata s frikasem.

Kuřata dají se dusiti, přidá se k nim kousek bertramu, kousek yzopu, omáčka jíškou se zapráší a procedí. Pak se posype citronovou kůrkou, zacedí šťávou, zakloktá žloutkem a smetanou, při čemž se tak dlouho míchá, až se povaří, aby se nesrazila. Kuřátka urovnají se na mísu, omáčkou polijí a obloží smaženými pofézky, které se upravují takto: Na másle a petrželce usmaží se mozeček. Z tvrdých žemliček nařežou se řízky, namočí do mléka, mozečkem pomažou a vždy dvě dohromady tou pomazanou stranou se spojí. Na to se omočí ve vejci, obalí ve strouhané housce a na másle usmaží.

Zadělané kuře s mandlovou omáčkou.

Kuře dá se dusiti na kousek nového másla. Pod ně se vloží petržel, kolečko lanýže, 2 hříbky, a když se ve vlastní šťávě zapeklo, podlije se polévkou. Když jest více než do poloviny měkké, vyndá se a rozkrájí. Do polévky, v níž se dusilo, dají se dvě deka utřených mandlí, omáčka zapraží se bledou jíškou, k níž se přidalo trochu zelené petrželky, procedí se na kuře a nechá dále vařiti. Připojí se k ní ještě několik tence skrájených mandlí, citronová kůra, prášek květu, a než se dá na stůl, zašlehne se žloutkem.

Do této omáčky udělají se následující knedlíčky: Utře se malý kousek nového másla, přidá se 1 strouhaná neb močená žemlička, 2 celá vejce, lžíce smetany, pár strouhaných mandlí, řádně se to utře, utvoří se

malé knedlíčky a jeden vedle druhého do omáčky se pokladou (dokud v ní ještě není žloutek) a nechají v ní uvařit. Nesmí se míchat, jen pohnout kastrollem. Jsou chutnější, než kdyby se zavařily do pouhé polévky.

Kapoun.

Kapoun se oškube, papírem opálí, jen hlavička a nožičky se oparí, tak jako kuře se vykuchá a když se krájí, sříznou se prsíčka po straně na dva kousky, pak se rozřízne na půl. Též jako kuře se zašpejlí, nasolí, při pečení položí se nejdříve vrchem nahoru, když se opeče, teprve se obrátí. Peče se na másle a nožky mohou se dát pod něj, aby se kůžička k pekáči nepřichytila. Když pustí šťávu, podlije se vodou. Může se též jen málo nasolit a pak slaninou protáhnouti. K oběma dává se ovocný kompot.

Kapoun na způsob bažanta.

Kapoun se zařízne, naleje se mu do krku pár lžic horkého vína, když vystydne, obalí se i s peřím do jedlové chvoji a nechá se 24 hodiny v tom viseti. Na to se oškubá, vykuchá, do něho se vloží kvíčalka, protáhne se slaninou a upeče. Dává se k němu zelí a smažené brambory.

Kapoun na víně pečený.

Kapoun protáhne se slaninou a dá se na kus slaniny, pár lupénků bertramu a kousek citronové kůrky

péci. Když pustí šťávu, podlije se vodou a bílým vínem a vínem se též často potírá, až je pečený. Pak se rozkrájí a dají se k němu jablka v županu, která se připravují tímto způsobem: Míšenská jablka se oloupají, jádérka se z vnitř vyříznou a jablka se poněkud udusí, ale musí zůstatí při tom celá; když vystydnou, dá se do nich rybízová zavařenina. Pak se udělá máslové těsto jako paštičky, tence se rozválí, rozřeže na čtyřhranné kousky, jablka se do toho obalí s cípky proti sobě a nechají upéci.

Rosolovaná jablka ve víně mohou se též dáti k tomuto kapounu. Upravují se takto: Půl litru červeného vína, 14 dekagramů cukru dá se vařit. K tomu se připojí vyzi měchýř, který se však dříve zvlášť ve vodě trochu povařil. Jablka se udusí, vloží do salátové mísy, víno se na ně nalije i voda, v níž se měchýř povařil, a nechá vystydnout. Komu libo, může k vínu připojiti skořicový květ a jablka posypati citronovou kůrkou na nudličky skrájenou.

Kapoun se sardelí.

Kapoun se málo nasolí a potře na povrchu i uvnitř sardelovým máslem a dá péci. Když se již dopéká, pokropí se citronovou šťávou, pečený se rozkrájí, dá se na mísu, šťávou, v níž se pekl, polije, a smaženou žemličkou posype. Dává se k němu vlašský salát.

Kapoun zadělávaný s raky.

Dá se na kastrol kousek másla, petržel, celer, cibule, šalotky, kapoun se na to položí a nechá dusiti.

Pak se naň nalije trochu polévky a trochu vody, aby se mohl déle vařit než kuře. Šest raků se vykuchá (rak kuchá se tím způsobem, že prostřední šupinka na ocásku se vytáhne), ve vodě kartáčkem vypere a ve kmínové vodě uvaří. Maso z klepet a ocásků se vyloupá, raci utlukou se s kouskem másla v železném hrnci neb kamenném hmoždiři a vloží do polévky, z níž se kapoun vyndá. Ta se zapraží řídkou jištičkou a na rozkrájeného kapouna přecedi, přidá se k ní ještě citronová kůra a květ, maso z klepet a ocásků a nechá se vše ještě povařit, ač omáčka zhoustne. Na míse zdobí se sušenými zemlovými řízký.

Kapoun s mušlemi.

Kapoun nechá se dusiti na bílé cibuli, zalije polévkou, a když je měkký, vyndá se a rozkrájí. Omáčka zapraží se řídkou jíškou, přidají se k ní dva vařené utřené žloutky, $\frac{1}{6}$ litru bílého vína, povaří se a na kapouna procedi.

Mušle vyndají se ze skořápky a vloží do omáčky (mohou se také dříve ve víně otevřít a víno pak do omáčky vlít), do níž se přidá ještě sardelové máslo, citronová kůra a tak dlouho se nechá vařit, až zhoustne. Může se ještě žloutkem zašlehnout a mísa ozdobit krájenou zemličkou nad nadívanými mušlemi.

Kapoun s pýchavkami (trüfflemi).

Pýchavky se dají hned do kastrolu zároveň s kapounem dusiti. Přidá se k tomu petržel, cibule, brukev,

kousek másla, později zaleje se polévkou a vodou, kapoun ne zcela měkký se vyndá a rozkrájí, houby rovněž se vyndají a na tenké nudle rozkrájí. Na to se omáčka zapraží, na kapouna a pýchavky precedí, přidá se citronová kůra a květ (též se mohou dáti do ní kapustová poupátka) a nechá se vařit, až je hustá a kapoun měkký. Na míse ozdobí se žemlovými řízky.

Kapoun s čerstvými hříbky.

Kapoun dá se na zeleninu zároveň s dvěma lanýži dusiti, pak se podlije polévkou, a omáčka se zapraží a procedí. Hříbky se rozkrájí, na másle a drobně sekané zelené petrželce udusí, a pokud jsou ještě ve šťávě, k omáčce připojí.

Poznámka: Do každé jíšky k zadělávanému může se přidati květ a sekaná petrželka.

Kapoun s lanýžovou nádivkou.

Lanýže uvaří se v polévce s petrželi a drobně se-sekají. Utře se 4 deka hovězího morku, 2 strouhané země, 2 vejce, 2 lžíce smetany, osolí se, a když je to řádně utřeno, přidají se k tomu lanýže a prášek květu. Kapoun se očistí, nasolí, kůže od krku až přes prsíčka se podebere, nadije, otvor se zašpejlí a kapoun nechá se péci z počátku prudce, pak volněji. Když je pečený, rozkrájí se, nádivka se odřízne, též rozkrájí, a kapoun se jí kolem obloží. Dává se k tomu jakýkoli zelený salát.

Kapoun dušený ve šťávě.

Kapoun se rozkrájí a dá na máslo dusiti. Když pustí šťávu, podleje se jen málo polévkou, pak se teprve osolí, přidá se pár zrněk pepře, jenž se později odstraní a kapoun do měkka udušený urovná se na mísu, posype smaženou žemličkou a obloží smaženými bramborami.

Kapoun v rosolu.

Kapoun dá se vařiti do slané vody, do níž se hodí koření, cibule, tymian a kousek bobkového listu. Když kapoun změkne, vyndá se a do polévky se dá rozsekaná telecí nožička, $\frac{1}{6}$ litru octa, trochu vína, nechá se ještě vařit, aby zhoustla, pak se přecedí, přidá se do ní z jednoho bílku sníh, nechá se s ním opět povařit a pak ustát. (Místo sněhu může se dáti kousek vyzího měchýře.) Kapoun se rozkrájí, složí do mísy, posype citronovou kůrkou a může se zacedit i citronovou šťávou, huspeninou polije a dá studena, aby uстыdnul. Kdo to chce mít ozdobnější, může dáti kolem kapouna růžičky vařeného kvěťáku, ke každé lístek anděliky a opatrně huspeninou políti, aby se tím nepohnulo. Vypadá to jako pod sklem.

Slepice s nudlemi.

Slepice se oškube a opálí, pouze hlavička a nožičky se oparí, vykuchá a umyje se a dá vařiti buď k hovězímu masu neb do slané vody. Vaří-li se pouze ve vodě, přidá se k ní cerel, petržel, kapusta, por, ci-

bule a několik hub. Když je slepice měkká, rozkrájí se, hlavička a krček se s 2 mandlemi dřevěnou paličkou v železném hrnku utlukou a dají do polévky povařit. Udělá se bledá jíška, dá se do ní zelená petrželka drobně sekaná, polévka se na ni procedí, při čemž se musí hodně rychle míchat, aby se neudělaly žmolky, okoření se květem, slepice se do ní znova vloží a vše se nechá ještě chvíli povařit, až omáčka zhoustne. Mezi tím udělá se ze 2 vajec nudlové těsto, rozválí se ne příliš slabě a nakrájejí se z něho tence kulaté nudle, které se ve slané vodě uvaří a pak se dají buď zvlášť na talíř, nebo se jimi slepice obloží.

Slepice s lanýži.

Slepice uvaří se zároveň se zeleninou a osmi kořelky lanýžů. Pak se vyndá a rozkrájí, lanýže se též na nudličky pokrájejí. Polévka zapraží se jíškou, povaří a na lanýže i slepici procedí, přidá se citronová kůra a květ, a omáčka nechá se vařit, až zhoustne.

Mezitím upraví se následující knedlíčky: Utrou se 2 deka hovězího morku, k tomu se přidá kus telecího syrového masa, na struhadle rozstrouhaného, strouhaná houska, 3 lžíce smetny, citronová kůra, trochu květu a 2 vejce, vše se znova řádně utře, osolí a mokrou rukou kulatí se z toho knedlíčky, které se dají do omáčky uvařit. (Musí se přikrýti poklicí.) Mimo knedlíčky mohou být též makarony, na něž se uhněte těsto ze 2 vajec a trochu vína. Nesmí býti tak tuhé jako na nudle. Rozválí se a nařežou se z něho malé čtverečky. Váleček i formička

se trochu pomoučí, čtvereček za cípek na váleček natočí, přes formičku válečkem přejede a tak se pokračuje, až jsou všechny hotové, načež se hodí do slané vařící vody. Po ocezení nechají se ještě v omáčce povařit.

Slepice s citronovou omáčkou.

Slepice uvaří se se zeleninou, vyndá a rozkrájí se, omáčka se zapraží, na slepici procedí, přidá se citronová kůra a květ, a nechá povařit. Mezitím utrou se dvě vejce, strouhaná houska, pár tlučených mandlí, dvě lžice smetany, mokrou rukou utvoří se z toho knedlíčky, které se dají do omáčky uvařit. Než se to dá na stůl, zašlehne se omáčka smetanou a žloutkem.

Slepice v rosolu.

Slepice uvaří se do měkka zároveň s telecí nožičkou. Pak se vyndá a rozkrájí. Do polévky se vlije $\frac{1}{4}$ litru octa a vína, nechá povařit, pak se procedí a když se byla ustála, vlije se na slepici a dá do studena.

Poznámka: Každá huspenina dává se na stůl hned po masité polévce ještě před hovězím masem.

Holubi.

Holub zabíjí se tím způsobem, že se pod křídélky smáčkne a chvíli tak drží. Pak se oškube, opálí a je-li k nadívání, hlavička se uřízne, sloupne, mozeček se od

zobáku oddělí, kůže od krčku se odtáhne, aby se mohl chřtán a volátko vyndati, což se musí díti pozorně, aby se nepřetrhlo. Na to se prstem vtlačí vnitřnosti od krku dolů a dolem vyndají, žaludek se vyloupne a může se dáti s jatříčky a hlavičkami k masu vařiti. Holubi dobře se vyperou, kůže se přes prsíčka pozorně podebere, pak se nasolí a nadají žemlovou nádivkou a dají na kus másla do prudké trouby upéci. Pečené rozkrájí se na 4 dílky a obloží smaženými bramborami. Též se k nim dává zelený salát.

Holubi se slaninou.

Holubi celé i s hlavičkou protáhnou se slaninou, přidá se pod ně pár zrněk všehochuti, pár zrněk jalovce a nechají se péci jako koroptev, při čemž jen málo se podlévají. Na stůl se k nim dají brusinky. Nebo se mohou jako koroptve rozkrojit po délce a šťáva na ně procediti.

Jatříčka utrou se s vejcem, dají se na máslo a cibulku dusiti, přidá se malounko strouhané housky, trochu majoránky, citronové kůry, soli a všehochuti, lžička vína a když se bylo vše udusilo, natírají se tím žemličkové řízky, jimiž se pak mísa s holuby ozdobí.

Holubi v ragoût.

Na malém kousku másla upekou se holubi i s játry. Když jsou dost, odříznou se jim hlavičky i krčky, játra se vyndají a vše se dá na máslo upražit. Několik kostek krájené žemličky a pár zrněk všehochuti se k tomu

připojí. Když je vše hodně do tmava upraženo, utluče se to, přidá se malý kousek cukru, $\frac{1}{4}$ litru červeného vína a nechá povařit. Pak se procedí na rozkrájené holuby a mísa se obloží žemlovými řízký.

Holubi na divoko.

Na másle nechá se dusiti cibule, celer, petržel, mrkev, kousek cukru, koření, tymian, bobkový list a když je to dosti hnědé, vloží se na to trochu osolení holubi i s hlavičkami, jakmile pustí šťávu, podlijí se málo polévkou. Když jsou více než do pola udušeni; zapraží se šťáva pod nimi tmavou cukrovou jíškou, omáčka se povaří a na holuby procedí. Přidá se k ní ještě $\frac{1}{4}$ litru červeného vína, půl plátku strouhaného perníku, citronová šťáva a kůra, zavařenina z kyselých višní, (je-li totiž, není-li, může se vynechat) a omáčka nechá se pak dlouho vařit, až je hustá. Na to se jí holubi polijí a žemlovými sušenými řízký obloží.

Husa.

Husa se zařízne u samé hlavy nad posledním obrátek, nikoli však pod krkem, nýbrž na hlavičce. Peří na tom místě se oškube, aby nepadalo do krve, pak se řízne až do kosti a drží nad misou, až všecka krev vykape. Nato se husa oškube a nechá se pak jeden den, neboť se má vždy zabiti aspoň o den dřív než se peče. Pak se jí obě nohy uřežou, křídla u těla kolkolem se nožem naříznu, kosti hranou nože se přerazí, též krk se odřízne, chrťán a jícen se odstraní, od ocasu na

příč utvoří se otvor, kterým se vytáhnou nejprve střeva, na to žaludek a naposled játra a srdéčko. Chřtán a jícen v huse pozůstalý se rovněž vytrhne. Sádlo z ní se vyndá, husa se čistě omyje, nasolí, dovnitř nasype se trochu kmínu, pak se dá na pekáč a peče se, je-li mladá, prudce, je-li starší, tedy zvolna. Vždy se dává nejdříve vrchem do trouby, když oschne, teprve se obrátí a nechá učervenat. Mezi pečením stále se polévá a vidličkou propichuje, aby sádlo mohlo vytékat; je-li příliš tlustá, nařízne se pod křidélky i u stehýnek. Když je měkká, rozkrájí se. Nejprve odkrojí se stehénka od kloubků, pak křidélka, od kobyly ku krčku sřízne se tak zvaný věnec, na to se vylomí ze strany pod křidélky kostičky, nyní se oddělí kobyly od zadečku, který se přeřízne na půl, na to se z kobyly řezou řízky z každé strany tři. Takto rozkrájená husa složí se na mísu, šťávou, z níž se bylo všechno sádlo sebralo, se polije, a přidají se k ní zelí a brambory.

Může se též krájetí tím způsobem, že se rozpůlí a z každé půlky udělají se dva nebo tři díly.

Husí drůbky.

Drůbky z husy se opaří a očistí. Kůže s nožek se stáhne, drápky se useknou, bílá kůže ze žaludku rovněž se svleče. Střeva sádla zbavená se po délce rozříznou, šlem se nožem odstraní, na to se nejprve v soli, pak ve vodě vyperou a kolem nožek ovinou. Oči se z hlavy vyloupnou, hoření zobák odřízne. Drůbky vaří se buď s hovězím masem, a pak se zavaří do polévky jemné

nudličky, anebo se vaří zvlášť ve slané vodě a zadělají se celerovou neb petrželovou omáčkou. Vařené operou se v teplé vodě a nakrájejí na malé úhledné kousky a omáčkou květem okořeněnou se polijí. Obloží se buď silnějšími nudlemi neb rýží, která se udusí na másle. Přidá se k ní kousek cibule, jež se později vyndá, a rýže málo se podlévá, aby byla hustá. Dají-li se však drůbky do rýže, podlévá se více, aby byla řidká a ku konci zapraží se bledou máslovou jíškou.

Husa v kroupách a v omáčce.

42 deka prostředních krup se dá vařit na kastrol. Na polo pečená starší husa rozdělí se na dva díly, jeden nechá se déle péci, druhý dá se vařit ku kroupám. Přidá se k tomu trochu sádla a šťávy, která se z husy vypekla, a málo se podlévá, až je docela měkká. Dává se na tabuli jako dosytek. Druhá polovina husy, když se upeče, rozkrájí se na malé kousky, nalije se na ni krapet šťávy a vody, trochu octa, přidá se cibule, do níž se zapíchnou 4 hřebíčky, kousek cukru, citronová kůra; může se přilít též trošku vína, pak se omáčka zapraží jíškou, zasype strouhaným chlebem, nechá se po-
vařit, až zhoustne, načež se na husu přecedi. Dají se k ní rozkrájené brambory. Tímto způsobem mohou se zadělati zbytky husy neb zbytky skopové pečeně.

Husa na divoko.

Nesmí býti příliš tučná. Opaří se, navrch i uvnitř potře na polo utlučeným jalovcem a solí, a nechá ně-

kolik dní u ledu ležeti. Pak se dobře vypere, na málo dílů rozseká a osolí. Na kastrol se dá dusiti do hněda kousek slaniny, cibule se slupkou, celer, petržel, koření, tymian, kousek bobku, kousek cukru, husa se na tu udušenou zeleninu vloží, když pustí šťávu, přilije se k ní trochu polévky a vody, a nechá se do polovice udusiti. Pak se vyndá, omáčka zapraží se tmavou cukrovou jíškou, zalije se $\frac{1}{6}$ litru červeného vína, na husu procedí, přidá se citronová kůra a šťáva, zavařenina z rybízu neb kyselých višní a nechá se vařit, až zhoustne. Dávají se k ní paštičky neb dobré knedlíky.

Podobným způsobem upravuje se i kachna.

Krocan.

Krocanu usekne se hlava, čímž zůstane pěkně bílý. Oškube se a nechá se nekuchaný pár dní ve studenu ležeti. Pak se kůže s hlavy sloupne, zobec se nařízne, vole se vyndá, nohy useknou a oparí, u otvoru uřízne se střívko, pak se na straně otevře, vyndají se vnitřnosti, a krocan se nechá asi hodinu ve vodě močiti. Na to se vypere, nasolí, krček se nařízne a strčí vedle volátka dovnitř, aby nádivka nevytekla. Nádivka upraví se takto: 4 deka hověziho morku utrou se s dvěma strouhanými žemlemi, přidají se k nim 2 lžíce smetany, kousek cukru, dvě tlučené hořké mandle, 2 deka sladkých mandlí, citronová kůra, květ, něco málo soli, dvě vejce, a nádivka dobře se utře, přidá se ještě pár sladkých skrájených mandlí a dvě lžíce smetany, volátko se tím nadije a dobře zašpejlí, aby nádivka netekla. Peče

se z počátku prudce, pak pozvolna. Pečený rozkrájí se takto: Nejprve seřízne se volátko i s masem, potom stehýnka, pak se při kloubku uřízne nožička; ten druhý díl se též po délce na tři dílky přeřízne. Na to se uřežou křídélka a rovněž na tři dílky rozdělí. Od kobyly se páteř odejme a rozpůlí, na to se 2 kosti od kobyly odlomí, kobyla oddělí se od zadečku, který se na tři části rozkrojí. Z prsíček nařežou se tenké plátky. Vše se na mísu poklade, navrch urovná se volátko na řízky rozkrájené, polije se šťávou a na stůl se dá zároveň s vláským salátem.

Selátko.

Malé selátko vezme se mezi kolena, při čemž se drží za přední nožičky a bodne se ostrým špičatým nožem směrem k levé nožičce dovnitř. Je ihned mrtvo. Pak se potře vyteklou krví, posype drobně tlučenou bednářskou smolou, oparí vařící vodou a očistí. Rozpáře se na břišku, vnitřnosti a brzliček se vyndají, otvor u ocásku se vyřízne a střívko vytáhne, též mandličky na stehénkách musí se odstraniti. Nožičky pod tlapkami se uříznou, selátko se vypere, nasolí, do vnitř se dá trochu kmínu a buď chleba neb houska. Též jablky může se vyplniti. Pak se zašpejlí, i nožičky se zašpejlí, jak přední, tak zadní. Otvorem až k hubičce provleče se vařečka, a selátko položí se přes pekáč, aby leželo jen ve vzduchu. Do pekáče naliže se trochu vody. Než se dá selátko do trouby, hodně se propíchá. Peče se z počátku zvolna, pak prudčeji a potírá se často roz-

puštěným novým máslem, smíšeným s pivem. Když se dopéká, má býti trouba hodně horká, aby kůžička na něm zhnědla. Při krájení odřízne se nejprve hlavička u samého krčku, na to se oddělí kýtky, uřízne se tak zvaný „šlús“, na to se kejtky uříznou po délce, silný kraj uprostřed krájí se na krátko, tenčí strana na délku, na to se plece odejmou, vyndá se zevnitř chléb či co jiného tam bylo, zadeček se rozpůlí, z každé polovice udělají se tři díly a když se to urovnává na mísu, dá se hlavička do prostředka a ostatní dílky kladou se okolo.

Selátko v rosolu.

Selátko se rozkrájí, kejtky nechají se však celé, též plecka a hlavička. Zadeček může se jen na půl přeríznout. Složí se do čistého šatu, zaváže, aby zůstalo bílé, pak se dá do slané vody vařit i s tím šatem. K tomu se přidá telecí nožička, koření, cibule, celer, petržel a nechá se vařit, až je měkké. Pak se vyndá a vystydlé na menší kousky rozkrájí. Do polévky se přidá $\frac{1}{6}$ litru octa, trochu bílého vína, citronová šťáva a nechá se ještě chvíli vařit. Pak se to procedí, na vrch se dá sníh z jednoho bílku, nechá se opět povařit, aby se ssedlina učistila, na to se selátko urovná na mísu, posype na nudličky krájenou citronovou korou, učištěným rosolem polije a nechá stydnouti. Může se dáti hned po polévce na tabuli a ozdobiti růžičkami z malých cibulek. Špička se z nich odřízne, lupénky od sebe se oddělí a pokapou řepovou šťávou.

ZVĚŘINA.

Jelen.

Maso z jelena natře se jalovcem na polo utlučeným a jen málo nasolí, aby sůl šťávu nevytáhla. Je-li masa jen malý kousek, naloží se do hrnku, jelen celý nakládá se do soudku. Na dno položí se kýty, pak hřbet, navrch plece a slabý krk, který se může nejdříve dělat, a nechá se to tak pár dní uležet. Hlava se od srsti očistí, rozpůlí, v hubě řádně vymyje a dá jen do slané vody vařit. Krk se naseká podle obratlů, vypere a nasolí. Na kastrol se dá drobně krájená slanina, kousek cukru, cibule, kořínek petržele, celer, mrkev, koření, tymian, bertram, ysop, kousek bobku, přikryje se to poklicí a nechá do červena udusit. Na to se pak dílky z krku pokladou, když pustí šťávu, podlijí se polévkou a vodou, a nechají do měkka uvařit. Pak se krk vyndá, čistě polévkou oplákne, polévka zapraží se tmavou cukrovou jíškou, přecedí se, přidá se citronová kůra a šťáva, neplný čtvrt litr červeného vína, trochu octa a to jen ten-

kráte, kdyby byla omáčka málo kyselá. Maso se od kostí obere, též z hlavy maso se odřezá a vloží do omáčky, k níž se ještě připojí trochu šípkové zavařeniny, načež se to nechá tak dlouho vařit, až to zhoustne. Slabá část od hřbetu a plece se rovněž tímto způsobem zadělávají.

Jelení hřbet.

Může se dle potřeby rozdělit na více dílů. Vypere se, odkoží, nasolí, slaninou protáhne a dá na pekáč. Pod něj se vloží kus sádla, zelenina, cibule, koření, tymian, bobek a nechá se péci. Když se zelenina do hněda udusila, málo se podlije, ale často se polévá, a když učervená, potírá se kyselou smetanou, aby nevysychal. Pak se z pekáče vyndá, zelenina zapráší se moukou, přilije se smetana, nechá povařit, pak se to na hřbet procedí a ještě chvíli peče. Když je dosti měkký, dá se na prkénko, maso se u samé kosti odřízne a na šikmé plátky nakrájí. Má-li být i s kostmi, tož se kosti dle obratlů oddělí a kladou se po dlouhé míse jeden obratel na druhý, maso poklade se na ty kosti, posype citronovou kůrkou, šťáva z citronu vycedí se do omáčky kterou se maso polije a nese na stůl.

Poznámka. Dá-li se do omáčky citronová šťáva, nesmí se více vařit, jinak by zhořkla.

Jelení hřbet ve šťávě.

Odkoží se, protáhne slaninou, nasolí a peče na sádle, při čemž se často podlévá a polévá, aby šťáva

nevyschla. Potom se rozkrájí, urovná na mísu, šťávou polije a citronovými čtvrtkami ozdobí.

Jelení hřbet ve víně.

Odkoží a nasolí se, pod něj se dá kousek bertramu neb ysopu a peče se jako ve šťávě. Teprve ku konci polévá se červeným vínem. Na stůl se k němu dají naložené brusinky.

Jelení kýta.

Upravuje se jako hřbet. Je-li kýta moc měkká, vypere se, nasolí, odkoží, protáhne slaninou, dá se pod ni na pekáč cibule a více tmavých cibulích slupek a nechá se ve vlastní šťávě dusiti. Teprve když vysmahne, smíchá se neplný čtvrt litru vína červeného a též tolik octa, a tím se stále polévá, aby maso zase ztuhlo. Pak může býti na studeno. Šťáva má velmi jemnou chuť a barvu jako karmín. Je-li na studeno, krájí se tence, teplá silněji. Je-li kýty tak zvaný špalíček, musí se krájet na krátko, ta slabší strana pak po délce. Dávají se k ní brusinky.

S r n e c.

Jak se srnec stahuje? Od zadních nožiček až přes kýtu ta bělavá kůžička se rozřízne, pak se páře až ke hrudi, kůže na předních nožkách se též rozpáře až ke kraji a stáhne, též kýty se stáhnou pomocí šatu. Na to se plachta rozřízne až k hubě, plece se z kůže vytáhnou, pak se táhne kůže až k hlavě, uši se naříznou a po-

mocí nože stáhne se hlava. Když je stažený, kýty oddělí se dle kloubů, pak se též od sebe oddělí, plece se sejmou, to slabé od hřbetu se odřízne až po hrudí, hlava od krku se odsekne, rozpůlí jako u jelena a též se uvaří.

Srnec i daněk nakládají a upravují se týmž způsobem jako jelen.

Divoký vepř.

Kůže z něho se opálí, pak se rozruší. Naloží se do jalovce a nechá uležet. Slabý podbříšek může se hned vařit nebo upravit v rosolu. Když je maso dosti uleželé, posype se kůže moukou, pokropí vodou, aby se čmoud smyl a odstranil. Na to se dá do slané vody vařit. Když je to zpola měkké, trochu té polévky se zapraží, přidá se drobet červeného vína i octa, pak koření, hřebíček, všehochuť, pár lžic šípkové zavařené šťávy, (není-li, uvaří se suchý šípek a procedí), omáčka se povaří, na rozkrájené maso procedí, přidá se citronová kůra a cukr, aby byla omáčka dost sladká, vše se musí dávat dle množství omáčky, aby se ničím nepřehnala, pak se nechá tak dlouho vařit, až zhoustne a maso změkne.

Podbříšek v rosolu.

Začouzený podbříšek pořádně se vyčistí, protáhne uvnitř šunkou, strčí se do závitku, zatáhne špagátem a nechá vařit. Přidá se k tomu cibule, celer, koření, rozkrájená telecí nožička, osolí se a vaří se, až závitk

změkne. Pak se vytáhne a dá vystydnouti. Do polévky přilije se $\frac{1}{6}$ litru dobrého octa, též tolik vína a nechá se ještě vařit. Závitek nakrájí se na tenká kolečka, složí do mísy, posype citronovou kůrkou na nudle skrácenou a učištěným rosolem se polije. Dává se jako předkrm po polévce.

Ostatní maso zadělává se se šípkovou omáčkou neb suchými višněmi jako hovězí jazyk.

Zajíc.

Když se zajíc stahuje, rozpáre se od nožiček až k ocásku, střívko se odřízne, ocásek se vytáhne, pak stehénka se stáhnou, na to se kůže táhne až k plecím a k nožičkám, které se přelomí, pak se táhne až k hlavě, uši se spodem přeríznou a pomocí nože kůže s hlavy se odstraní. Břicho v slabině se rozpáre, střeva a žaludek se vyndají a vyhodí, kořínek se vytáhne, žluč z něho opatrně odstraní, přední slabá část od hřbetu se odřízne, na kousky rozkrájí, kořínek též se rozkrájí, hlava se rozpůlí a vše se dá do vody močit, aby se krev odstranila. Na kus másla nebo sádla dá se dusit zelenina, cibule, koření, kus cukru, a když to zhnědne, vloží se na to vyprané a osolené kousky zajíce a nechají dusiti. Pak se k tomu přileje trochu hovězí polévky a nechá se to vařit málo přes polovic. Na to se maso vybere, omáčka zapraží se cukrovou jíškou, přidá se čtvrtka vína, pár lžic octa, málo se povaří, na zajíce procedí a nechá dále vařit, až zhoustne. Pak se ještě přidá trochu citronové kůry, a komu libo, i pár kaparů.

Dává se k tomu dobrý knedlik nebo smažené brambory.

Zajíc s česnekem.

Zajíc se odkoží, vypere, potře česnekem se solí utřeným (šest stroužků na jednoho zajíce), protáhne slaninou a dá na kus sádla péci. Když pustí šťávu, podlije se, často se obrací a polévá. Pečený se rozkrájí a šťávou polije.

Zaječí zadek.

Vypere se a mezi stehénky rozpůlí. Strívko se odstraní. Zadek se odkoží, nasolí, slaninou protáhne, do pekáče dá se zelenina, cibule, mrkev, koření, tymian, bobek, kus mastnoty, zajíc se na to vloží a nechá péci, při čemž se často obrací. Když zelenina zhnědne, podlije se trochu. Pečený zadek se vyndá, zelenina zapráší se moukou, zaleje kyselou smetanou (není-li kyselá, tedy sladkou), míchá se, aby se nesrazila, pak se na zajíce procedí, nechá se ještě chvilku v troubě, na to se zajíc položí na prkénko, kýtky se oddělí od hřbetu i od sebe, šlús se od kloubů uřízne, jedna kejtká krájí se na krátko, druhá po délce; hřbet dělí se dle obratlů, vždy na jeden kousek. Urovná se vše na mísu, citronovou kůrkou posype, omáčkou, do níž se byla vycedila šťáva z citronu, se polije a nese na stůl.

Zaječí zadek s vínem.

Slaninou protažený zadek dá se na kus másla neb vepřového sádla péci, při čemž se podlévá a polévá. Když začne červenat, potírá se červeným vínem, které se,

když je zadek pečený, ještě do omáčky přilije a nechá v ní povařit. Pak se zajíc rozkrájí, omáčkou polije a dají se k němu buď švestky nebo vařené brunele.

Bažant.

Bažant oškupe se až po hlavičku, na níž se peří ponechá až na stůl. Opálí se, vykuchá, žaludek se oloupe, žluč se pozorně z jater odstraní a bažant nechá se ve vodě močiti. Pak se nasolí, protáhne slaninou, stehénka stlačí se nahoru, zašpejli se, nožky dají se přes sebe a zaváží, křídélka založí se do zadu, hlavička k prsíčkům připíchne. Na to se dá na nové máslo péci z počátku prudce, později volně. Pečený se rozkrájí, stehénka nechají se i s nožičkami, křídélka sříznou se na délku, zadeček se oddělí a na půl podle obratlů přerízne, z prsíček vyřízne se po délce pět kousků, vše se urovná na mísu, a dá se k tomu zeli a brambory smažené v bažantím sádle. Zeli upraví se takto: Cibulka drobně sekaná dá se usmažit do růžova. Zeli se skrouhá, posolí, kmínem posype a dá na tu cibulku dusit. Když se trochu udusilo, podlije se hovězí polévkou, až je měkké, přidá se kousek cukru, pár lžic octa, zapráší se moukou a sádlem z bažanta omastí.

Koroptve.

Upravuji a pekou se jako bažant.

Koroptve marinované.

Koroptve se na másle více udusí než upekou a na čtvrtky rozkrájejí. Zároveň dá se vařit $\frac{1}{3}$ litru octa,

$\frac{1}{6}$ litru bílého vína, dá se do toho cibule, koření, tymian, bobek a nechá vařit, načež se to horké na koroptve vlije a nechá vystydnout. Mezitím oloupá se citron tak, aby všecka bílá kůra se z něho odstranila, pokrájí se na koláčky, jádra se též odstraní, neboť jsou hořká, kůra se na nudličky rozkrájí, na to se koroptve vyndají, složí do hrnku, kůrkou a koláčky citronovými se proloží, tekutina se vším obsahem znova se na ně nalije a nechá se tak pár dní. Podávají se jako předkrm.

Koroptve v ragoût.

Koroptve se na másle upekou. Hlavičky s krčkem i nožky se uříznou a dají se na máslo pražit. Přidá se k nim (na pár koroptví) 8 kousků žemličky, 5 zrněk všehochuti, a když je vše hodně do hněda upraženo, stluče se to, nalije se k tomu $\frac{1}{4}$ litru červeného vína a šťáva z koroptví, nechá se to povařit, pak se to procedí na koroptve, na půlky rozkrájené. Mezitím dá se strouhaná cibulka dusit na kousek másla, přidá se k ní trochu strouhané housky, jatříčka z koroptví nožem utřená, trochu majoránky, citronová kůra, prášek všehochuti, a když se to trochu dusilo, přileje se pár kapek polévky a vína, a když se to ještě chvilenu dusilo, pomazou se tím žemlové osušené řízky, které se pak jako ozdoba kolem koroptví pokladou.

Kvíčaly.

Upravují se rovněž tak, jenom že se do pražení přidají i žaludky a kousek cukru.

Kvíčaly na hořko.

Kvíčala se oškube, pak se uřízne zobák i s očima, chrťán a volátko se vytáhne, a mají-li se kuchat, tedy se jen střívka vytáhnou. Na to se vyperou, nasolí, křídélka se založí, hlavička se skrze ně prostrčí, nožičky se pod stehénka podloží a při kloubku provlekou. Na máslo dá se učervenat cibulka, kvíčaly se na ni vloží, nechají dusit, často se podlévají, a když změknu, dají se na mísu a posypou smaženou zemličkou.

Kvíčaly se slaninou.

Ty se vykuchají, založí jako nahoře, vyperou se, nasolí, slaninou protáhnou a nechají na másle dusiti. Přidá se k nim pár zrněk pepře a všeho chuti. Často se obrací a málo podlévají, aby šťáva pod nimi byla hustá.

Též cvrčaly se tak upraví, jen že se slanina kolem nich obalí a nitkou přiváže.

Malí ptáček.

Založí se rovněž jako kvíčaly a dají na očervenalou cibulku dusiti. Přidá se k nim prášek papriky a všeho chuti. Často se podlévají a když změknu, zapráší se omáčka moukou a podlije vínem

Sluky.

Sluky se oškubají, hlavička se zobanem se nechá,

čistý talíř, sluky se vyperou, nasolí, slaninou obalí a nechají péci, nejdříve zprudka, pak volněji. Do malého hrnku se dá kousek másla, kousek ostrouhané cibulky a žemličky, citronová kůra, majoránka, trochu soli a vnitřnosti ze sluky drobně rozsekané a nechá se to dusit. Podlévají se polévkou, ku konci přidá se též několik kapek vína. Touto míšeninou pomažou se sušené žemlové řízky a dají se kolem sluk na délku rozkrájených a šťávou pokropených.

Tetřev.

Tetřev se oškube, vykuchá, nožky se nechají, vypere se, od krčku se kůže odtáhne, provleče se slaninou, načež se kůže opět přes slaninu přetáhne. Pod něj se dá zelenina, cibule, koření, tymian, bobek, kus másla a nechá se péci. Potírá se při pečení červeným vínem. Měkký se rozkrájí, šťávou polije a dají se k němu brusiny. Je-li kůže příliš tvrdá, sloupne se a tetřev se peče ve šťávě, bez slaniny. Když je více než dopola upečený, rozkrájí se, zelenina, v níž se pekl, dá se do půl litru polévky, přileje se k tomu neplný čtvrt litru červeného vína, pár lžic octa, zapraží se to cukrovou jíškou, na tetřeva procedí, přidá se citronová kůra, a omáčka se nechá vařit, až zhoustne a tetřev docela změkne. Mohou k tomu býti paštičky.

Tetřev hluchý.

Nechá se několik dní v peří ve studenu viset. Pak se oškube, vykuchá, proloží bertramem a nechá opět

pár dní, načež se vypere, nasolí a dá péci, při čemž se z počátku pokryje čistým papírem neb tenkým šatem. Dá se pod něj kus másla a pár lupének bertramů. Když se ve vlastní šťávě zapeče, podlijí se hovězí polévkou. Je-li již zpola pečený, papír se odstraní a tetřev potírá se vínem a máslem. Musí se často obracet, aby nabyl ve šťávě chuti. Mladý je brzo pečený, starší potřebuje i tři hodiny, než změkne. Pak se rozkrájí, do šťávy přileje se trochu vína, přidá citronová kůra, nechá povařit a na tetřeva procedí.

Tetřev se slaninou.

Tetřev se oškube, vykuchá, nasolí, naloží do jalovce a koriandru a nechá se dva dni. Pak se vypere, nasolí, protáhne slaninou a dá se péci. K němu se přidá zelenina, cibule, koření, tymian, bobek a kus rozkrájené slaniny. Když se ve své šťávě zapekl, podlijí se hovězí polévkou a často se obrací. Pečený se rozkrájí, na mísu urovná, do omáčky přidá se citronová šťáva a kůra drobně sekaná, procedí se na tetřeva, který se obloží smaženým kompotem, jenž se upraví takto: Ze dvou žloutků, vína, cukru a mouky udělá se kvásek, v němž se obalí jablka na kolečka rozkrájená, pak švestky a brunelky napolo uvařené, dají se usmažit a mísa se jimi ozdobí.

Mladá káňata.

Káňata se oškubou, vykuchají, vyperou, nasolí a dají na cibuli, zeleninu a koření dusit. Když jsou již

trochu odušeny, přilije se k nim neplný $\frac{1}{2}$ litr piva, též tolik octa s vínem, přidá se kus cukru, strouhaný perník, a omáčka nechá se vařit, až zhoustne. Káňata se rozkrájí, omáčka se na ně procedí, přidá se citrónová kůra, pár kaparů a chvíli se ještě povaří.

Divoká husa.

Nechá se pár dní v peří uležet. Pak se oškube, natře jalovcem, nechá opět pár dní, načež se vypere, nasolí, křídla se založí, hlava se pod křídla položí, dá se pod ni na pekáč zelenina, cibule, koření, tymian, ysop a nechá péci. Když je přes polovic pečená, rozkrájí se, do šťávy se přileje $\frac{3}{4}$ litru polévky, $\frac{1}{4}$ litru vína červeného, trochu octa, zapraží se cukrovou jíškou, nechá povařit, procedí pak na husu, přidá se citronová kůra, zavařenina z višně a nechá ještě povařit. Dávají se k ní paštičky.

Divoká kachna se rovněž tak upravuje.

Lysky a potápky.

Musí se škubati při samé kůži; mohou se též posypati bednářskou smolou a opařiti, ale jsou vždy lepší, když se jen oškubou a opálí. Také se mohou stáhnout, jen že se pak rády rozpadnou.

Když jsou očištěny, vykuchají se a nechají na zelenině, cibuli, koření a kousku satorie dusiti. Když se trochu odusí, podlijí se polévkou, octem a vínem a nechají v tom vařiti, až změknu. Pak se vyndají, omáčka

se jíškou zapraží, přidá se do ní kus cukru a strouhaný perník, nechá povařit, pak se na rozkrájené lysky procedí, nechá ještě chvíli povařit a zasype citronovou kůrkou.

Lyska ve šťávě.

Lyska se vykuchá, na více kousků rozkrájí, vypere, nasolí, dá se pod ni kus másla, koření, všeho chuť, pár hřebíčků, kousek neoloupané cibule, kus tlučeného cukru a nechá se dusit. Podlévá se červeným vínem a nestačí-li $\frac{1}{3}$ litru vína, dosadí se vodou, nesmí ji však býti mnoho, aby šťáva byla hustá. Jatříčka dají se dusiti zároveň. Pak se vše pěkně urovná na mísu, šťáva se na to procedí a posype citronovou kůrkou na nudličky skrájenou.

Potápky

upravuji se rovněž tak. K těm se dávají smažená žabí stehénka. Ze dvou lžic mouky, dvou žloutků a bílého vína udělá se kvásek, který se málo osolí, stehénka se v něm namočí a na prudkém ohni ve sláném másle usmaží. Mohou se též nasoliti, pomoučiti a obaliti ve sněhu a strouhané housce a pak rychle smažiti, ale v kvásku jsou lepší. Snadno se rozpadnou.

Mladé vrány.

Mladé vrány se očistí, stáhne se s nich kůže, ježto je hořká, vykuchají, se na půlky rozkrájejí, osolí, obalí se v mouce, ve sněhu a strouhané housce a smaží se v hodně rozpáleném másle jako kuřátka.

Divocí holubi.

Dá se do kastrolu rozkrájená slanina, pár suchých višní i s peckami roztlučených, cibule, koření, tymian, kousek cukru, citronová kůra a nechá se to dusit. Holubi se oškubou, hlavička se stáhne, vykuchají, vyperou se, osolí a když se to v kastrole již trochu odusilo, vloží se na to a nechají s tím zároveň dusit. Když jsou přes polovic změkli, rozkrájejí se na čtvrtky, do omáčky dá se plátek perníku, trochu červeného vína, nechá se povařit, procedí se na holuby, přidá se citronová kůra, kus cukru, nechá povařit, až holubi změknou; k posledu zacedí se šťávou z citronu. Játra upraví se jako u kvícal, namažou se na žemlové řízky, kterými se mísa ozdobí.

R Y B Y.

— — —

Marinovaný losos.

Losos se ošupe, nakrájí na malé špalíčky, vypere, nasolí a dá péci. Aby nepřilehl ke dnu, spaří se kousek ovesné slámy a pár stébel dá se pod něj do pekáče. Pak se uvaří ocet a bílé víno (na 2 kila $\frac{1}{2}$ litru vína), přidá se do toho koření, cibule, celer, petrželové kořínky, tymian, bobek, pár lupínků bertramu a nalije se to vařící do horkého pekáče na lososa a nechá vystydnout. Mezitím oloupá se citron, kůra se pokrájí na nudličky, citron na kolečka (bílá kůže musí se zcela odstraniti), losos vychladlý urovná se do kastrolu, proloží se kapary a tím citronem, opět se polije tou směšinou a dá do studena. Nesmí se přikrýti, až ztuhne; uschovati se může jen v hliněné nádobě, pod hliněnou poklicí. Dává se jako předkrm.

Losos s mayonnaisou.

Nakrájený losos se osolí a nechá na másle a petrželi dusiti, musí se dáti pozor, aby nevysmahl, v tom případě se málo podlije lžící vody. Když změkne, vyndá se a na mísu urovná. Může býti též na studeno. Mayonnaisa dá se k němu do přiměřené nádoby. Upravuje se takto: Vařečka mouky rozdělá se opatrně ve půl litru bílého vína, aby nebyly chuchvalce, přidá se k tomu šťáva citronová, trochu oleje ze sardinek, 6 žloutků, řádně se rozšlehá, pak se dá na plotnu a šlehá tak dlouho, až se povaří, načež se nechá vystydnout.

Pstruzi.

Pár stébel spařené ovesné slámy položí se do dlouhé plechové formy, osolení pstruzi se do ní po délce urovnají a prosypou citronovou kůrkou. Na to se postaví forma do pekáče naplněného vodou, přikryje se a nechá v páře vařiti. Na mise mohou se obložit červenou okrasou. Jediné se s olejem a octem.

Též se může dáti zvařiti víno s octem, přidati k tomu citr. kůra, koření, cibule, zelenina, politi vařící tou smíšeninou pstruha v páře uvařeného a nechat vystydnout.

Jinak než v páře nemůže se vařiti, neb jest velmi jemný a hned se rozpadne.

Candát.

Candát se ošupe, vykuchá, nařeže na delší špalíčky a vypere. Do kastrolu se dá kus másla, sekaná petr-

želka; když se spění, špaličky se nasolí a kladou se koží vzhůru do kastrolu, který se přikryje poklicí. Je-li už málo šťávy, podlije se trochu. Když je měkký, urovná se na mísu, polije šťávou, posype smaženou žemličkou a omastí máslem a petrželkou v másle spěněnou. Ozdobí se vejci na tvrdo uvařenými a rozsekanými, z kterých se nadělají kolem mísy malé hromádky: jedna z vajec, druhá ze smažené strouhané žemle a tak se pokračuje, až je mísa kolkolem obložena.

Candát se sardelí.

Candát se nakrájí, málo osolí, každý dílek se potřé sardelovým máslem, obalí ve strouhané žemličce a klade se do pekáče na rozpálené máslo koží navrch a v prudké troubě upeče. (Každá ryba se musí zprudka péci.) Ozdobuje se nadívanými bramborami. Ty se oloupají a do každé vydloubá se otvor (brambory mají pak podobu malého hrnečku). Utře se očištěný slaneček s kouskem másla, přidá se k němu v mléce močená žemlička, kousek citronové kůrky a když je to řádně utřeno, nadijí se tím brambory, složí na pekáč, dobrým mlékem podlijí a nechají se péci. Mléka nesmí býti mnoho, aby byly suché.

Marinovaný úhoř.

Hlavička úhoře vezme se do šatu, jinak by se úhoř neudržel, u hlavičky se nařízne a rozpáře až k otvoru. Nařeže se na malé podlouhlé kousky, nasolí a nechá se péci i s koží. Zároveň dá se vařit asi $\frac{1}{3}$ litru octa

podle toho, jak je ryba veliká, trochu vína, cibule, koření, tymian, bobek, a nalije se ta vařící tekutina na pečeného úhoře. Když vystydne, složí se úhoř do hliněné nádoby, proloží se citr. kůrkou na nudle rozkrájenou a citronovými koláčky, z nichž se bílá kůra i jádérka musí odstraniti, prosype se kapary, šťáva se na to znova nalije a dá do studena. Dává se jako předkrm a může se ozdobiti malými cibulkami, které se u stopky uříznou, lupénky se jim rozloží, řepovou šťávou pokapou a ke každé přidá se lístek anděliky.

Úhoř pečený.

Úhoř nesmí se stáhnouti, ani když se peče, neboť kuže je mastná a udržuje šľavnatost masa. Nakrájí se na delší kousky, pak se složí do pekáče jeden kousek vedle druhého, a mezi ně pokladou se lupénky šalvěže a kolečka žemle. Mezi pečením potírá se kyselou smetanou; když je měkký, posype se citronovou kůrkou a citronovou šťávou pokropí, nato se složí na mísu, lístky šalvěže i žemlová kolečka se kolem urovnejí, a nese se na stůl.

Poznámka Úhoř nemá se nikdy vařiti na modro, neb je cititi rybím tukem.

Marinovaná štika.

Štika se ošupe, omyje, u hlavy se nařízne, při čemž se drží jen za oči, pak se trhne až k otvoru; vnitřnosti se vyndají a zahodí, neb nejsou k potřebě; nakrájí se na špalíčky, nasolí a dá se do prudké trouby péci.

Pečená polije se vařícím octem a vínem, složí se do hliněné nádoby, proloží citronovou kůrkou a koláčky, a nechá vystydnout.

Štika na modro.

Štika rozkrájí se na špaličky a nasolí. Do kastrolu se nalije půl neb celý litr octa, podle toho, jak je veliká, přidá se na kolečka krájená cibule, česnek, šalotky, pár zrněk pepře, a štika se do octa ještě studeného vloží a nechá se s tím zároveň vařit. Kdyby se dala do horkého, byla by bez chuti. Když je měkká, dá se k ledu stydnout a může se podati na tabuli jako předkrm.

Poznámka. K octu nesmí se přilíti žádná voda, neboť se dost šťávy z ryby vylouží.

Štika s paprikou.

Nakrájená a nasolená štika dá se do pekáče upéci. Pečená vyndá se na mísu, pekáč postaví se na plotnu, a šťáva míchá se tak dlouho, až je hodně hnědá. Pak se zapráší moukou, nechá se trochu zapěnit, přileje se k ní neplný půl litr kyselé smetany, nasype trochu papriky a nechá povařit. Na to se štika do omáčky vloží, aby nevychladla, a může se dáti na stůl jako dosytek. Jí se též na studeno, ohřátá není už dobrá.

Štika s česnekem.

Štika uvaří se ve slané vodě ne zcela do měkka. Přidá se k ní zelenina (jen kořínky) a cibule. Vody ne-

smí býti mnoho, aby byla silná polévka. Kousek česneku a cibulky dá se upražit do růžova, přidá se k tomu trochu másla a mouky a udělá řídká jíška, kterou se polévka zapraží, povaří a na rybu procedí. Pak se nechá vařit, až štika změkne, a přidá se k ní prášek květu. Též se dává jako dosytek.

Štika se sardelí.

Štika může se nechati celá, při čemž se ocas zatne do zubů. Málo se posolí, natře se uvnitř i na povrchu sardelovým máslem a dá péci. Často se šťávou potírá. Když se již dopéká, pokropí se citronovou šťávou, při čemž se musí dáti pozor, aby jádérko z citronu nevypadlo, tím by omáčka zhořkla. Dává se na stůl jako předkrm.

Též se může péci krájená. Potře se každý kousek sardelovým máslem, obalí se do strouhané země a urovná na pekáč koží navrch do rozpáleného másla, načež se dá do trouby péci. Pozor, aby se nevysušila, musí býti vždy ve šťávě.

Štika smažená.

Rozkrájí se na menší kousky, osolí, obalí v mouce, vejci neb ve sněhu, v housce se hodně přimáčkne, aby z ní nespádala, a dá se do rozpáleného másla pod pu-klici smažit, napřed prudce, pak volněji, aby se dobře propekla. Dá se k ní buď strouhaný křen nebo nakrá-jený citron.

Kapr pečený na cibuli.

Kapr se ošupe, opere, u hlavy se nařízne, trhne se špičkou nože až k otvoru, vnitřnosti se vyndají a žluč se z jater pozorně odstraní. Nato se kapr ve hřbetu probodne a trhá se až k ocasu, roztrhne se, nožem se až k hlavě rozřízne, hlava se rozpůlí, ostatní nařeže se na dílky. Ty se vyperou, nasolí, každý se potře ostrouhanou cibulí, obalí se v žemlička a vloží se do pekáče na rozpálené máslo koží navrch. Peče se při prudkém ohni a při pečení kropí se máslem, aby nevysmahl. Pak se složí na mísu, šťávou z pekáče polije, a dá se k němu strouhaný křen.

Kapr na modro.

Do kastrolu se dá ocet, cibule, pepř, pár stroužků česneku, očištěný kapr se na to vloží koží navrch a nechá vařit. Dá-li se do studeného octa, vaří se déle, dá-li se až do horkého, je hned měkký. Vařený dá se do studena. Může se podati jako předkrm.

Kapr se sardelí.

Kapr se rozkrájí, málo osolí, každý kousek se potře sardelovým máslem, obalí strouhanou žemličkou, klade se na pekáč do rozpáleného másla koží navrch a peče se prudce, aby nevysmahl. Pečený zacedí se citronovou šťávou, nebo se obloží rozkrájeným citronem.

Poznámka: Na 2 kila kapra počítají se 3 sardele a 14 deka másla.

Kapr s mayonnaisou.

Do kastrolu se dá kus másla, sekaná petržel a nechá dusit. Na to poklade se osolený kapr, kastrol s rybou dá se do většího kastrolu s vodou a nechá se na plotně v páře vařit. Měkký se vyndá na mísu, polije šťávou a dá se k němu do zvláštní nádoby mayonnaisa.

Kapr se slaninou.

Celý kapr se nasoli a slaninou protáhne. Peče se na slanině a kropí červeným vínem; když se dopéká, posype se citronovou kůrkou. Ostrým nožem rozkrájí se na dílky, opět se spojí a stlačí, jakoby byl v celku, pokropí šťávou z pekáče a dá se k němu strouhaný křen.

Kapr na černo.

Když se kapr trhá, zachytí se krev a octem se ještě vyplákne. Čím více krve, tím je kapr chutnější. Na kastrol se dá na 2 kila kapra 1 litr piva, $\frac{1}{6}$ litru octa, krev z kapra, cibule, cerel, petržel, koření, tymian, bobek, ořechy, pár mandlí, hrozinky, několik švestek suchých, trochu višňové zavařeniny, pak buď syrop nebo cukr asi $\frac{1}{4}$ kila, 4 velké plátky strouhaného perníku, vše se hodně promíchá, nasolená ryba se do toho ještě za studena vloží: vespod hlavy, pak prostředky, navrch ocásky, vše koží vzhůru, pak se to přiklopí a nechá vařit tak dlouho, až se vše dobře provaří, třeba 2 hodiny. Jakmile se to začne vařit, pohne se kastrole, aby nic ke dnu nepřilehlo a ryba se lízící povrch po-

lává, aby nevysychala. Pak se vyndá na mísu, omáčka se na ni procedí, ořechy, švestky atd. se vyberou a mísa se tím ozdobí. Dává se k ní buď knedlík nebo nudle z jiker, které se dělají takto: Z jiker sloupne se blanka, dají se do mouky, přidá se k nim pár lžic vody, zadělá se těsto jako na nudle, rozválí tlustě a tence se krájí. Nudle zavaří se ve slané vodě, omastí a posypou žemličkou.

Poznámka: Vejce do těchto nudlí se nedávají a voda se přilije proto, aby nebyly příliš tvrdé.

Okatice.

Okatice se nařízne pod krkem, trhne se až k otvoru, vnitřnosti se vyndají, pak se nařízne kolem hlavy a kůže z ní stáhne. Nařeže se na silné špalíčky, nasolí a dá do trouby péci, při čemž se potírá olejem. Může se jíst s mayonnaisou, neb s olejem a octem, též se může na ni nalít vařený ocet jako na štiku.

Parma.

Parma je ryba nemastná, která má mnoho malých kostiček. Ošupe se, trhne, vnitřností se vyvrhnou, pak se rozkrájí na malé špalíčky a může se péci se sardeli, nebo se potřé máslem, obalí v žemličce a buď se usmaží nebo v troubě na rozpáleném másle upeče.

Mník.

Mníci se vykuchají, nasolí, obalí v mouce, která se musí hodně na ně přitisknout, ve vejci a strouhané

zemliče (též hodně přimáčknout) a v rozpáleném másle se na prudkém ohni usmaží. Mohou se též stáhnout a pak dusiti na petrželi.

Tloušť.

Je též jen ryba ku smažení. Ošupe se, vyvrhne, nakrájí na špaličky, osolí se, obalí v mouce, vejci a zemliče a usmaží v rozpáleném másle.

Okoun.

Okoun se ošupe nejlépe na struhadle, neboť má mnoho šupinek, které noži vzdorují, vyvrhne se, vypere, nasolí a dá do studeného octa vařit. Přidá se k tomu cibule, česnek, pepř, a může se vařiti třeba hodinu, aniž by se rozvařil. Na to se dá do hliněné nádoby a uloží do studena. Jest to nejlepší ryba na modro.

Mřenky.

Mřenky se smaží nebo se upraví na modro, aneb se naloží takto: Ošupou se, vnitřností zbaví, nasolí a složí do nádoby. Dá se vařiti ocet a trochu vína, přidá se cibule, celer, petržel (kořínky), tymian, bobek, koření, citronová kůra, vařící se to naleje na mřenky a nechá pod puklicí vystydnout. Za pár dní mohou se již používat k vlaskému salátu. Piskoři se rovněž takto upravují.

Treska.

Treska spaří se slanou studničnou vodou, málo té vody se na ní nechá a dá na horké místo, aby v té

páře změkla. Na to se vyndá, kůže se odstraní a treska omastí se smaženou cibulkou, posype strouhanou žemličkou a obloží smaženými bramborami neb bramborami s cibulkou.

Treska zadělávaná.

Vypere, nakrájí, spaří se a kůže se z ní sloupne. Udělá se řídká jíška s cibulkou, když zčervená, přidá se k ní zelená drobně sekaná petrželka, nechá zapěníti, zaleje se vodou, která se z tresky scedila, nechá povařiti, treska se do ní vloží, a omáčka ještě práškem květu okoření. Dávají se k ní smažené brambory.

Treska smažená.

Nakrájí se na malé kousky, spaří slanou vodou, aby se kůže mohla sloupnout, obalí v mouce, která se musí hodně přitlačit, ve vejci a housce a smaží se na prudkém ohni, aby se nerozpadla. Dají se k ní smažené brambory.

Treska s frikasem.

Treska se spaří. Udělá se řídká bílá jíška, přidá se do ní kousek strouhané cibule, nechá se zpěnit, zaleje se vodou z tresky scezenou, nechá povařit, treska se do ní vloží, aby změkla, přidá se citronová kůra a ku konci rozšlehá se žloutek v trošce smetany, přilije do omáčky, ale nesmí se míchat, jen kastrollem pohybovat. Než se dá na stůl, zacedí se šťávou z citronu.

Línky s česnekovou omáčkou.

Línky se nasolí, pak vyperou a dají se vařit do slané vody nezcela do měkka. Udělá se řídká máslová jíška, dá se do ní zapěnit pár stroužků utřeného česneku a trošku květu, zalije se vodou z línka, nechá povařit, líneci se rozkrojí a do omáčky vloží, aby se dovařili. Dává se na tabuli jako dosytek. Mohou se připravit též s frikasem jako treska.

SEKANINY.

S e k a n ý z a j í c e.

Maso ze zajíce od kosti se obere, kůžiček zbaví a drobně rozseká. K tomu se přimíchají tři strouhané žemličky, vínem pokropené, čtvrt kila vepřového, též drobně usekaného masa, kousek strouhané cibule a česneku, prášek majoránky a všehochuti, trochu citronové kůry, 2 celá vejce, 1 žloutek, osolí se to, řádně propracuje, utvoří se šiška na způsob hřbetu, uhladí se bílkem, prostrká slaninou a dá se obyčejně péci na kosti ze zajíce. Pod ni se vloží zelenina, cibule, koření, tymian a kousek omastku. Mezi pečením polévá se kyselou smetanou. Pečená se vyndá, omáčka zapráší se moukou, zalije smetanou s citronovou šťávou, pak se procedí na rozkrájenou pečení, která se ozdobí citronovou kůrkou, na nudličky pokrájenou.

Nápodobný zajíc.

Vezme se půl kila hovězího masa, tak zvaný červený pupek (to je nejlepší maso k sekání), čtvrt kila vepřového, čtvrt kila telecího, vše se řádně useká, přidá se k tomu 5 deka rozstrouhaných jater, tři namočené dobře vyždímané žemličky, kůrka a trochu šťávy z citronu, stroužek utřeného česneku, trochu majoránky, prášek všehochuti, 2 celá vejce, 1 žloutek, osolí se to, řádně promíchá, utvoří se šiška na způsob zajetího zadku, bílkem přihladi, slaninou prostrká, do nožiček se strčí 2 kořínky petržele, a ocásek udělá se z kůže slaniny. Dá se péci na zeleninu, pečený polije se smetanou a omáčka se naň přecedí. K oběma může být kompot ze švestek a brusinek.

Sekaná slepice.

Slepice se oškube, opálí, vykuchá, nožky se uřežou a oparí, hlavička se též oparí, kůže z prsou se odtáhne, prsíčka se vyříznou, drobně sesekají, přidá se kousek telecího a kousek vepřového (dohromady asi čtvrt kila), též drobně sesekaného masa, 1 ostrouhaná, ve smetaně namočená žemlička, 2 celá vejce, citronová kůra, 5 spařených stlučených mandlí, trochu květu, trochu soli a dobře se to propracuje. Slepice se osolí, sekanina položí se na kobytku, odkud se bylo prve maso seřízlo, kůže se přes to přetáhne, u krku zaváže, pak se zašpejli a křídélka se založí. Dusí se na másle a jen málo se podlévá. Když změkne, dá se do trouby učervenat.

Pak se rozkrájí, polije šťávou z kastrolu a obloží sušenými zemlovými řízký.

Sekaný kapr.

Kapr se vykuchá, maso od hřbetu a od kůže se odřízne, drobně seseká, též játra z kapra se usekají, k tomu se připojí tři s máslem utřené sardelky, jeden očištěný a usekaný slaneček, dvě strouhané, vínem pokropené žemličky, citronová kůra, prášek pepře a všehochuti, pár sesekaných kaparů, málo soli, 2 celá vejce, 1 žloutek, vše se dohromady řádně promíchá, na rybí kosti položí, aby to tvořilo dva díly, z každé strany bílkem přihladí, a může se přiložiti z jedné strany hlava, z druhé ohon. Upeče se v troubě, na tenké řízky pokrájí a obloží citronem.

Uzenice na bramborovou kaši.

Půl kila hovězího masa a kousek vepřového drobně se useká, 6 deka vlašské rýže v polévce uvařené a trochu sesekané se k tomu připojí, dále se ještě přidá kousek slaniny, cibule, vše usekané, prášek všehochuti, citronová kůra, jedna ostrouhaná, namočená zemle, tři vejce, trochu soli, vše se dokonale propracuje, sváli se z toho šiška, potře se bílkem a dá do plechové dlouhé formy. Forma vloží se do pekáče naplněného vařící vodou a strčí do horké trouby. Kdyby byla trouba chladná, vylouží se všecka šťáva z uzenice a je pak suchopárná. Když se dopéká, potírá se šťávou, která se pod ní utvoří, aby po vrchu neokoravěla.

Mezitím uvaří se brambory, ocedí, hodně rozšťouchají, přidá se k nim kus nového másla, s nímž se řádně utrou, přilije se do nich trochu smetany a trou se opět až do běla. Uzenice rozkrájí se na kolečka, urovná do prostřed mísy, kaše dá se kolem ní a omaští se buď smaženou žemličkou nebo smaženou cibulí. Toto jídlo dává se na stůl za dosytek.

Uzenice na rýži.

Zbytky telecí neb jiné pečeně se ustrouhají neb usekají, přidá se k tomu kousek syrového vepřového masa, též drobně usekaného, několik deka vařené a se-sekané rýže, tři vejce, jedna močená a půl strouhané žemličky, trochu cibulky, majoránky, citronové kůry, stroužek česneku, to se vše promíchá, na mokrému prkénku se z toho utvoří šiška, pomáže bílkem, vloží do dlouhé formy a s tou se dá do pekáče vařící vodou naplněného do horké trouby péci. (Voda v pekáči nesmí stříkati do formy.) Pečená uzenice rozkrájí se, urovná do prostřed mísy a obloží dušenou rýží. Dává se jako dosytek.

Karbanátky.

Půl kila vepřového, čtvrt kila telecího masa se se-seká, přidá se k němu cibulka, petrželka, citronová kůra, vše drobně usekané, stroužek česneku, jedna ostrouhaná namočená žemlička, 2 celá vejce, trochu soli, vše se dobře propracuje a na mokrému prkénku kulatí se vlhkou rukou z té sekaniny malé vdolečky, které se tence roz-

máčknou a dají do másla smažit. Dávají se na mrkev. Mohou se též péci tím způsobem, že se dá přes pekáč drátová mřížka, na niž se karbanátky položí a v troubě upekou. K těmto dává se citronová omáčka.

Karbanátky z okruží.

Čistě vyprané okruží se uvaří, polovina může se udělati třeba s frikassé, druhá polovina se drobně useká, dá na mísu, připojí se k tomu dvě strouhané žemle, tři lžíce smetany, kousek cibule, citronová kůra, pažitka, prášek květu, tři celá vejce, hodně se to utře, utvoří se malé, asi na prst tlusté koláčky, obalí ve strouhané zemi a dají usmažiti. Dříve se nesmí obrátiti, až ve spod zčervenejí. Mohou přijíti k mrkvi.

Karbanátky z vařených jater.

Čtvrt kila hovězích neb telecích jater vařených a vychladlých se ustrouhá, utře na mise s kouskem mozku, přidá se k tomu kousek usekaného vepřového masa, jedna strouhaná a půl ve víně namočené žemle, stroužek česneku, citronová kůra, majoránka, trochu pepře, dvě celá vejce, řádně se to utře, utvoří se z toho malé, na prst tlusté koláčky, obalí se ve strouhané housce a prudce, nejlépe v pánvi usmaží. Obrací se nožem nebo hladkou lžicí. Mohou se dáti za vidličkovou snídani k vinu. Komu libo, může připojiti k nim salát z kvěťáku, který se ve slané vodě uvaří, vloží do salátové mísy, polije olejem a octem a posype pepřem. Místo salátu může se též dáti rozkrájený citron.

Karbanátky z káňat.

Maso z káňat se ořeže, přidá se k němu 2 deka slaniny, 2 deka uzeného masa, drobně se vše useká, připojí se dále jedna strouhaná a půl ve víně močené žemličky, 2 celá vejce, prášek koření, všeho chuti a pepře, kousek strouhané cibule, citronová kůra, trochu rozemnutého tymianu, osolí se, řádně utře, udělají se z toho malé karbanátky, obalí ve strouhané housce a na vepřovém sádle usmaží. Dávají se k vínu.

Poznámka. Karbanátky obalí se v housce proto, aby z nich šťáva nevyšla.

Karbanátky z vraňat.

Upravují se tímž způsobem jako předešlé, jenže se při nich stáhne kůže, která je horká. Chtějí-li se smažit, stáhne se rovněž kůže a maso na 4 díly se rozkrojí.

Karbanátky z pečeného masa.

Zbytky pečeně se ustrouhají, přidá se k nim usekané syrové maso vepřové, močená žemlička, tři vejce nebo dvě podle toho, jak mnoho je masa, trochu soli, kousek cibulky a citronové kůry, pár vařených hub, vše drobně se sekané, a když se to řádně promíchalo, utvoří se z toho koláčky, které se obalí ve strouhané housce a v rozpáleném másle rychle usmaží.

Sekanina z vařené slepice.

Zbytky slepice se usekají a dají na máslo dusiti. K nim se přidá jedna ve víně močená houska, trochu

strouhané housky, dvě utřené sardele, citronová kůra, bertram, cibule, pak se přilije pár lžic polévky, ku konci se připojí jedno vajíčko, načež se míchanina odstaví a nechá vystydnout. Mezitím rozdělá se ve smetaně $\frac{1}{4}$ kila mouky, 2 žloutky, ze 2 bílků sníh, přidá se trochu květu a soli, a upekou se z toho kvásku omelety, pomažou se tou vychladlou sekaninou, sbalí se, omočí se ve vejci a strouhané housce a v rozpáleném másle usmaží. Kladou se též na mrkev.

Nápodobené rybičky.

Zbytky pečeně neb drůbeže drobně se usekají. Cibulka usmaží se do růžova, přidá se k ní strouhaná houska, pak ta sekanina, citronová kůra, pár lžic polévky, lžíce vína, nechá se to povařit, přidá se ještě 1 celé vejce, načež se nechá sekanina vystydnout. Bílá oplatka rozstříhne se na 4 díly, potře bílkem, do každého zabalí se trochu té sekaniny, závitky omočí se ve vejci a housce a usmaží. Mohou se dáti ke každé zelenině.

Nadívané (fašírované) zeli.

Kilo vepřového masa z mladého vepřika (nejlépe z tak zvané svičkové nebo krkovičky, není-li příliš prorostlá) se useká ne příliš drobně a promíchá všeho chutí a soli. Lupeny zelné spaří se, aby byly podajné, sekaninou se pomažou a sbalí. Urovnají se do pekáče, posypou cukrem a upekou v prudké troubě, aby nevy-smahly. Na to se složí do prostřed mísy, polijí šťávou,

jež se z nich vypekla a obloží kapustou, která se upravuje následovně:

Dvě nebo tři vyprané kapusty rozkrojí se na 4 díly, dají se do studené vody vařit a když změknou, sesekají se jako špenát. Na máslo dá se učervenati cibulka, přidá se k ní vařečka mouky, trochu strouhané žemličky, a když se to zapění, přimíchá se k tomu ta kapusta, kousek cukru, květ a všehochoť, podlévá se hovězí polévkou a nechá dusit. Nesmí býti příliš řídká.

Nadívané zelí na jiný způsob.

Vrchní listy ze zelné hlávky se odstraní a kousek košťálu se uřízne. Na to se z hlavičky vyřízne celý svršek a nechají se pouze 4 listy u malého kousku košťálu. Vyříznuté zelí dá se vařiti do studené vody, měkké se vymačká, drobně useká a dá na mísu. K němu se připojí $\frac{1}{4}$ kila uzeného sekaného masa, 2 v mléce močené žemličky, 3 vejce, kus nového másla, květ, pár tlučných mandlí, trochu soli, řádně se vše propracuje a ty listy se tím nadijí. Zavážou se do ubrousku a vloží do vařící vody. Za půl hodiny se to vyndá, rozkrájí na tenké kousky, posype žemličkovou kůrkou a novým máslem polije. Může býti též jako dosytek.

Nadívaná kapusta.

Kapusta rozkrojí se na 4 dílky a uvaří. Srdéčka se vykrojí a u košťálku nechají se pouze vrchní lístky. Ty vnitřní se usekají, přidá se k tomu kousek šunky, kousek

vepřového masa, vše usekané, jedna v mléce namočená žemlička, dvě vejce, citronová kůra, trochu soli, lístky kapustové se tím nadijí, jedním listem přiklopí, závitek obalí se ve vejci a housce a usmaží se. Na míse obloží se sekaninou z telecího masa, která se upraví takto: Zbytky telecí pečeně se ustrouhají nebo sesekají. Na orůžovělou cibulku dá se trochu strouhané housky, citronová kůra, pak ta sekanina, podlije se polévkou a nechá dusiti. Mezi dušením se rovněž podlévá, k poslední přidá se lžice vína neb citronové šťávy. Než se nese na stůl, vrazí se do ní jedno neb dvě vejce a míchá se tím ještě, až vejce se dobře zapeče.

Nadívaná brukev.

Brukve se oloupají a dají celé vařit do slané vody. Měkké se vyndají a nechají vystydnout. Na to se do každé z nich vykrojí otvor. To, co se z něho vyndá, utře se na kaši, přidá se k tomu na 8 brukví jedna v mléce močená žemla, kus uzeného sesekaného masa, dvě vejce, citronová kůra, prášek květu a všeho chuti, trochu soli, kousek morku nebo másla, řádně se to utře a vydlabané brukve se tím nadijí. Pekáč se vymaže máslem, nalije se do něho maloučko polévky, jedna brukev vedle druhé do pekáče se urovná a nechají se v troubě ne příliš dlouho péci, aby nevysmahly. Na to se urovnají na mísu a obloží se na cibulce udušenou a práškem květu i papriky okořeněnou rýží, která se může posypati sekanou šunkou. (Na 8 brukví dostačí $\frac{1}{4}$ kila rýže)

Smažená houska.

Usmaží se mozek na petrželi. Houska nakrájí se na kolečka, namočí do mléka, pomaže mozkiem a dvě kolečka dohromady se slepí. Pak se omočí ve vejci a housce a usmaží se. Může se též nadíti uzeným masem, které se jemně useká, přidá se k němu kousek močené zemle, citronová kůra, prášek pepře, dá se to udusiti, podleje lžicí hovězí polévky, připojí se k tomu jedno vejce a pak se tím v mléce omočené žemlové koláčky nadíjí a usmaží jako předešlé. Hodí se na všechny zeleniny, především na kadeřník (Braunkohl).

ZELENINY.

Mrkev.

Mrkev se ostrouhá, nakrájí na drobné podlouhlé kousky a vypere se. Na kastrol dá se spěnit máslo, hodí se do něho sekaná petržel, kus cukru a mrkev trochu osolená. Když se byla chvilku ve vlastní šťávě dusila, podlije se polévkou. Měkká zapráší se moukou a okoření práškem papriky. Též se může dáti vařit do slané vody, osladit a mastnou jíškou zapražiti.

Brukev (kerlubny).

Brukev se oloupá, rozkrájí na půlky, z kterých se nařežou tenké plátky. Mladé lupénky a srdéčka se drobně sesekají. Na kastrol dá se rozpustiti kus másla a cukru, brukve i rozsekané lupénky se na to vloží a nechají dusiti. Trochu se osolí a když se chvilku dusily, podlijí se polévkou. Měkké zapráší se moukou a okoření všehochutí. Mohou se též vařit ve vodě se skopovým masem a zapražiti jíškou.

Zadělaný květák.

Na kastrol dá se rozpáliti kousek másla, vloží se na ně sekaná petrželka, kousek cukru a na malé kousky rozebraný květák a nechá se dusiti. Když změkne, zapráší se moukou, zalije polévkou a posype pepřem. Též se může uvařiti ve slané vodě, posypati smaženou petrželí a omastiti smaženou strouhanou zemlí. K oběma dávají se smažené žemličky, smažené závitky neb omeletky a nápodobené rybičky.

Špenát.

Špenát se vypere, kloubky se ořežou, očistí se a dá do studené vody vařit. Když změkne, vyndá se, voda se z něho vymačká, drobně se seseká a může se ještě na síti prolisovati. Na kastrol dá se učervenati s kouskem másla cibulka, přidá se k ní vařečka mouky, trochu strouhané housky, stroužek česneku, špenát se do toho přimíchá, podlije hovězí polévkou, okoření květem a nechá zhoustnout.

Špenátový puding.

Upraví se špenát jako nahoře a nechá vystydnouti. Pak se k němu ještě přidají dvě strouhané žemličky, tři vejce, dohromady se vše řádně utře, zaváže volně do ubrousku a dá do vařící vody. Za půl hodiny se vyndá, rozkrájí, omastí, posype smaženou zemlí a dá na tabuli jako dosytek.

Svítek z kapusty.

Dvě uvařené a drobně sesekané kapusty dají se na mísu, přidá se k nim jedna strouhaná a dvě v mléce močené zemličky, tři vejce, květ, trochu soli, vše se řádně utře a v rozpáleném másle upeče. Vystydlý rozkrájí se na čtvrtky, polije smetanou, přidá se kus cukru a nechá se v té smetaně povařit. K posledu zašlehne se žloutkem a dá na stůl jako dosytek.

Kapustová poupátka.

Na kastrol dá se kus másla, hodí se na ně zelená, drobně usekaná petrželka a když se zapění, dají se k ní opraná a osolená kapustová poupátka, která brzo změknou, načež se zapráší moukou, podlijí polévkou, nechají povařit a pak se dávají k smaženým kuřatům.

Kolník.

Cukr a máslo dají se na kastrol učervenati, pak se tam hodí na kolečka skrájený kolník a nechá se dusiti, při čemž se polévkou podlévá. Měkký zapráší se moukou a nechá ještě povařiti. Může se dáti ke skopovému neb hovězímu masu.

Vodnice.

Vodnice oloupaná a na kolečka rozkrájená se posolí a dá dusiti na máslo a cukr. Přidá se k ni trochu kmínu, podlévá polévkou z vepřového masa, jehož se dá $\frac{1}{2}$ kila zároveň vařiti, měkká zapráší se moukou a

vloží se do ní to vepřové na úhledné kousky rozkrájené maso. Může se též uvařit ve vodě bez kmínu a zapražit mastnou jíškou.

Zelí na sladko.

Zelí se rozkrájí na čtvrtky, nasolí se, okmínuje a dá se na máslo a cukr dusiti. Když pustí šťávu, podlije se polévkou, ku konci zapráší se moukou, nechá povařit, pak se opepří a na tabuli se dá buď k masu skopovému neb hovězímu. Může se též uvařit ve slané vodě s kmínem, pak zapražit jíškou a opepřit.

Tuřín nebo hlavatice.

Tuřín se oloupá, rozkrájí na tenké podlouhlé kousky, vypere, osolí a nechá se na másle a cukru dusiti. Podlévá se polévkou a ku konci zapráší se moukou. Může se i ve slané vodě uvařit a jíškou zapražit. Dává se ke skopovému neb hovězímu.

Boby (fazole).

Lusky bobů se shora u zahnuté strany uříznou, zbaví tenkých vláken, šikmo na malé kousky rozkrájí, vyperou a osolí a hodí do kastrolu na rozpálené máslo a cukr. Mezi dušením málo se podlévají, aby šťáva pod nimi byla hustá, a na tabuli dávají se k nadívaným vejším, která se upravují následovně: Šest na tvrdo vařených vajec se rozpůlí, žloutky se vyndají a utrou;

tři sardelky utrou se se 7 deka másla a k žloutkům připojí, dále se přidá jedna ostrouhaná, ve víně namočená žemle, prášek majoránky, citronová kůra, málo soli, vše se dobře utře, důlky v bílku se tím nadijí, obalí ve strouhané housce, pokladou se všechny důlkem vzhůru do mělkého, máslem vymazaného pekáče a dají se do prudké trouby rychle učervenat. Pak se složí do prostřed mísy a boby se dají okolo.

Boby k masu.

Šikmo skrájené. vyprané a nasolené boby dají se na očervenalou cibulku dusiti, při čemž se polévkou podlévají. Když změknou, přidá se k nim prášek všeho-chuti, kousek cukru, zapráší se moukou a nechají ještě povařiti. Dávají se k hovězímu masu.

Mohou se dáti též ke koroptvím, pak je ale nutno dáti více cukru, prášek tlučeného hřebíčku a pár lžic vína.

Kadeřník.

Kadeřník je nejlepší, když vymrzne. Pak se z řá-píku odrhne, řádně ve vodě opere a dá uvařiti. Může se k němu připojiti též trochu špenátu. Když je měkký, vymačká se a drobně jako špenát useká. Na másle usmaží se do růžova cibulka, přidá se k ní vařečka mouky, trochu strouhané žemle, rozsekaný kadeřník kousek cukru, trochu soli a nechá se dusiti, při čemž se podlévá hovězí polévkou. K posledu zalije se do-brou smetanou a okoření květem. Mohou se k dušení

přidati upečené, oloupané a na slabé kousky skrájené kaštany. Kadeřník hodí se k masu; řízkům, karbanátkům a smaženým kuřatům.

Rebarbora.

Mladá rebarbora se dole ostrouhá, ve slané vodě uvaří, omastí rozpáleným máslem a posype smaženou zemličkou jako chřest.

Kamenáček (Steinhäupel).

Rozkrájí se na čtvrtky, vypere a na cukru a másle udusí. Trochu se osolí, podlije polévkou a když změkne, zapráší se moukou, nechá povařit a dá k hovězímu masu místo omáčky.

SALÁTY A NALOŽENINY.

Hlávkový salát.

Hlavičky se očistí, na čtvrtky rozříznou, dobře prohlédnou, aby v nich hmyz nezůstal, vyperou se, nasolí a polijí octem, k němuž se přidá kousek cukru, aby salát zůstal křehký, a pomastí se olejem neb novým máslem. Hodí se ku každé pečení.

Salát z cikorie.

Cikorie má u každého lupénku kořínek. Jest to salát vlaský, který se nesmí dříve dělat, až má přijíti na tabuli. Do octa dá se kousek cukru, 2 očištěné usekané sardele a vařený žloutek, utřený olejem. Cikorie se rozkrájí na nudličky, vypere a tou směsí se polije. Hodí se ku každé pečení i k hovězímu masu. (Kdyby dlouho stál, zhořkl by.)

Salát chmelový.

Chmelové výběžky se ostrouhají, uvaří ve slané vodě s několika kapustovými poupátky a nechají vystydnout. Pak se chmel urovná do prostřed talíře, poupátka okolo, polijí se octem smíšeným s cukrem a omastí olejem. Dává se ku každé pečení.

Endivie.

Žlutá srdéčka očistí se od zelených lupénků, rozkrojí na 4 dílky, vyperou, ve slané vodě spaří, procedí a nechají vystydnout. Polije se octem smíšeným s cukrem a žloutkem utřeným s olejem. Může se ozdobiti vejci na tvrdo vařenými a dáti ku každé pečení.

Salát míchaný.

Uvaří se ve slané vodě asi 2 nebo 3 mladé, ještě bílé kukuřice, kapustová poupátka, květák, mrkev, několik lusků fazolí, nechá vystydnout, pokrájí na malá tenká kolečka, lusky na tři díly se rozkrojí, rovněž jedna naložená okurka se skrájí a k tomu připojí, vše se ladně urovná na salátovou mísu, několik růžiček kvěťáku omočí se v řepové šťávě a utvoří se z nich kolem mísy věneček: vždy jedna bílá růžička, druhá červená, a mezi ně se pokladou kapustová poupátka. Salát polije se octem, smíšeným s cukrem, a žloutkem utřeným s olejem a posype drobně sekanou cibulkou. Hodí se k pečené rybě i ke každé pečení.

Salát vlaský.

Uvaří se pár brambor, jeden velký celer, květák a dvě vejce na tvrdo. Brambory a celer se oloupají, pokrájejí na kolečka a vloží na salátovou mísu. K tomu se připojí rozebraný květák, oloupaná a nakrájená jablka, drobně sekaná cibule, kapary, na kolečka skrájená okurka, jedna ruská sardinka, jeden očištěný slaneček, vše na malé kousky pokrájené. Mličí ze slanečka utře se se žloutkem a olejem, promíchá dobrým octem a na salát procedí. Ozdobí se marinovaným úhořem, na kousky rozkrájeným, též drobně sekanou červenou řepou, již se dá hrstka vedle sekaného bílku, z druhé strany dá se opět hromádka sekaného žloutku a tak se pokračuje, až je mísa kolkolem ozdobena. Dává se ke krocanu nebo k jehněčímu zadečku.

Salát okurkový.

Okurka se oloupá, na kruhátku skrouhá, osolí, nechá zvlhnout, polije se olejem a octem a posype pepřem.

Okurky po lublansku.

Okurky se nakrájejí a osolí. Do octa dá se vařití prášek šafránu, okurky se horkým octem polijí, rozpáleným máslem pokropí, posypou pepřem a nechají vystydnout.

Salát celerový.

Celer se oloupá a dá do slané vody vařit; když změkne, znova se oškrábe, nakrájí na tenké koláčky, polije oslazeným octem a olejem a posype pepřem.

Pařený hlávkový salát.

Salát rozkrájí se na 4 dílky, vypere, osolí a polije varicím octem, k němuž se přidalo kousek másla. Když vystydne, polije se ještě kyselou smetanou.

Naložené ryzce.

Ryzce se okrájejí, vyperou, vloží do kastrolu, osolí, přidá se cibule na kolečka krájená, koření, všeho chuť, pepř, zázvor, tymian, bobek, a nechá se to dusit. Když šťáva pod nimi vysmahne, podlijí se vařeným octem, pak se nechají vystydnout a uloží se buď do sklenice nebo do hliněného hrnku a dobře se ovážou. Mladé hříbky nakládají se též tak a dávají pak jako salát k masu.

Jelenice.

Jelenice je veliká houba, která má vespod srst jako žampion. Ta se oškrábe, houby nakrájejí se na tenké kousky, vyperou, nasolí a nechají dusiti. Přidá se k nim koření, tymian, a když vysmahnou, podlijí se octem a červeným vínem. Vystydlé uloží se do hliněné nádoby. Mohou býti ke každé pečení i zvěřině. Žampiony nakládají se týmž způsobem.

Klouzky nebo podmáslíky.

Mladé klouzky se oloupají, vyperou, nasolí, spaří horkým octem, v němž se byla vařila cibule s kořením, nechají se v něm jen málo povařit a vystydlé uloží se do studena.

Pýchavky (Trüffle).*)

Pýchavky se na kolečka nakrájejí, vyperou, osolí, vloží do sklenice, přidá se k nim koření, kousek citronu i citronové kůry, nalije se na ně víno, sklenice zaváže se voskovaným papírem a dá do páry uvařit. (Vloží se do pekáče naplněného studenou vodou a obloží senem, aby se nerozbila.) Vaří se déle než ovoce. Může se jich užiti k paštikám, do svítků, do klobásů, vůbec ke každé masité sekanině.

Lanýže sušené.

Rozkrájejí se na kolečka, navléknou se jehlou na nit nebo slabý špagát, nechají se tak dlouho na vzduchu, až se prosuší, načež se pověsí ke kamnům, aby doschly. Potřebují delší doby než změknou, a dávají se zároveň s masem vařit. Vařené rozkrájejí se na tenké nudličky.

Smrže sušené.

Suší se rovněž na niti. Nedávají se hned k masu, nýbrž až se dříve zvlášť odusí.

Houby naložené v soli.

Do hrnku dá se na prst tlustě soli, na ni posázejí se mladé hříbky hlavičkami vzhůru jeden vedle druhého, opět se dá silná vrstva soli, na ni zase houby a tak se pokračuje, až je nádoba plná. Navrch přijde

*) Druh lanýžů.

sůl, které musí býti vůbec velmi mnoho, sice by houby zčernaly. Takto udrží se třeba celou zimu. Mají-li se dáti do polévky, dříve se vyperou a polévka nesmí se soliti, neb jsou houby dosti slané. Jsou jako čerstvé. Sušené houby jsou však silnější a mají chutnější aroma.

Chceme-li houby sušiti, musí se dříve očistiti a rozkrájeti na tenké plátky. Když na vzduchu zavadly, dosuší se pak na kamnech. Suší-li se jen na vzduchu, jsou bez chuti, neb všechna vůně z nich se vytratí. Hlavně smrže mají se velmi rychle sušiti.

Naložené okurky.

Malé okurky nechají se asi hodinu ve vodě močit. Do octa se dá vařiti pepř, všehochoť, kopr, zázvor, vyprané okurky se jím spaří, pak se s nich ocet opět slije, promíchá se vodou (na kopu malých okurek dostačí $\frac{1}{2}$ litru octa a též tolik vody), která musí býti vlažná, trochu se osolí a znova na okurky nalije. Nechají se státi na vlažném místě, teprve když zkysnou, dají se do studena.

Obyčejné okurky naložené.

Nechají se ve vodě pár hodin močiti. Dá se ohřáti voda se stejným dílem octa, omyté okurky proloží se koprem a solí, tou smíšeninou polijí a když v teple zakysaly, uloží se do studena.

Okurky bílé.

Okurky se oloupají, jader zbaví, rozkrájí na menší kousky, vloží do kastrolu, nalije se pod ně pár lžic vody, málo se osolí a nechají asi půl hodiny dusiti. Svaří se as $\frac{1}{4}$ litru octa, přidá se do něho prášek koriandru a štipínek celé hořčice, okurky se tím polijí přilije se ještě trochu vody nebo vína, nechá vychladnout a pak uloží do studena.

Okurky naložené ve víně.

Bílá okurka se oloupá, rozkrájí, vloží do sklenice, přidá se k ní skořicový květ, pár hřebíčků, citronová kůra na nudličky rozkrájená, polije se vychladlým vínem, v němž se bylo rozvařilo 14 deka cukru, sklenice se ováže a dá do páry vařit.

Košťálky vyrostlého salátu.

Košťálky se oloupají, nakrájejí na podlouhlé kousky a dají do vody močiti. Pak se vyperou, vloží do hrnku, prosolí, prosypou koprem, koriandrem, polijí vařicím octem, který se opět s nich slije, smísí s vodou a vlažný opět na ně nalije. Nechají se kysat jako okurky, pak se ve studenu uloží.

Zelený mladý hrách.

Dá se vařiti neplný $\frac{1}{4}$ litr vody se 7 deka cukru, vlije se to horké na litr zeleného hrachu, který se nechá

v té páře státi. Vychladlý dá se do sklenice, dobře ováže, aby k němu nemohl vzduch, a je-li dobře opatřený, udrží se až do nového.

Naložené švestky.

Na kopu švestek dá se vařiti $\frac{1}{6}$ litru vína, $\frac{2}{3}$ litru octa, přidá se k tomu pár hřebíčků a skořicový květ. Když se to vaří, hodí se tam švestky a nechají tak dlouho, až pustí šťávu, načež se sitkem vyndají. Pak se k tomu přidá čtvrt kila cukru, nechá se to opět vařit, až to poněkud zhoustne, švestky se do toho znova hodí a vše se nechá vystydnout. Uloží se ve hliněné nádobě a pak se udrží čerstvé jako se stromu. Mohou se dáti jako kompot ke každé zvěřině.

Naložené brusiny.

$3\frac{1}{2}$ litru brusin rozdělí se na dva díly, přeberou se, vyperou a jeden díl se rozvaří a procedí. Do té šťávy se dá 1 kilo cukru, skořicový květ, pár hřebíčků a nechá se vařit, až to začne houstnout, pak se ty druhé brusiny k tomu připojí, nechají se jen málo po-vařit a odstaví se. Vychladlé uloží se ve hliněné nádobě do studena, a po 14 dnech se jich již může upotřebiti též jako ozdoby ke kompotům.

Brusiny bez cukru.

Brusiny se přeberou, vyperou, dají do hrnce, přidá se k nim skořicový květ a hřebíček, ovážou se papírem

a nechají se v troubě povařit. Jakmile pustí šťávu, již se smí jen málo vařit. Pak se vyndají a nechají vystydnout. Když se jich chce upotřebiti, přilije se na ně trochu vína a hodně se osladí. Hodí se ku pečené zvěřině.

Naložené čáslavské hrušky.

Hrušky se oloupají a dají do studené vody vařit. Měkké se vyndají a smáčknou mezi dvěma prkénky, načež se nechají až do tvrda usušit. Šťáva z nich vaří se tak dlouho, až je hustá jako sirup. Uvařené hrušky vloží se do sklenice, posypou fenyklem, polijí tou zhoustlou šťávou a po uležení může se jich použiti jako lahůdky.

NĚKOLIK PŘEDKRMŮ.

Závitky.

Z telecí kýty nařežou se tlusté řízky, mohou býti dlouhé přes celou kýtu, trochu se posolí, svinou a zavážou spařeným špagátem. Zatočí se do ubrousku neb do čistě vypraného, suchého, nešmolkovaného plátna, ovážou a dají takto na 2 až 2½ hodiny vařiti. Nalije se na ně litr vody, půl litru octa, půl litru bílého vína, dá se k tomu cibule se slupkou, tymian, jeden malý bobkový list, všehochuť*), pepř, zázvor, kousek yzopu nebo bertramu, citronová kůra, jedna telecí nožička sekaná a trochu soli. Vařené závitky se vyndají, obalu zbaví, složí na hlubokou mísu, šťáva se na ně procedí a nechá se to vystydnouti. Když mají přijíti na stůl, nakrájejí se na tenké koláčky, složí do mísy, ozdobí se rovněž sekanými sardelmi, žloutky a bilky též usekanými, z nichž se střídavě utvoří kol mísy malé hromádky a proloží huspeninou.

*) Nové koření.

Závitky s mušlovou omáčkou.

Z 1 kila telecí kýty nařežou se malé řízky a naklepou se. Uvaří se 4 vejce na tvrdo. Žloutky utrou se se 4 deka másla, přidá se k tomu půl ve víně močené zemličky, tře se to hodně, přidají se k tomu ještě 4 usekané sardele a 4 bílky též usekané, vše se dobře promíchá, řízky se postrouhají cibulí, na každý dá se kousek té nádivky, svinou se a bílou nitkou zatočí. Na kastrol se dá kousek másla, kus bílé cibule, kousek petrželového kořene, závitky se na to pokladou, trochu posolí, a nechají se dusiti. Když vysmahnou, podlijí se polévkou a nechají as přes půl hodiny vařiti. Pak se vynadají a nitek zbaví. Omáčka z nich zapraží se řídkou žlutou jíškou, hodně se rozmíchá, aby se cibule roztřela, procedí se, přidá se k ní pár lžic vína, 2 deka másla se sardelí utřeného, trochu citronové kůry, závitky se znova do omáčky vloží a nechá se to ještě chvíli dusiti. Míchati se tím nesmí, jen zatočiti kastrole. Než se nese na stůl, zašlehne se omáčka žloutkem a mísa obloží se sušenými řízkami.

Závitky s lanýži.

Udělají se závitky jako předešle, jen že se do nádivky přidají dvě kolečka uvařeného a ustrouhaného lanýže. Na kastrol se dá asi 5 deka másla, kousek bertramy neb ysopu, a závitky nechají se v tom dusiti. Když vysmahnou, přilije se pod ně asi dvě lžice polévky, po chvílce opět jen málo se podlijí, zpola měkké

se vyndají, nitek zbaví, vloží opět do kastrolu, přidá se citronová kůra a nechají se dále dusiti. Když změknou, zacedí se citronovou šťávou nebo vínem, dají se na m'su, posypou strouhanou zemlí a pokropí omáčkou.

Závitky v mayonnaise.

Udělá se nádivka jako předešle, přidá se do ní ještě pár sekaných kaparů, bílé oplatky rozstříhnou se na 4 díly, potrou se bílkem, do každého kousku dá se trochu té nádivky, svinou se, obalí v rozšlehaném vejci a housce a v rozpáleném másle se usmaží. Pak se složí na mísu a dá se k nim mayonnaise. Dávají se též k vidličkové snídani.

Klobásy v máslovém těstě.

1 kilo mladé vepřové krkovičky drobně se useká, přidají se dvě ve studené vodě namočené a vymačkané žemličky, trochu soli, citronová kůra, všehochoť, pepř, několik lžic bílého vína, 2 lžice piva a 2 lžice polévky, dobře se to propracuje a pomocí trychtýře vpraví do tenkého střívka, které se však zcela nenaplní, kousek se nechá prázdného; pak se na 3 ctm. střívko zatočí a urízne. Další střívka naplní se rovněž tak. Když jsou klobásy hotovy, rozválí se máslové těsto, které musí již býti připraveno, na stéblo tlustě, horkým nožem nařežou se z něho dle délky klobásků obdélníky, klobásy se do nich zatočí, položí se všechny na čistý plech a dají k ledu stuhnouti. Stuhlé potrou se povrch vejcem, ale u kraje nikoli, aby se mohly lupínkovati, a dají do roz-

pálené trouby péci. Později mohou se volně dopékat a pak hned nésti na stůl.

Máslové těsto upraví se takto: Na půl kila másla vezme se půl kila mouky, která se ve dvě rozdělí. Do jedné polovice se tupou stranou nože vpraví to máslo, válečkem prodělá a dá do studena. Do druhé části mouky zadělají se dvě celá vejce, z jednoho citronu šťáva, as 4 lžíce kyselé smetany, trochu soli, těsto se dobře propracuje a rozválí. Přinese se máslové těsto, též se rozválí, těsto z vajec se na ně přitiskne, přeloží, válečkem přetluče, těsto opět se přeloží a přetluče a to se opakuje několikrát, až se obojí dobře spojí. Nepotřebuje-li se hned, dá se do studena.

Máslové paštičky se sekaninou.

Máslové těsto se rozválí, kulatou horkou formičkou vykrajují se z něho koláčky, polovina jich pomaže se uprostřed vejcem, z druhé poloviny vykrojí se menší kolečka as jako náprstek. Koláčky s otvorem položí se na ty první, jamka vyplní se sekaninou z drůbeže, malé výkrojky se na to přiklopí a paštičky dají se stuhnouti. Stuhlé potrou se vejcem, dají do rozpálené trouby upéci a nesou se hned na stůl.

Jako předkrmy dávají se všechny masité rosoly, ryby marinované a na modro, všechny paštiky, marinované kořoptve, malí ptáčci na cibulce a pod.

PAŠTIKY.

Paštika z husích jater.

Játra sestrouhají se na mísu, čtvrt kila vepřového, čtvrt kila uzeného a čtvrt kila telecího masa useká se na kaši, všecky blanky se odstraní a kašovina přidá se na mísu; dále se k tomu připojí jedna ve víně močená zemlička, citronová kůra, majoránka, stroužek česneku, kousek strouhané cibule, prášek všehochuti, osolí se a hodně promíchá.

Z jednoho vejce, trochu vody a černější mouky uhněte se těsto, tence se rozválí, pomaže máslem, z té kašoviny udělá se závitek, obalí do těsta a nechá se v troubě péci dobré půl hodiny. Pečená vychladlá paštika nakrájí se na tenké plátky a dává se buď k vínu, nebo jako předkrm.

Paštika z koroptví.

Okrájené maso z koroptve, z holuba a jedné kví-
čalky na kaši se useká, k tomu se přidá čtvrt kila uze-

ného, čtvrt kila vepřového, též tak usekaného masa, jedna ve víně močená země, dvě pýchavky (trüffle) neb dvě kolečka lanýžů vařených, drobně usekaných, jedno celé vejce, citronová kůra, sestrouhaná jatříčka z té drůbeže a trochu soli. Smíšenina se rádně utře, utvoří se z ní kulatý závitok a dá do těsta upéci. Studená tence se nakrájí.

Paštika ze zajíce.

Maso ze zajacího zadečku a kýtek se odřezá, useká na kaši se čtvrt kilem uzeneho a čtvrt kilem vepřového masa, připojí se k tomu 7 deka hovězích ustrouhaných jater, jedna ve víně močená zemlička, citronová kůra, jedno celé vejce, koření: všeho chuť, pepř, zázvor, všeho jen málo, trochu majoránky, prášek suchého ysopu, cibulová šťáva, osolí se to, rádně promíchá a paštika upeče se v těstě jako předešlé.

Paštika ze slepice.

Maso ze slepice a mladého holuba, čtvrt kila telecího masa a uzenej vepřový jazýček useká se na kaši, k tomu se přidají dva sušené strouhané lanýže, jedna ve víně močená země, jedno vejce, citronová kůra, 4 hořké tlučené mandle, hodně se vše promíchá a nechá chá v těstě upéci.

Rybí paštika.

(K štědrému večeru.)

Vezme se kousek kapra, kousek štiky, jeden línek, jeden stažený a kůstek zbavený slaneček, useká se to

na kaši a dá do mísy. Jikry a mliči utrou se, až jsou jako máslo, a dají též do mísy, přidá se k tomu ještě jedna sekaná sardinka, čtyři s máslem utřené sardele, jedna ve víně močená žemlička, citronová kůra, trochu cibulové šťávy, řádně se to promíchá, osolí, a paštika peče se v těstě jako předešlé. Dá se na tabuli po polévce. (Vejce se do ní nedá žádné.)

Sekaní hlemýždi.

Na půl kopy hlemýžďů počítá se čtvrt kila másla a čtvrt kila sardelí. Hlemýždi dobře se vyperou v několika vodách, aby nebyl na nich žádný šlem, hodí se do horké vody, aby se otevřeli, na to se z domečků vyndají, obal s nich a malé tvrdé vajíčko se odstraní a hlemýždi dají se vařit s petrželi do slané polévky. Mezi tím, co se vaří, vyčisti se domečky, vytrou soli, vyperou kartáčkem ve vodě a pak se poklopí, aby vysákly. Vaření hlemýždi se drobně usekají, očištěné sardele utrou se s novým máslem (máslo musí být čerstvé a dobré), přidá se k němu jedna malá ve víně močená žemlička, citronová kůra, několik kapek citronové šťávy, prášek majoránky, hodně se to utře, přidají se ti hlemýždi a dobře promíchají. Do každého domečku kápne se trochu vína, vyplní se nádivkou, povrch se obalí strouhanou houskou, všecky domečky urovnají se na mělký kastrol a dají do prudké trouby upéci. Pekou-li se volně, vysmahnou.

Hlemýždi celí.

Uvaří se rovněž jako předešlí, ale více do měkka a nechají vystydnouti. Nádivka upraví se jako nahoře. Do domečku kápne se víno, dá se tam malý kousek nádivky, pak hlemýžď a ostatní vyplní se opět nádivkou, která se posype strouhanou houskou. Pekou se v mělkém kastrolu v prudké troubě jako předešlí.

Hlemýždi na rychlo.

Hlemýždi se očistí a dají do slané vařící vody s petrželkou hodně do měkka uvařiti. Pak se dají se skořápkou na stůl a k nim křen s octem nebo hořčice.

Mušle nadívané.

Mušle se operou a nechají v horké vodě otevřítí. Udělá se nádivka jako na hlemýždě, polovina lastury, v níž je mušle, se nádivkou vyplní (druhá skořápka se odstraní), obalí ve strouhané housce, všechny pak se složí do mělké nádoby, podlijí se bílým vínem, kterého však nesmí býti mnoho, a nechají v prudké troubě upéci. Dávají se k vínu.

SLADKÉ ROSOLY.

Rosol smíšený.

Půl kila cukru otře se na kůře dvou pomerančů a dvou citronů, utluče se, dá do hliněného kastrolu, šťáva z těch citronů a pomerančů se na něj vycedí, přidá se k tomu 10 žloutků, hodně se to rozšlehá, dá s kastrollem na plotnu a šlehá se opět tak dlouho, až to zhoustne. Pak se to dá na chladné místo a míchá se, aby se to nesrazilo.

Ze 7 bílků ušlehá se tuhý sníh, přimíchá se k tomu, přilije se 6 lžic araku, opět se dobře promíchá, pak se nalije do skleněné mísy a nechá u ledu stuhnouti.

Vinný rosol.

Do neplného litru bílého vína vsype se čtvrt kila cukru na citronové kůře ostrouhaného, v málo vodě uvaří

se 4 deka vyzího měchýře, který se též do vína procedí, nechá se vše povařit, pak vychladnouti. Studený nalije se do skleněné misky a dá k ledu stuhnouti. Ozdobí se citronem neb smetanovou pěnou.

Kávový rosol.

Uvaří se silná černá káva, procedí se do ní 4 deka uvařeného vyzího měchýře, přidá se k tomu 14 deka cukru, kousek vanilky, nechá se to dostatečně povařit, smetana se dá vařit zvlášť a pak se k tomu přilije, aby toho bylo dohromady neplný litr, vychladlý rosol nalije se do skleněné neb porcelánové misky a nechá stuhnouti. Pak se ozdobí smetanovou pěnou.

Do smetany dá se kus cukru utlučeného s vanilkou a šlehá se tak dlouho, až se udělá hustá pěna. Z polovice té pěny posázejí se na rosol řídce malé hromádky, k druhé polovici přilije se malinová šťáva, aby byla do růžova zabarvená, smetana ještě se ušlehá a mezi bílé kopečky kladou se nyní růžové, tak že se utvoří z nich na rosolu pěkný věneček.

Citronový rosol.

4 deka vyzího měchýře rozvaří se v neplném půl litru vody a procedí. Přidá se k tomu půl kila na několika citronech otřeného cukru, $\frac{1}{3}$ litru citronové šťávy, nechá se to povařit, vychladlý rosol naleje se do misky, a když stuhne, ozdobí se citronovou kůrkou.

Rosol z mandlového mléka.

14 deka oloupaných mandlí utluče se v bílém železníku (nikoliv v mosazném hmoždíři), utrou se na kaši, přilije se na ně $\frac{2}{3}$ litru studničné vody, hodně se rozšlehají, procedí skrze husté síto, přidá se k nim čtyry deka rozvařeného procezeného vyzího měchýře, $\frac{1}{4}$ kila cukru, trochu vanilky a nechá se to povařit. Vychladlý rosol nalije se do přiměřené nádoby a nechá stýdnouti. Ozdobuje se pistaciemi a tence krájenými mandlemi.

Čokoládový rosol.

Tři velké tabulky čokolády uvaří se v půllitru dobré smetany, přivedí se k ní v málo vodě rozvařený vyzí měchýř, přidá se 14 deka cukru, trošku vanilky, nechá se to povařit, vychladlé vyleje se na přiměřenou mísu a dá stuhnouti.

Konsommé v páře.

Dá se vařit neplný půllitr dobré smetany, vařečka mouky utře se se 4 deka nového másla, přidá se to ku smetaně a nechá vařit, až je z toho hustá kaše, která se vyleje na mísu a nechá vystýdnouti. Pak se k ní přidá 10 deka cukru, trochu vanilky, 4 žloutky, a tře se to tak dlouho, až se dělají bubliny. Nyní se to nalije do malých koflíčků, které se postaví jeden vedle druhého do pekáče, naplněného zpola horkou vodou (voda musí jít jen do poloviny šálečků), a nechá se to v troubě v páře vařit.

Konsommé z rybízu.

Uvaří se kaše jako předešle, dá na mísu, nechá vystydnouti, přilijí se do ní 2 lžíce zavařeného procezeného rybízu, 14 deka cukru, 4 žloutky a tře se to, až se dělají bubliny. Pak se to nalije do koflíčků, máslem slabě vymazaných a dá do trouby do páry. Koflíky nesmí býti plny, jelikož to při pečení jde do výše.

Konsommé z pomeranče.

Do vystydlé kaše přidá se 11 deka cukru, otřeného na pomerančové kůře, vycedí se k tomu trochu pomerančové šťávy, připojí se ještě 4 žloutky, řádně se to utře, nalije do koflíčků a nechá v páře péci. Citronové konsommé dělá se týmž způsobem, jen že se do něho dá 14 deka cukru.

Konsommé s malinovou zavařeninou.

K vařené vychladlé kaši ze smetany přidá se 11 deka cukru, trochu vanilky, 2 lžíce malinové zavařeniny, 4 žloutky, dokonale se to utře, nalije do koflíků a v páře upeče. Je nutno, aby byl pekáč vždy od spodu hodně horký, rovněž i trouba. Kdyby se to z počátku volně peklo, zvodnatělo by to. Později může se již volně pékati.¹

Konsommé z mandlového mléka.

Z 9 deka mandlí udělá se $\frac{1}{3}$ litru mandlového mléka z horké vody; vařečka mouky utře se s 4 deka

másla, přidá se to k mléku a míchá se, až zhoustne. Pak se to vylije na mísu, přidá se k tomu 11 deka cukru, trochu vanilky, 4 žloutky, tře se to, až se dělají bubliny, nalije do koflíků a dá v páře upéci.

Cokoládové konsommé.

V neplném půl litru smetany uvarí se 2 velké tabulky čokolády; když se vaří, přidá se do ní 4 deka másla s vařečkou mouky utřeného a nechá svařiti v hustou kaši, která se dá na mísu vychladnout. Připojí se k ní 7 deka cukru, 4 žloutky, trochu vanilky, tře se to, až se to zpění, a dá pak v koflících do páry péci.

MOUČNÁ JÍDLA.

Smetanový knedlík.

V neplném litru smetany rozšlehá se šest celých vajec, přisype se do toho litr mouky, aby z toho bylo těsto jako na lívance, osolí a dobře se to vypracuje; šest žemliček se ostrouhá, rozkrájí na čtverečky, omočí v rozpáleném másle (ale osušiti se nesmějí, nýbrž nechají se vystydnout) a připojí se rovněž k tomu těstu. Na dřevěný talíř nasype se hodně mouky, těsto se na to vylije, okolo moukou zašlehne, talíř se s největší rychlostí obrátí a knedlík hodí spěšně do slané vařící vody, aby se neroztekl a zůstal pěkně kulatý. Za čtvrt hodiny se špejlem obrátí a nechá opět čtvrt hodiny pod puklicí vařiti. Na to se špejlem zkouší, je-li dost. Je-li špejl suchý, je knedlík dosti provařený, drží-li se na něm kousičky těsta, musí se ještě nechat chvíli ve vodě. Vařený se vyndá, na dřevěném talíři rozkrájí na tenké lístky, složí na mísu, posype žemličkovou kůrkou a polije rozpáleným máslem.

Knedlík v ubrousku.

Neplný půl litr kyselé smetany vlije se do většího hrnku, zamíchá se do ní 5 žloutků, z pěti bílků sníh, hodně se to ušlehá, a přidá se tolik mouky, aby z toho bylo těsto tužší než na lívance, trochu se osolí, práškem květu okoření, zaváže volně do ubrousku máslem pomazaného (knedlík musí mít v ubrousku volnost, ale tkanička se pevně zatáhne, aby voda nemohla vniknouti do vnitř), hodí se do vařící vody, za půl hodiny se obrátí, nechá se ještě čtvrt hodiny, pak se vyndá, rozkrájí na malé čtverečky, omastí a posype buď smaženou zemličkou nebo tlučeným mákem a cukrem.

Jiný knedlík v ubrousku.

V neplném půllitru sladké smetany rozšlehá se pět žloutků, přidá se k tomu z pěti bílků sníh, trochu soli a tolik mouky, aby bylo těsto tužší než na lívance, zamíchají se do něho dvě ostrouhané, na kostky rozkrájené a v másle obalené zemličky, vlije se do máslem vymazaného ubrousku a vaří jako předešlý. Posype se smaženou zemličkou.

Knedlík rýžový.

Tři čtvrti kila vepřové krkovičky se drobně useká, k tomu se připojí též čtvrt kila uzeného, rovněž se-sekaného masa, 2 močené zemličky, tři celá vejce, trochu soli, citronová kůra, květ, čtvrt kila dušené neb vařené rýže, trochu sekané cibule, vše se dokonale zpracuje

a dá do ubrousku, který však nemusí býti máslem pomazán. Vaří se také po jedné straně půl hodiny, po druhé čtvrt. Vařený se rozkrájí, omastí a žemličkou posype.

Slaninové knedlíky.

Čtvrt kila vařené slaniny se drobně rozkrájí a dá na kastrol rozpustiti, přidají se k ní dvě ostrouhané a na kostky rozkrájené žemličky, pak se to nechá trochu vychladnouti. Z půl kila mouky, tří vajec a čtvrt litru smetany vypracuje se těsto, houska se slaninou se do něho zamíchá a kulatou lžící zavářejí se z toho knedlíky, které se vařené též smaženou žemličkou posypou. Dává se k nim zeli vařené s kmínem a cibulí a mastnou jíškou zapražené.

Slaninový knedlík v ubrousku.

Čtvrt kila tučného uzeného vařeného masa se drobně useká a dá na mísu. Ze čtyř žemliček skrájí se kůra na malé čtverečky a dá do rozpuštěné, na čtverečky rozkrájené slaniny.

Střída ze žemliček dá se na mísu, polije smetanou, když se rozmočí, připojí se k ní ještě 4 celá vejce, utře se to a dá k masu, přidá se ještě půl kila mouky, osolí se to a dobře vypracuje. Na to se tam vmíchá houska se slaninou, knedlík zaváže se volně do ubrousku, tkanička pevně se utáhne a vaří jako předešlé. Dává se k němu zeli, které, je-li příliš kyselé, se vypere a trochu proseká a dá se na máslo neb sádlo na kastrol, přidá se

k němu drobně sekaná cibule, sůl a kmín a nechá se dusit, při čemž se polévkou podlévá. Měkké zapráší se moukou, nechá se povařit a dá se s kouskem rozpálené slaniny na salátovou mísu ku knedlíku.

Slaninové knedlíky ze žitné mouky.

Do neplného půllitru horké vody dá se neplný čtvrt litr sádla a zadělá se tím 1 kilo žitné osolené mouky, která se byla dříve tou mastnou vodou trochu pokropila. Seseká se kus vařené slaniny a kus uzeného masa, do těsta se to přimíchá a pak se z něho utvoří velké kulaté knedlíky, které se obalí v mouce a nechají hodinu vařit. Mohou se jisti též studené.

Obyčejné knedlíky.

Rozšlehají se dvě celá vejce v neplném čtvrt litru smetany a zadělá se tím půl kila mouky na těsto, které se musí dobře vypracovat, až se vařečky nechytá. Pak se do něho vmíchají dvě ostrouhané, na kostky rozkrájené, osmažené žemličky, a kulatou lžící tvoří se z toho knedlíky, které se vpouštějí do slané vařící vody, z níž se za půl hodiny vyndají. (Jsou-li menší, uvaří se dříve.) Pak se dvěma vidličkami roztrhnou, smaženou zemlí posypou a máslem omastí. Mohou se jisti i s omáčkou česnekovou, houbovou, koprovou, cibulovou.

Knedlík zadělaný vodou.

Jedno vejce rozšlehá se ve čtvrt litru vody, zadělá se tím půl kila mouky na tužší těsto, které se osolí,

dobře vypracuje a promíchá jednou na kostky rozkrájenou a osmaženou žemličkou. Kulatou lžicí zavaří se knedlíky do vody, měkké roztrhnou se vidličkami a buď se omastí neb dají do omáčky.

Knedlík je vždy vydatnější, když je lepší mouka.

Knedlíky tvarohové.

Na půl kila tvarohu počítají se 4 vejce. Je-li tvaroh tvrdý, musí se nastroumat a smetanou rozředit, je-li měkký, není toho zapotřebí. Tvaroh utře se s vejci, přidá se k němu ta strouhaná žemlička, osolí se, utvoří se kulaté knedlíky, které se ihned musí pouštět do vařící vody. Za nedlouho se drátěnou lžicí vyndají, na půlky rozkroji, posypou žemličkou a pomastí se.

Knedlíky jaterní.

Čtvrt kila hovězích jater, čtvrt kila telecího a čtvrt kila vepřového masa drobně se useká (játra mohou se ustrouhati), přidají se k němu 4 strouhané žemličky, 4 lžíce smetany, 4 vejce, 3 stroužky utřeného česneku, koření: všehochuť, pepř, majoránka, citronová kůra, trochu soli, vše se na míse řádně utře, a vlhkou rukou kulatí se knedlíky, které se nesmí dlouho vařit, sice by byly tvrdé. Rozkrájejí se, omastí a žemličkou posypou.

Krupičné knedlíky.

Půl kila krupičky vysype se na mísu, do neplného čtvrt litru vody dá se rozpustiti kousek másla; když je

voda horká, spaří se jí ta krupice a míchá se, až vychladne. Pak se do ní vrazí 4 žloutky, hodně se to utře, přimíchá se sníh ze 4 bílků, jedna rozkrájená, v másle obalená žemle, knedlíky zavaří se kulatou lžící a vařené omastí se a žemličkou posypou.

I. Knedlíky bramborové.

Více než litr brambor vařených ne zcela do měkka se oloupá a na mísu sestrouhá. Přidají se k nim dvě lžice smetany, 4 vejce, půl kila krupice, 2 ostrouhané, na kostky rozkrájené a v másle obalené žemle, těsto se hodně vypracuje a kulatí se z něho knedlíky, které se mohou déle vařit. Posypou se též žemličkou.

II. Knedlíky bramborové.

Uvařené brambory se ustrouhají, přidají se k nim též tři lžice smetany, tři vejce, půl kila mouky a trochu soli, těsto se hodně propracuje, dá se na vál, rozválí na prst tlustě, posype dvěma smaženými strouhanými žemlemi, svine se a tupou stranou nože nařežou se as na tři prsty dlouhé knedlíky, které se na okrajích zmáčknou a hází do vařící vody. Jsou brzo vařeny, načež se posypou žemlí a omastí.

III. Bramborové knedlíky.

Více než půl litru oškrábaných brambor uvaří se v mléce, hodně se v něm rozmíchají, kaše z toho po-

vstala vyklopí se na mísu, ještě se utře, přidá se k ní $\frac{1}{2}$ kila mouky, 2 vejce, trochu soli, hodně se na válu prodělá, pak se z toho utvoří knedlíky, které se hodí do vařící vody. Mastí se též žemličkou.

IV. Bramborové knedlíky bez vajec.

Litrový hrnek oloupaných brambor se uvaří a na vále, ještě pokud jsou horké, se válečkem rozmačkají zároveň se čtvrt kilem krupice. Hodně se to vypracuje, utvoří se kulaté knedlíky, které se zavaří do slané vody. Jsou-li zadělané ještě horké, nerozvaří se. Místo krupice může se dát mouka (též se nedá žádné vejce), ale musí se řádně propracovat. Vařené rozkrájí se a omastí. Mohou se dát k zeli.

V. Bramborové knedlíky se šunkou.

Vařené brambory se ostrouhají, přidá se k nim čtvrt kila mouky, dvě celá vejce, lžíce dobré smetany, osolí se, dobře se to propracuje a rozválí tlustěji než na nudle. Drobně usekané vařené uzené maso se promíchá smaženou strouhanou žemličkou a sekaným vejcem na tvrdo vařeným. Rozválená placka se tím posype, svine a závitky rozkrájí se vařečkou na stejné dílky. Každý se u kraje ještě přimáčkne a knedlíky zavaří se do slané vody. Pozor, aby se nerozvařily! Mastí se smaženou žemličkou.

Švestkové knedlíky.

Půl kila mouky zadělá se dvěma vejci a čtvrt litrem smetany, těsto se řádně vypracuje, dá na vál, nařežou

se z něho malé kousky, švestky se na ně pokladou, zabalí a dají do slané vody vařiti. Jakmile vyplynou na vrch, obrátí se vařečkou, vařené vyndají se drátěnou lžicí, omastí, a jsou-li ještě švestky kyselé, posypou se cukrem.

Švestkové knedlíky kynuté.

Do neplného čtvrtlitru vlažné smetany dají se rozpustiti 4 deka másla a 2 deka droždí, zadělá se tím půl kila mouky, přidají se dvě vejce, těsto se dokonale vypracuje a nechá trochu skynouti. Pak se nařežou z něho větší kousky, zabalí se do každého několik švestek bez pecek a nechají se ještě kynout, až se voda na kastrolu vaří. Kladou se do ní jeden vedle druhého a když se po jedné straně provaří, volně se obrátí. Nesmějí se vařiti dlouho ani prudce. Když jsou dost, vyndají se, vidličkou rozpůlí, omastí a mohou se posypati syrečkem.

Knedlíky z ječné mouky bez vajec.

Kilo ječné mouky proseje se na vál, zadělá se vodou, dobře vypracuje, hodně naválí, pak se osolí a na kousky nařeže. Do každého kousku zabalí se švestka, a knedlíky nechají se déle vařit než obyčejné.

Též mohou býti kynuté. Na 1 kilo mouky vezme se 4 deka droždí, těsto zadělá se tužší než na buchty, když skyne, rozkrájí se, nadije švestkami, a knedlíky dají se rovněž vařiti na kastrol. Vařené se roztrhnou, omastí a posypou tvarohem.

Škubánky.

Na tři díly brambor vezme se jeden díl mouky. Brambory se uvaří ve slané vodě. Když změknou, přisype se k nim mouka a nechá povařit. (Dá-li se mouka dříve a dlouho se vaří, udělají se z ní žmolky, které se pak nedají rozdělati.) Na to se brambory s moukou hodně rozšfouchají a trou tak dlouho, až se úplně smísí. Lžící namočenou v rozpáleném másle škubají se malé noky a dávají se na talíř posypaný smaženou žemličkou, každá vrstva prosype se vždy znova a též pomastí. Místo žemličky mohou se sypati syrečkem, oslazeným mákem nebo políti dobrými povidly.

Škubánky s praženou moukou.

Uvaří se brambory a mouka na vepřovém sádle se upraží. Vařené brambory se ocedí, pražená mouka se k nim přimíchá, tře se to řádně, až se to spojí, a jsou-li příliš suché, přidá se k nim trochu vody, která se byla s brambor scedila. Musí se mastiti více než předešlé. (Počítá se opět na tři díly brambor jeden díl mouky.)

Škubánky z mouky a krupice čili spěšné buhty.

Čtvrt kila krupice a též tolik mouky zavaří se do půl litru osolené vody, míchá se tím tak dlouho, až to zhoustne, pak se lžící vykrajují z toho škubánky, omastí se a posypou syrečkem. Je to nejrychleji vařené jídlo.

Omeletky.

Půl kila prosáté mouky rozdělá se pozorně v mléce, aby se neudělaly žmolky, přilévá se mléka, až je z toho těsto jako na lívance, vrazí se tam 4 žloutky, ze čtyř bílků sníh, 6 deka cukru, prášek květu, málo soli, dobře se to promíchá, dle potřeby rozředí ještě mlékem (je-li mouka suchá, musí býti celý litr mléka, není-li, dostačí méně). Nyní dá se rozpáliti pánev, potře se máslem, hlubokou lžicí nalije se těsto do pánve, točí se jí, až se celé dno pokryje, trochu se máslem pokropí, omeletka kolkolem nožem se podebere, obrátí a rychle i na druhé straně opeče. Péci se musejí spěšně, jinak by byly jako z papíru. Když jsou pečené, udělá se do nich nádivka. Vezmou se 2 strouhané usmažené žemličky, přidá se k nim 7 deka tlučeného cukru, 4 deka malých vypraných a osušených hrozinek, 4 deka sladkých a 1 deka hořkých mandlí, vše to se promíchá, omeletky se tím posypou, svinou, u konce přiříznou, pokladou se na plechovou, máslem vymazanou a žemličkou posypanou formu, polijou se neplným půl litrem smetany, do níž se zakverlají 2 celá vejce, a nechají péci.

Omeletky s tvarohem.

Je-li tvaroh strouhaný, přidá se k němu 4 lžíce smetany, 3 žloutky, ze 3 bílků sníh, kousek citronové kůry, pár hořkých tlučených mandlí, 9 deka cukru, řádně se to utře, omeletky, které se musí péci trochu silnější, se tím pomažou, svinou, u konce seříznou a kladou do

pekáče máslem vymazaného. Po vrchu se potrou máslem a dají péci do prudké trouby, aby nevyschly a tvaroh nezvodnatěl. Pečené složí se na mísu a posypou cukrem.

Omeletky s rýží.

14 deka rýže uvaří se v neplném půl litru smetany do měkka a dá se na mísu vychladnouti. Přidá se k tomu 4 deka másla, 9 deka cukru, otřeného na pomerančové kůře, 4 deka sladkých a několik hořkých oloupaných a utlučených mandli, šťáva z pomeranče, vše se dobře utře, pak se ještě připojí 2 žloutky a ze dvou bílků sníh, omeletky se tím potrou a svinou. Pekou se v prudké troubě a hned se nesou na stůl. Když déle stojí, ztrácejí na dobré chuti.

Omeletky s povidly.

Jsou-li povidla vařená, rozdělají se teplou vodou, aby nebyla moc hustá, osladí se, přidá se citronová kůra, prášek koření, všeho chuť a hřebíček. Nejsou-li povidla hotová, uvaří se do měkka půl kila švestek, drobně se usekají a dá se do nich totéž, co do povidel. Omeletky se jimi nadijí a pečené posypou se cukrem.

Omeletky se sekaninou.

Kousek uzeného jazyka a kousek telecí pečeně se ustrouhá. Na orůžovělou cibulku nasype se trochu strouhané žemle, připojí se k tomu to ustrouhané maso, 2 kolečka vařeného usekaného lanýže, citronová kůra,

podlije se to polévkou, nechá povařit. přilijí se 2 lžíce bílého vína, nechá opět povařit, ku konci přimíchá se jedno celé vejce, a když to zhoustne, pomažou se tím omeletky, svinou se a v prudké troubě upekou.

Omeletky s rybízem.

Těsto na tyto omeletky zadělá se smetanou. Půl kila mouky zakverlá se do litru smetany, přidá se pět žloutků, z 5 bílků sníh, trochu soli, květ, citronová kůra, 14 deka cukru, rozpálená pánev hodně se vymaže máskem, a omeletky pekou se na prst silné. Při obracení musí se znova pánev pomastiti. Pečené omeletky pomažou se z polovice rybízovou nebo jinou zavařeninou, druhá polovice se na to přeloží a omeletky složí se na mísu. Závitek z nich se nedělá, též péci se nedají.

Omeletky do polévky.

14 deka mouky zamíchá se do neplného půllitru smetany, přidají se k tomu 2 žloutky, ze dvou bílků sníh, prášek květu, trochu soli (těsto musí býti hustší), pekou se volněji na pánvi jen málo namazané. Pečené nakrájejí se kolečkem (radýlkem) na čtverečky, trojhránky neb nudle a dávají se buď do hnědé polévky neb do zapražené. Vloží se do ní teprve, než se nese na stůl.

Krapličky s povidly.

Udělá se ze čtyř neb pěti vajec těsto méně tuhé než na nudle a rozválí se ne příliš tence. Pak se při-

praví povidla a kladou se z nich na polovici těsta malé hromádky, na prst od sebe vzdálené, druhá polovice se na to přehodí a kolečkem nařežou se kolem hromádek čtverečky, které se několik minut před obědem zavají do slané vody. Ocezené pomastí se smaženou žemličkou a hned se nesou na stůl.

Krapličky s houbami.

Na máslo se dá učervenati cibulka, přidá se k ní trochu strouhané žemle, uvařené a drobně usekané houby, podlijí se hovězí polévkou, přidá se prášek květu a pepře a nechá povariti. Ve lžíci smetany rozšlehá se vajíčko. přilije k těm houbám a nechá se to hodně zhoustnouti. Vystydlá nádivka dává se do kraplíček, které se ve slané vodě uvaří, smaženou žemlí omastí a nesou na stůl. (Vaří se jen něco déle než nudle.)

Krapličky se špenátem.

Na máslo dá se učervenati cibulka, přidá se k ní trochu strouhané housky, vařečka mouky, ve slané vodě uvařený a drobně sesekaný neb na síti protlačený špenát a nechá se to dusiti. Pak se k tomu přidá ještě stroužek se solí utřeného česneku, prášek květu, podlijí se polévkou a nechá dusiti, až hezky zhoustne, pak se vystydlý nadívá do kraplíček, které se žemličkou omastí.

Krapličky se sekaninou.

Zbytky telecí pečeně se ustrouhají, dají na učervenalou cibulku, přidá se málo strouhané žemle, trochu

majoránky, citronová kůra, paprika a nechá se to dusit. Mezi dušením podleje se polévkou a k posledu přidá se jedno vejce a míchá se to, až to zhoustne. Vychladlá sekanina nadívá se do kraplíček, které se rovněž omastí žemličkou v másle usmaženou.

Kraplíčky se zelím.

Zelí z hlavičky uvaří se hodně do měkka, seseká se a nechá na másle a cukru dusit. Když se trochu odusilo, zapráší se moukou, zalije smetanou, přidá se 2 deka spařených strouhaných mandlí, trochu květu a pepře, a když se dosti odusilo, nechá se vystydnout a dává do kraplíček, jež se omastí strouhanou žemličkou.

Uzly.

Těsto volnější než na nudle rozválí se ne příliš tence, rozkrájí se na větší čtverečky, které se potrou máslem, nadijí tvarohem a každý čtvereček se pak zatočí a zaváže jako uzel od jednoho cípu k druhému. Zavářejí se do osolené vody, vyndají drátěnou lžicí, posypou v másle usmaženou žemlí a hned se nesou na stůl.

Tvarohová nádivka upraví se do nich takto: Je-li těsta ze 4 vajec, je zapotřebí k nádivce čtvrt kila tvarohu. Je-li strouhaný, rozředí se smetanou (při řídkém tvarohu není toho zapotřebí), dají se do něho 1 nebo 2 vejce, 4 deka cukru, citronová kůra, květ, malé hrozinky vyprané a osušené, a hodně se utře.

Nádivka z čerstvých hub. Dá se rozpáliti kousek másla, hodí se na ně kousek zelené, drobně usekané

petrželky, pak vyprané, též drobně usekané houby a nechá se to dusiti. K posledu připojí se k tomu jedno vejce.

Nádivka ze suchých hub. Vyprané suché houby uvaří se do měkka, pak drobně sesekají a dají na očervenalou cibulku a žemličku strouhanou dusiti. Podlijí se lžicí hovězí polévky, přidá se trochu květu a k posledu přimíchá se k nim jedno vejce. Když vystydnou, nadívají se do uzlů.

Nádivka ze sekaniny. Zbytky pečeně nebo kořínku drobně se usekají. Na másle udusí se cibulka do růžova, přidá se k ní asi lžíce strouhané žemličky i ta sekanina, trochu majoránky, podlijí se polévkou, k posledu přimíchá se jedno celé vejce, a když zhoustla, nechá se vystydnouti, načež se jí uzly nadívají.

Nudle s mákem.

Ze 4 vajec uhněte se těsto, rozválí se tak silně, jako tupá strana nože, tence se nakrájí, aby byly nudle kulaté, a zavaří se do neplného půl litru smetany tak, aby se do nich vtáhla. Třetina litru máku se vypere, v mléce uvaří, válečkem utře (může se též utřít na drsné míse paličkou), přidá se k němu 4 deka cukru, trochu všehochuti a hřebíčku, a dá se ještě chvíli povařit. V třetině litru smetany rozšlehají se 2 vejce, nudle se jimi promíchají, dá se jich vrstva do vymazané formy, na ně přijde vrstva máku, opět vrstva nudlí, a tak se pokračuje, až je forma plná. Na vrch se dají nudle, pokladou kousky másla a nechají v troubě vypéci.

Nudle s vanilkou.

Nudle zavaří se do smetany, k níž se přidá 5 deka cukru s vanilkou. Pak se promíchají smetanou, do níž se zakverlala 3 vejce, vlijí se do vymazané formy a dají péci.

Nudle jako seno-sláma.

Udělají se trochu tenčí nudle a rozdělí na dvě polovice. Uvaří se v málo vodě as dvě hrstě špenátu, který se v ní hodně rozetře, aby byla zelená, pak se procedí, do té vody přidá se 2 deka cukru a trochu vanilky, jedna polovice nudlí se do toho zavaří a druhá zavaří se do mléka (as v třetině litru). Na to se obojí nudle dají do vymazané formy, zelené k jedné straně, bílé ke druhé, nebo jedny vespod, druhé navrch, polijí se třemi vejci rozkverlanými v půl žejdlíku smetany a dají se péci.

Nudle bavorské.

Nechá se ohřáti třetina litru dobré smetany, do níž se dá rozpustiti 7 deka másla (smetana nesmí býti horká, jinak by se těsto pokazilo); 2 deka droždí utře se se dvěma žloutky, přidá se k tomu 7 deka cukru, z jednoho bílku sníh, trochu soli, citronová kůra a květ, přilije se smetana a přidá půl kila mouky, těsto se pak řádně vypracuje, až se vařečky nechytá, posype se moukou a nechá skynouti. Na to se z něho nařežou malé kousky, rozválí se jako hůlka kulatě, zatočí do spirály (do šneku) a pokladou se do vymazaného pekáče jedna zátočka

vedle druhé. Když je pekáč naplněný, polijí se neplným litrem vlažného mléka, k němuž se přidá 4 deka cukru. Když se upekou, může se k nim dát krém.

Nudle krupičné.

Do másla dá se usmažiti lžíce krupice, ocezené uvařené nudle se do ní zamíchají a nechají v troubě trochu opéci.

Nudle bramborové.

Neplný litr vařených studených brambor ustrouhá se na vále, k nim se přidají 4 deka másla, čtvrt kila mouky, 3 žloutky, z 1 bílku sníh, osolí se to a hodně propracuje. Pak se z toho nařežou malé kousky, zakulatí se a vyválí se z nich malé podlouhlé šištičky. Do kastrolu vlije se 1 litr dobrého mléka, přidá se k němu 5 deka cukru, trochu vanilky, nudle se do něho zavarí, pak se zašlehnou žloutkem ve smetaně rozkloktaným, pokladou navrch máslem a dají s tím kastrolek do trouby péci.

Bramborové nudle s krupicí.

Jeden díl mouky, jeden díl ustrouhaných vařených brambor, 1 celé vejce, trochu soli, dohromady se smísí a řádně vypracuje. Pak se z toho utvoří malé podlouhlé šištičky, které se ve slané vodě uvaří a zamíchají do krupice na másle usmažené.

Z téhož těsta mohou se uvařiti i knedlíky. Těsto se rozválí, posype smaženou krupicí, stočí se a závitek

nařeže se vařečkou na dílky, as tři prsty od sebe vzdálené, které se ve slané vodě uvaří a smaženou žemlí omastí.

Šunkové flíčky.

Vyválí se ze 4 vajec tenké těsto, nařezou se z něho malé čtverečky, které se zavaří do slané vody. Jakmile vyplynou navrch, hned se vycedí, dají se na mísu a promíchají máslem a čtvrt kilem drobně usekané šunky. V neplném půllitru smetany rozšlehají se 2 vejce, flíčky se tím polijí, promíchají a dají na vymazanou formu neb kastrol upéci.

Šunkové flíčky se zelím.

Hlávka zeli se rozkrájí na maličké čtverečky a dá do slané vody vařit. Ze 4 vajec vyválí se těsto, udělají se z něho flíčky a uvaří se do měkka ve slané vodě. Musí se vařit déle, protože se nepekou. Na máslo dá se udusiti cibulka do červena, přidá se k ní strouhaná houska, to ocezené zeli, a když se to dosti odusilo, promíchá se to těmi flíčky a čtvrt kilem uvařené a rozsekané šunky. Též se to může posypati pepřem a je-li to málo mastné, přimastiti žemlí usmaženou v rozpáleném másle.

Halušky.

Dá se na vál půl kila mouky, přidá se k ní půl kila tvarohu, pár strouhaných brambor, 2 vejce, trochu soli, řádně se to propracuje, válečkem rozválí na půl

prstu tlustě, nakrájí se z toho malé čtverečky, které se uvaří ve slané vodě a žemlí omastí.

Bramborový smaženec.

Vezme se půl kila a 6 deka vařených strouhaných brambor, půl kila mouky, 4 vejce, 2 deka cukru, 5 lžic smetany a řádně se to utře, vyleje na kastrol, v němž se bylo rozpálilo 7 deka másla, rozseká a obrací se to plechovou lžicí tak dlouho, až je to do žluta usmaženo. Pak se to dá na mísu, posype cukrem a nese na stůl.

Smaženec bez vajec.

Půl kila mouky nasype se do neplného litru slané vařící vody, prošťouchá se do ní vařečkou pár direk, aby se brzo provařila, trochu vody se pak z ní scedí, ostatní se vařečkou dobře rozmíchá. Musí se hodně omastiti. Mouka může býti též pražená, pak ale potřebuje ještě více omastku.

Lívance obyčejné.

Kilo mouky proseje se do většího hrnku, zvolna se k ní přilévá 1 litr vlažného mléka, přidá se k tomu 4 deka droždí, rozdělaného jedním celým vejcem a nechá skynouti. Na plotnu se dá silný rovný plech, horký se pomaže máslem, lijí se naň lívance dle libosti veliké jeden vedle druhého, rychle se upekou, aby se nevy-sušily, pak se pomastí, posypou cukrem a skořicí, nebo se pomažou povidly, posypou tvarohem a pokapou kyselou smetanou.

Lívance pečené v jamkách.

Na 1 kilo mouky vezmou se 4 žloutky, 9 deka cukru, 1 litr smetany, citronová kůra, prášek květu, 4 deka droždí, ze 2 bílků sníh a zadělá se z toho těsto ne příliš husté. (Smetana musí býti vlahá, droždí utře se se žloutky a cukrem.) Jamkový plech dá se na plotnu, každá jamka potře se máslem a jen do polovice těstem naplní. Když se na jedné straně lívanec upeče, obrátí se na druhou. Tyto lívance mohou se též nadívatí. Nalije se do jamky jen málo těsta, poklade se na ně kousek zavařeniny, pak opět se těstem zalije. Musí se péci na prudkém ohni, aby se nevysušily. Mažou se jako předešlé.

Lívance z ječné mouky.

1 kilo mouky zadělá se s 1 litrem mléka, přidá se 4 deka droždí v mléce rozdělaného a trochu soli. Těsto musí býti hustší, aby se nerozběhlo, jelikož se pekou na hladkém plechu bez jamek.

Lívance bez droždí.

6 žloutků, 6 lžic smetany, 6 deka cukru na citronu utřeného, 8 lžic mouky dá se na mísu a řádně utře. Když to zhoustne, přidá se k tomu ze tří bílků sníh, trochu soli, a lívance pekou se na jamkovém plechu. Sypají se tlučenými mandlemi, smíchanými s vanilkou a cukrem, neb se mažou medem rozdělaným smetanou.

Vdolečky smažené.

4 deka droždí utře se se čtyřmi žloutky a 14 deka cukru, přidá se citronová kůra a květ, přilévá se k tomu volně neplný litr (2 žejdlíky) vlažné smetany, do níž se dá rozpustiti 14 deka másla a přisype se zároveň jedno kilo mouky, těsto se pak dostatečně vypracuje a nechá skynouti. Pak se z něho kulatým plechovým kružátkem vykrajují vdolečky, které se na másle usmaží. (Nemusí býti tak mnoho másla jako na kobližky.) Mohou se též nejdříve v troubě opéci a pak teprve hoditi do másla osmažiti. Vdolečky pomažou se povidly a posypou se tvarohem.

Vdolky pečené v troubě.

Ze dvou deka droždí, půl kila mouky, 1 vejce a neplného půllitru dobrého vlažného mléka udělá se těsto, osolí a dobře vypracuje. Když skyne, nařežou se z něho malé kousky, zakulatí se a smáčknou a dají se do trouby na pomazaný plech. Též každý vdoleček se na povrchu máslem pomaže. Pekou se v prudké troubě, aby se nevysušily. Pomažou se povidly a posypou syrečkem nebo se posypou jen tvarohem a pokropí kyselou smetanou. Také jahodová povidla jsou k nim dobrá a upraví se takto: Černé jahody (borůvky) se vyperou a dají na kastrol vařiti. Když začnou houstnouti, přidá se k nim kousek nového másla, několik skořicových květů, trochu cukru a nechají se tak dlouho smažit, až jsou docela husté.

Vdolky popelky.

Zadělá se z tmavší mouky tužší těsto (na půl kila mouky 2 deka droždí a $\frac{1}{8}$ litru vlažného mléka), osolí se, přidá se kousek strouhaného zázvoru a nechá skynouti. Nařežou se z těsta větší kousky, zakulatí a smáčknou a nechají ještě kynouti, na to se v čistě vytřené troubě upekou. Mažou se jako jiné vdolky, anebo se sypou prachandou, tlučenou ze sušených hrušek.

Vdolky na jamkách pečené.

Udělá se těsto jako na smažené vdolky, vykrájejí se též kulatým kružátkem a upekou na vymazaném lívanečníku. Než se vdoleček obrátí, pokropí se máslem.

Vdolky bramborové.

Vezme se $\frac{3}{4}$ kila vařených strouhaných brambor, půl kila mouky, 7 deka másla, 2 celá vejce, lžíce smetany, trochu soli, uhněte se z toho těsto, z něhož se nařežou malé kousky a zakulatí jako vdolečky, pak se na lívanečníku po obou stranách upekou do červena. Mohou se sypati cukrem, nebo mazati povidly jako lívance.

Zelníky.

Vypracuje se těsto jako na dobré vdolečky. Ve slané vodě uvařené zeli drobně se useká a dá na máslo a kus cukru dusiti. Přidá se k němu několik tlučených

mandli, prášek květu a pepře, trochu soli, zapráší se moukou, zalije smetanou a nechá se ještě povařit. Kružátkem vykrojují se z těsta kolečka jako na koblihy, nadijí zelím a též se jako koblihy smaží. Mohou se též péci na důlkovém plechu. Komu libo, může též udělati vdolečky, pomazati zelím, dva dohromady slepiti a péci v troubě na pomazaném plechu.

Vaječníky.


Půl kila mouky proseje se na vál, přidá se k ní 9 deka másla, též tolik cukru otřeného na citronu a jemně utlučeného, trochu květu a soli, 8 žloutků, 2 lžíce smetany, z jednoho bílku sníh, uhněte se z toho těsto, dobře vypracuje, pak na stéblo tlustě rozválí a na větší čtverečky rozřeže. Každý čtvereček přitiskne se na formičku, přiváže k ní špagátem, aby nespádl, do hrnečku dá se rozpáliti hodně másla, formička se do něho ponoří a když to učervená, vyndá se, špagát se odstraní, smaží se opět druhý čtvereček, a tak se pokračuje, až jsou všechny, načež se naplní krémem.

Smažené košíčky.

14 deka mouky rozdělá se kapkou vína, vrazí se k tomu 3 žloutky, kousek tlučeného cukru, dobře se to rozšlehá, aby nebyly žádné žmolky. V malém hrnečku rozpálí se máslo, v němž se omočí železný košíček, když je hodně horký, ponoří se do kvásku, který se na něj nachytá, opět se vloží do másla a košíček nechá v něm

usmažiti do červena. Na to se opět formička omočí v másle, pak ve kvásku a tak se pokračuje, až jsou všechny košíčky usmaženy. Dá se do nich šodó nebo smetanový krém. Místo železného košíčku může se vzíti plechová houba.

Stříkané hvězdičky.

Z $\frac{1}{3}$ litru smetany uvaří se hustá mouková kaše, přidá se do ní prášek květu, 2 deka másla, 2 deka cukru, tře se v hrnku, v němž se vařila, zatře se k ní jeden po druhém devět žloutků, opět se tře, pak se dá do formičky, která má na dně prohloubenou hvězdičku takového útvaru:  (každá formička k tomu se nehodí, je-li pro- středek kulatý, je to chyba, vypadne špatně). Na to se vytlačí do rozpáleného másla, když se udělá malé kolečko, uřízne se pomocí nože, tlačí se opět jiná a tak se pokračuje, až jsou všechny. Smažiti se musí rychle, a másla musí býti tolik, aby v něm plavaly; je-li ho málo, jsou neúhledné. Dává se k nim šodó.

Kaše může se i z vody udělati, když se do ní dá rozpustiti 4 deka nového másla. Ty pak bývají tužší.

Paštičky z loje.

Na půl kila mouky vezme se čtvrt kila loje, který se namočí na pár hodin do mléka. Pak se rozkrájí, volně rozpustí, slijí a nechá vystydnouti. Půl kila mouky rozdělí se na dvě části, do jedné z nich prodělá se připravený lůj, do druhé vmichají se dva žloutky, trochu červeného vína, dvě lžíce kyselé smetany, dobře se to

propracuje, s prvním těstem spojí a válečkem protluče tak, až je z toho jednolitě těsto. Rozválí se tak silně, jak tupá strana nože, kulatým horkým kružátkem vykrajují se z toho koláčky, dva položí se na sebe, spodní z nich potře se uprostřed vejcem, kraje nikoli, a koláčky nechají se na plechu stuhnout. Stuhlé dají se do rozpálené trouby a pak jen volně dopékají. Používá se jich k obložení mís se zadělanou na divoko husou neb kachnou.

Na stůl přijdou horké.

Kosmatice.

Vezme se 1 kilo mouky, neplný litr smetany, 7 deka másla, 3 žloutky, 4 deka droždí, trochu citronové kůry a tlučeného zázvoru, 7 deka cukru, něco soli, zadělá se z toho těsto a řádně vypracuje. Když skyne, utvoří se z něho šiška, nebo buchta přes celý pekáč, nechá se dobře propéci a uloží do druhého dne. Pak se nakrájí na tenké, podlouhlé kousky. Do rozšlehaných vajec dá se natrhaný bezový květ. Rozkrájená buchta omočí se nejprve v mléce, pak v tom vejci, při čemž se květ na ni nachytá, načež se v másle usmaží. (Toto jídlo bývá na selských dvorcích o svátcích svatodušních.)

Bezový květ (celá větvička) jakož i poupata z bílé růže mohou se též smažit. Jsou nejen velmi chutné, ale i zdravé. — Opláchnou se ve vodě, osuší, omočí v rozšlehaném osoleném vejci a dají do rozpáleného másla.

Sekanina s buchtou.

Vařený telecí kořínek drobně se useká, přidá se k tomu tolik vajec, aby to bylo řidké, buchta den před tím jako v předešlém pečená omočí se v mléce a k tomu připojí, dále se k tomu přidá trochu kontryhele, sekaná cibule, majoránka, zázvor, všehochoť, pepř, všeho jen málo, osolí se, dobře promíchá, vylije do pekáče na rozpálené máslo a dá péci buď do trouby anebo ještě lépe do pekárny. Může se jisti studená. (Nechybí též nikde o svatodušních svátcích na selských dvorcích, a každý host se jí uctívá.)

Záviny (štrudle).

Tažený závin s jablky.

Do neplného $\frac{1}{4}$ litru teplé vody (horká nesmí býti) dá se rozpustiti 4 deka másla. Na vál se dá půl kila mouky, vrazí se do ní jedno celé vejce, trochu soli a tou vlažnou vodou zadělá se těsto ne příliš tuhé, které se hodně vytluče a vypracuje, až se ruky nechytá. Udělá se z něho malý bochánek, pomyje se trochu teplou vodou, položí na dřevěný, moukou posypaný talíř, přiklopí vyhrátým kastrole a nechá odpočinouti. Mezitím se oloupá a na drobno skrouhá větší část jablek, utluče se půl kila cukru, sestrouhá pár mandlí, vypere a osuší se 4 deka malých hrozinek, nakrájí citronová kůra, utluče též pár zrněk skořicového květu, rozstrouhají a usmaží .

se na másle 2 žemle. Když je vše to upraveno, dá se rozpustiti trochu másla, na stůl se prostře ubrus, posype se moukou, těsto též se popráší moukou, dá na ubrus, válečkem trochu rozválí, pak se rukou kolem do kola vytáhne volně, aby se neprotrhlo. Silnější okraje se pak uříznou, vytažené těsto pokropí se máslem, posype žemlí, jablky, cukrem, brozinkami, mandlemi, citronovou kůrkou a skořicí, pak se ubrus ponenáhlu zvedá, při čemž se těsto svinuje. Závin pomaže se máslem a dá na plech do prudké trouby upéci. Pečený se rozkrájí a cukrem posype.

Závin se žemličkou.

Tři žemličky rozstrouhají se a na másle usmaží. 5 deka hrozinek promíchá se s 11 deka cukru, 7 deka sladkých a 2 deka hořkých mandlí se spaří a ustrouhá. Udělá se těsto jako předešle, vytáhne se, pokropí máslem, posype žemličkou a tím ostatním, svine se do kotouče a dá na vymazaný kastrol péci. Povrch se pomastí, a když zčervená, polije se smetanou, avšak jen málo, a až se do něho vtáhne, opět se trochu polije. Pečený se rozkrájí a posype cukrem.

Závin s tvarohem.

Vezme se půl kila tvarohu, utrou se v něm 4 vejce, 14 deka cukru, citronová kůra, květ, a je-li ještě tuhý, přilijí se 2 lžíce smetany. Těsto vytáhne se tak tence jako na jablekový závin, pokropí máslem, pomaže tva-

rohem, který se posype sultánkami, mandlemi a ostrouhanou žemličkovou kůrkou, svine se, pomaže máslem a dá péci.

Závin s kyselou smetanou.

Udělá se těsto jako předešle, pouze s tím rozdílem, že se dá do něho 9 deka másla a nechá se pod vyhřátým kastrolem odpočinout. Do neplného půl litru kyselé husté smetany dá se 14 deka cukru utlučeného s vanilkou, 6 žloutků, hodně se to rozšlehá, k posledu přimíchá se k tomu sníh z 6 bílků. Vytažené těsto pokropí se máslem, posype strouhanou houskou, polije tou smetanou, svine se a dá na plech upéci. Z počátku peče se prudce, pak volně se dopéká. Pečený závin se rozkrájí a posype cukrem a vanilkou.

Závin s tvarohem a jablky na jiný způsob.

Z půl kila mouky, čtvrt kila nového másla, trochu citronové šťávy, 2 žloutků, několika lžic kyselé smetany a bílkového sněhu (ze 2 bílků) vypracuje se těsto, válečkem protluče a na dva díly rozdělí. Jeden díl rozválí se dle velikosti plechu na stéblo tlustě, pomaže se upraveným tvarohem, druhá polovice se též rozválí, položí na první, potře se cukrovou vodou, posype mandlemi a závin dá se do prudké trouby péci. Pečený rozkrájí se na větší čtverečky.

Místo tvarohu může se dáti nádivka jableková, která se upraví takto: Jablka se ustrouhají, promíchají sma-

ženou zemličkou, přidá se k nim 14 deka cukru, 5 deka sladkých, 2 deka hořkých tlučených mandlí, 4 deka drobně usekaných sultánek, citronová kůra, skořicový květ a hřebíček, vše se dobře promíchá a dá do závinu, který se rovněž v prudké troubě upeče. Kdyby se takovýto závin volně pekl, vyteklo by z něho máslo a těsto bylo by tvrdé.

Závin s mandlovou nádivkou.

Udělá se těsto jako předešle a rozdělí též na dvě polovice. Tři celá vejce trou se se 14 deka prosátého cukru tak dlouho, až to zhoustne, přidá se k tomu 14 deka spařených a ustrouhaných mandlí, jedna malá strouhaná zemlička, trochu vanilky, citronová kůra, dobře se to promíchá, rozválené těsto na plechu se tím pomaže, druhým dílem pokryje, potře cukrovou vodou, posype mandlemi a peče se z počátku prudce, pak volněji.

Závin krupičný.

Udělá se máslové těsto jako předešle. Z neplného půl litru smetany uvaří se krupičná kaše, studená utře se s kusem másla, přidají se k tomu 4 žloutky, 7 deka cukru, nakrájená ocukrovaná pomerančová kůra, 4 deka mandlí, asi 2 deka citronády, malé, vyprané a osušené hrozinky, citronová kůra a trochu květu. Rozválené těsto se tím pomaže, druhý díl se na to přiloží, potře cukrovou vodou, posype krupicí s cukrem upraženou a dá se péci. Krájí se na čtverečky.

Závin oříškový.

Čtvrt kila oříškových jader se dá do trouby, aby se z nich slupinky snadno sloupily, utlukou se dobře, přidá se k nim 2 deka též utlučených hořkých mandlí, jedna strouhaná žemlička, na špičku nože koření (skořicový květ, hřebíček, všehochuť dohromady stlučené), a vše se promíchá. Udělá se máslové těsto jako předešle, jeden díl na plechu rozložený potře se medem, část té míšeninky oříškové se na to nasype, pokropí se medem, vlažnou smetanou rozředěným, druhá část těsta se na to přiloží. I to se potře medem a posype zbylou smíšeninou. Pak se upeče v prudké troubě; musí se dáti pozor, aby to nevysmahlo. Pečený závin krájí se na podlouhlé, as 2 prsty široké kousky.

Nákypy.

Nákyp citronový.

Šest žloutků utře se se čtvrt kilem prosátého cukru, na citronové kůře otřeného, když to zhoustne, vycedí se tam citronová šťáva, opět se ještě dlouho tře, konečně se k tomu zvolna přimíchá hodně tuhý sníh z bílků (třítí se to již nesmí) a vyleje se to do vymazané a žemličkou vysypané formy. Na každý nákyp musí býti forma vymazaná a žemličkou vysypaná. Forma se dá do kastrolu s vařící vodou, které musí býti jen tolik, aby

nestříkala do formy, a vaří se stejnoměrně na plotně třeba dvě hodiny, a k posledu se strčí asi na půl hodiny do trouby.

Než se nese na stůl, otočí se forma ubrouskem a dá se k němu šodó ze 4 žloutků, $\frac{1}{6}$ litru vína (půl žejdlíka), 7 deka cukru. (Míchá se to šlehačkou na plotně tak dlouho, až to jde nahoru, načež se to postaví na studené místo a ještě se šlehá, aby se to nesrazilo.)

Nákyp z vařeného citronu.

Do třetiny litru vody, která se prudce vaří, hodí se citron a nechá do měkka uvařit. (Kdyby se dal do studené vody, praskl by a nákyp byl by hořký.) Měkký se-seká se na drobno, může se též na síť protlačit, dá se na mísu a tře se, přidá se tam čtvrt kila prosátého cukru, hodně se tře, pak 6 žloutků, opět se tře, až to zhoustne, načež se k tomu přimíchá tuhý sníh z bílků, vlije do formy a peče se buď v troubě anebo se v páře vaří. Poslední způsob je lepší a jistější, neboť pečený v troubě hned opadne. Může býti k němu šodó.

Nákyp z pomeranče.

Čtvrt kila cukru otřeného na kůře z pomeranče se-strouhá se do mísy, přitře se k němu 8 žloutků jeden po druhém a tře se to, až to zhoustne, na to se k tomu přidá šťáva z pomeranče, opět se tře asi čtvrt hodiny, k posledu přimíchá se volně z 8 bílků tuhý sníh (třítí se již nesmí), vlije se do formy a vaří se na plotně

v páře. Než se nese na stůl, dá se na čtvrt hodiny do trouby. Dává se k němu šodó.

Nákyp z vařeného pomeranče.

Do vařící vody hodí se pomeranč. Když se trochu povaří, slije se s něho voda a jiná vařící opět naň nalije. To se opakuje třikrát (jinak byl by pomeranč trpký). Měkký seseká se drobně nebo sítem protlačí do mísy, přidá se k němu čtvrt kila prosátého cukru, tře se to, přidá se dále 8 žloutků jeden po druhém, každý se zatře a tře se to tak dlouho, až je z toho hustá kaše. Konečně se přimíchá z bílků tuhý sníh, vylije se to do vysypané formy a dá do páry vařit.

Smetanový nákyp.

18 deka prosátého cukru dá se do mísy, tře se se 6 žloutky tak dlouho, až začne houstnouti, pak se k němu přilije 5 lžic kyselé smetany, jedna po druhé, každá se zvlášť zatře, opět se čtvrt hodiny tře stále jedním směrem, jinak by těsto zřídlo, k posledu zamíchá se k tomu sníh z bílků. Vaří se v páře, pak v troubě dopéká.

Tvarohový nákyp.

Je-li tvaroh tvrdý, vezme se ho čtvrt kila a deset deka, měkkého musí býti půl kila. Utře se se 4 deka másla, přidá se půl žemle ve smetaně namočené a znova

se tře, až se pění jako máslo, opět se přidá 14 deka cukru na citronu otřeného a prosátého, 6 žloutků, trochu vanilky a tře se dále, až se to více nedělí. Ku konci přimíchá se k tomu tuhý sníh z bílků, vyleje se to do vymazané a houskou vysypané formy a dá do trouby. Z počátku peče se prudce, aby nákyp nezvodnatěl, pak volněji se dopéká. Na pečení mnoho záleží, neboť jím často mnohá dobře připravená krmě se pokazí.

Mandlový nákyp.

14 deka spařených a osušených mandlí stluče se dřevěnou paličkou v kamenném hmoždíři nebo v bílém železném hrnci, přidá se k nim do hrnce jeden bílek, s nímž se mandle utrou paličkou na kašičku, na to se dají na mísu, přidá se k nim 21 deka cukru, tře se to, přidá se ještě 6 žloutků, málo citronové kůry, trochu vanilky a tře se to opět, až je to husté. Pak se k tomu přimíchá z bílků tuhý sníh, vylíje se to do formy a nechá v páře vařit tak dlouho, až má nákyp přijíti na stůl. Pak se dá ještě na chvíli i s parou do trouby.

Jiný mandlový nákyp.

6 žloutků tře se s 21 deka cukru, až to zhoustne, pak se k tomu přimíchá tuhý sníh ze 6 bílků, 10 deka sladkých a 2 deka hořkých pařených a ustrouhaných mandlí, asi lžíce strouhané zemičky, vyleje se to do vymazané formy a vaří v páře jako předešlé.

Nákyp s rybízem.

4 lžíce zavařeného rybízu utrou se řádně s 14 deka prosátého cukru, přimíchá se k tomu tuhý sníh z osmi bílků, vylije se to do vymazané formy a dá nejdříve do páry vařit, pak na čtvrt hodiny do trouby péci. Náleží k němu šodó.

Nákyp šípkový.

14 deka cukru tře se se 6 žloutky, až zhoustne, přidají se k tomu 4 lžíce šípkové zavařeniny, opět se hodně tře, ku konci přidá se sníh ze 6 bílků. Dá se do vymazané formy a vaří se v páře.

Nákyp malinový.

14 deka tlučného cukru utře se se 6 žloutky, přidají se 4 lžíce husté malinové šťávy a tře se znova, až je z toho hustá kaše. Posléze přimíchá se k tomu z bílků tuhý sníh, vylije do formy a peče v páře.

Nákyp s višňovou zavařeninou.

Dělá se jako předešlý, ale zavařenina musí býti cizená, bez celých višní.

Nákyp z mrkve.

Mrkev v celosti uvařená rozstrouhá se do masy, přidá se k ní 14 deka strouhaného cukru, tře se, až to zhoustne jako kaše, pak se tam zatře 6 žloutků, ku

konci přimíchá se sníh z bílků, vylije do formy a posype povrch strouhanými mandlemi (as 4 deka). Varí se v páře a v troubě dopéká.

Nákyp ze žemličky.

Tři velké strouhané žemle dají se na kastrol, přidá se k nim 7 deka másla, 7 deka cukru a nechá se to do hněda upražit. Pak se k tomu přidá $\frac{1}{3}$ litru smetany a míchá se, až je z toho hustá kaše, která se nechá na míse vystydnout. Na to se k ní přidá ještě 14 deka tlučeného cukru, 6 žloutků, hodně se to utře, připojí se citronová kůra, cukrová pomerančová kůra strouhaná, 2 deka strouhaných hořkých mandlí, pak koření: všehochuť, hřebíček, skořicový květ, všeho dohromady jen na špičku nože, pak se to ještě hodně tře, což je u nákypu to hlavní, zamíchá se do toho sníh z bílků, vyleje do vysypané formy a dá péci. Též se může posázeti višněmi. Nechá se vyklopiti.

I. Chlebový nákyp.

14 deka mandlí ustrouhá se i se slupkou, přidá se k nim 9 deka strouhaného chleba, 2 deka hořkých mandlí, 14 deka tlučeného cukru, velká tabulka čokolády, na špičku nože koření (hřebíček, všehochuť, skořicový květ), a vše se na talíři dobře promíchá. Z 6 bílků ušlehá se tuhý sníh, přimíchá se k němu 6 žloutků a ta míšeninka, nalije se vše do vysypané formy a dá péci z počátku prudce, později volně se dopéká. Pečený nechá se vyklopiti. Může býti k němu šodó.

II. Chlebový nákyp.

Na 14 deka másla upraží se kilo strouhaného chleba a nechá vystydnout. Přidá se k němu $\frac{1}{4}$ kila strouhaného cukru, 2 deka ustrouhané pomerančové kůry, 11 deka mandlí i s koží ustrouhaných, tlučený hřebíček, všeho chuť a skořicový květ (na špičku nože od každého) a dobře se to promíchá. Do vymazané formy nasype se trochu té míchaniny, pokropí se vínem, postrouhá jablky, popráší cukrem, na to se dá opět chleba, polije vínem atd. a tak se pokračuje, až je forma plná. Na vrch se dá chléb, pokropí vínem a poklade kousky másla, pak se volně peče.

III. Chlebový nákyp.

Ustrouhá se 1 kilo domácího chleba, přimíchá se k němu $\frac{1}{4}$ kila cukru, 2 deka hořkých mandlí, 9 deka sladkých i se slupkami ustrouhaných, trochu koření, 2 deka citronády drobně usekané. Dá se rozhráti $\frac{1}{4}$ kila medu, k tomu 14 deka másla, $\frac{1}{6}$ litru (půl žejdlíka) dobré smetany, a oloupají a rozkrájejí se jablka. Do formy položí se vrstva chleba, pokropí se rozhrátým medem, na to dá se vrstva jablek, pak opět chléb, a tak se pokračuje, až je forma plná. Na vrch přijde chléb a pokropí se zbytkem medu. Též se volně peče.

I. Nákyp z čokolády.

Do $\frac{1}{3}$ litru (1 žejdlíka) smetany zavaří se tři strouhané žemle, udělá se hustá kaše a vylije na mísu. Při-

míchají se k ní 2 velké tabulky strouhané čokolády, 9 deka másla, utře se to, přidá ještě 14 deka tlučeného cukru, zatře se k tomu jeden po druhém 6 žloutků, opět se to tře hodně dlouho, konečně přimíchá se z bílků tuhý sníh, vylije se to do vysypané formy a dá péci.

II. Náryp z čokolády.

Z nového másla a 4 vařeček mouky udělá se řídká jíška. Když začne červenati, přilije se k ní $\frac{1}{3}$ litru smetany, míchá se, až se udělá kaše, která se vylije na mísu a nechá vystydnout. Přidají se do ní 2 velké tabulky ustrouhané čokolády, 14 deka cukru, citronová kůra, prášek vanilky, hodně se to utře, přidá se k tomu jeden po druhém 6 žloutků, opět se to tře, konečně přimíchá se z bílků sníh a nalije se to do formy. Z počátku peče se prudce, později volně. Má se hleděti k tomu, aby náryp, jak je pečený, přišel hned na stůl, aby nespádl.

Náryp jíškový.

Z másla a 4 vařeček mouky udělá se bílá jíška. Když se začne pění, přilije se tam $\frac{1}{3}$ litru smetany, míchá se, až se udělá hustá kaše, která se dá na mísu vystydnouti. Pak se k ní připojí 14 deka cukru, prášek květu, citronová kůra, načež se k tomu zatře 6 žloutků jeden po druhém a tře se to tak dlouho, až je to jako pěna. Přimísí se k tomu tuhý sníh z bílků, vyleje se to do formy a peče nejdříve prudce, pak volněji.

Rýžový nákyp se zavařeninou.

$\frac{1}{4}$ kila rýže uvaří se v neplném litru smetany do měkka a nechá na míse vystydnout. Přidá se k ní 14 deka cukru, 11 deka másla, prášek květu, citronová kůra, utře se to, přidá se mezi třením 6 žloutků jeden po druhém, tře se dále, až so to zpění, načež se k tomu přimíchá sníh z bílků, trochu se toho nalije do vymazané formy, pokryje se buď rybízovou nebo višňovou zavařeninou, opět se dá trochu těsta, na to zavařenina atd., až je forma naplněna. Těstem se zakončí a nákyp dá se do trouby upéci.

Rýžový nákyp s jablky.

Uvaří se rýže jako předešle a dá vystydnouti. Přidá se k ní 18 deka cukru, 4 ustrouhaná míšenská jablka, 11 deka másla, citronová kůra, pak strouhaná pomerančová cukrová kůra jen asi 4 kolečka, 2 deka hořkých, 4 deka sladkých strouhaných mandlí, hodně se to utře, přidává se jeden po druhém 6 žloutků, tře se opět, až se zpění, načež se přimíchá tuhý sníh a nákyp dá se s formou do prudké trouby péci.

Rýžový nákyp s pomerančem.

Vlašská rýže uvaří se ve studničné vodě, aby se příliš nerozvařila, scedí se a dá na talíř, přimíchá se k ní $\frac{1}{4}$ kila cukru na pomeranči otřeného, vycedí se tam šťáva z pomeranče a hodně promíchá. Dá se vařit 7 deka cukru, až se táhne, přidá se k němu

prášek vanilky, ušlehá se tuhý sníh ze 4 bílků, ten cukr se k němu zvolna přilévá, při čemž se sněhem rychle míchá, aby ztuhl; rýže na talíři se tím sněhem pokryje a dá s talířem do trouby jen na tak dlouho, až sníh učervená. Pak se nese na stůl.

Nákyp krupičný.

Z $\frac{1}{3}$ litru smetany uvaří se hustá kaše a dá na mísu vystydnouti, přidá se k ní 7 deka másla, prášek květu, citronová kůra, 4 deka pařených, osušených a stlučených mandlí, 14 deka tlučeného cukru, utře se to, načež se tam přidá 6 žloutků a tře tak dlouho, až se to zpění; posléze přimíchá se z bílků tuhý sníh, nalije se to do formy a nechá péci.

Nákyp ze strouhané kaše.

Ze dvou vajec udělá se drobné strouhání; může se do mouky přidati trochu krupičky, aby bylo tužší, a zavaří se do $\frac{1}{3}$ litru smetany. Když kaše na míse vystydně, přidá se k ní 14 deka másla, 14 deka cukru, květ, citronová kůra a tře se jako každý jiný. Pak se připojí ještě 6 žloutků a tře se opět, načež se tam přimíchá tuhý sníh. Pečený nákyp může se politi arakem a zapáliti. Nabude tím zvláštní chuti.

Jahelník.

$\frac{1}{3}$ litru jahel se v několikač vodách vypere, dá do neplného litru dobrého mléka ještě studeného a

nechá uvařit, pak vystydnouti. Přidá se k nim 9 deka másla, 14 deka cukru utřeného se 6 žloutky, zamíchá, přidá se sníh ze 6 bílků, na to se tam dá 8 napolo vařených švestek bez pecek, pár suchých hrušek, 4 deka mandlí, 4 deka sultánek, ocukrovaná pomerančová kůra, 2 deka citronády, vše na drobno skrájené, volně se to zamíchá a vyleje do formy. Peče se ne příliš prudce, aby se ovoce propeklo. Pečený posype se cukrem.

I. Nákyp makový.

$\frac{1}{3}$ litru vypraného a v mléce uvařeného máku se rozetře buď na míse neb válečkem na vále, dá se znova vařit a přidá se k němu as 2 lžíce strouhané žemle. Když se povaří, dá se na mísu vystydnouti. Přidá se k němu 14 deka cukru, na špičku nože všeho chuti, hřebíčku a skořicového květu, citronová kůra, pomerančová cukrová kůra, tabulka strouhané čokolády, hodně se to utře, připojí se k tomu 8 žloutků jeden po druhém, tře se to opět, posléze přimíchá se k tomu tuhý sníh a nákyp dá se do vymazané formy péci.

II. Nákyp makový.

14 deka tlučeného cukru se tře se 6 žloutky, až to zhoustne, přimíchá se k tomu sníh ze 6 bílků; $\frac{1}{6}$ litru (půl žejdl.) máku utluče se na prášek, přidá se k němu 7 deka sladkých, 2 deka hořkých i se slupkou ustrouhaných mandlí, na špičku nože koření, citronová a pomerančová cukrová kůra (as 4 kolečka), též ustrouhaná, lžíce strouhané zemličky, to se s mákem dobře pro-

míchá, přisype se to k těm utřeným žloutkům se sněhem, málo se to zatře, vylije do formy, a je-li doba krátká, dá se náryp péci, není-li spěchu, může se vařit v páře.

Náryp z bramborové mouky.

Ve větším hrnku ušlehá se 5 celých vajec a 18 deka tlučeného cukru. Když je to dosti husté, přidá se tam citronová kůra, kapka šťávy, 11 deka bramborové mouky, hodně se to promíchá a dá do vymazané a vysypané formy péci. Pečený se vyklopí a dá se k němu buď ovocný rosol nebo šodó.

Náryp z vlašských ořechů.

$\frac{1}{4}$ kila ořechových jader se utluče a s bílkem utře, dá na mísu, přidá se k nim 14 deka cukru, citronová kůra, tře se to, přidá se 6 žloutků a opět se tře, konečně přimíchá se k tomu tuhý sníh, vylije se to do formy a dá do trouby péci. Náleží k němu rybízový aspik.

Náryp oříškový.

Ustrouhá se 14 deka oříšků, 2 deka hořkých mandlí, citronová kůra, dvě žemličky a promíchá se to. 18 deka tlučeného cukru tře se se 6 žloutky, až zhoustne, zatře se tam lžice bílého vína, přimíchá se k tomu tuhý sníh z bílků a naposled ta míchanina. Dá se to do vysypané formy a v troubě upeče.

Polenta.

Utře se 14 deka nového másla, přidají se k němu 2 žloutky, 2 lžíce smetany, lžíce tlučeného cukru, když se to zatře, přidají se opět 2 žloutky, smetana a cukr, a tak se pokračuje, až je tam 8 žloutků; naposledy dá se 4 lžíce cukru, citronová kůra a tře se ještě půl hodiny. K posledu přimíchá se sníh z 8 bílků. Vlije se to do vymazané a houskou vysypané formy a peče z počátku prudce, pak volněji. Navrch se mohou posázeti zavařené višně. Pečený se vyklopí a je-li bez višně, dá se k němu šodó.

PEČIVO OBYČEJNÉ I JEMNĚJŠÍ, CUKROVINKY I PAMLSKY.

Obyčejné buchtičky.

4 dekagr. droždí utrou se se čtyřmi žloutky, 14 deka másla dá se rozpustiti do $\frac{2}{3}$ litru vlažné smetany, zádělá se tím 1 kilo mouky (je-li vlhká, musí jí býti o něco více), přidá se k tomu 11 deka cukru, trochu soli, citronová kůra, květ, těsto vypracuje se, až jde od vařečky a dá na teplé místo kynouti. Pak se z něho nařežou malé kousky, rozplesknou, nadijí buď tvarohem, povidly, mákem nebo višněmi, zavařeninou a pod., zabalí se a kladou jedna vedle druhé do vymazaného pekáče, v němž se nechají ještě trochu kynouti. Dají se do rozpálené trouby a pak se volně dopékají. Pečené kladou se na papír, nechají vystydnout a posypou cukrem.

Buchtičky dukátové.

Na $\frac{1}{2}$ kila mouky vezmou se 3 žloutky, 11 deka másla, též tolik cukru, 2 deka droždí, $\frac{1}{3}$ litru smetany,

citronová kůra, květ, zadělá se těsto, dobře vypracuje, posype moukou a nechá skynout. Do pekáče nalije se hezky rozhraté máslo, z těsta nakrájejí se malé kousičky velikosti vlaského ořechu, buď se v másle omočí, nebo každý pomázne, a kladou se do pekáče jeden vedle druhého. Když je pekáč plný, potrou se máslem a klade se na ně druhá vrstva, načež se dají péci. Pak se urovnají na mísu, a je-li k nim krém, posypou se též vanilkou, je-li šodó, pouze cukrem.

Krem. V $\frac{1}{3}$ litru smetany rozdělá se vařečka mouky a míchá se, až se začne vařit, přidá se tam trochu cukru s vanilkou, zašlehne se dvěma žloutky a míchá se ještě, i když se odstaví, až trochu prochladne, pak se dá do omáčnicku k buchtíčkám.

Šodó. Do $\frac{1}{6}$ litru (půl žejdl.) vína dá se 6 deka cukru, 5 žloutků, kousek citronové kůry celé, drátěnou metlou se to šlehá, pak dá na horkou plotnu, šlehá neustále, až to jde vzhůru, nechá se mezi stálým šleháním jen maloučko povařit, pak se odstaví, stále ještě šlehá, aby to nezřídlo. Když trochu schladne, dá se do omáčnicku. Dává-li se šodó do smažení, musí se dát i jeden žloutek více.

Závitkové buchtíčky.

Vezme se 1 kilo mouky, 14 deka másla, 14 deka cukru, 6 žloutků, 2 šlehané bílky, 4 deka droždí, $\frac{2}{3}$ litru smetany, trochu květu, skořice a všehochuti, zadělá se těsto, hodně vytluče a nechá kynouti. Utře se 14 deka cukru se 3 vejci, až to zhoustne, přidá se k tomu

11 deka strouhaných mandlí, jedna strouhaná země, prášek hřebíčku, citronová kůra, ještě se to tře, těsto se tence rozválí, nádivkou potře a svine. Závitek se na půl překrojí a položí na namazaný plech jedna půlka vedle druhé. Aby se neslepily, potrou se máslem. Navrch pomažou se vejcem a posypou cukrem. Pekou se z počátku prudce, pak volně. Vychladlé závitky nařezou se tenkým ostrým nožem na dva prsty tlustě, posypou cukrem a na stůl se k nim může dáti šodó.

Lublaňská buchta.

Do neplného litru ohřáté smetany dá se rozpustiti 14 deka másla a 14 deka cukru. 4 deka droždí utře se se 4 žloutky, přilije se k tomu trochu smetany, přidá citronová kůra, trochu soli, zadělá se těsto a řádně vypracuje. Skynuté rozválí se na prst tlustě, potře se medem, posype vlaskými ořechy, buď strouhanými neb tlučenými, strouhanou zemlí a tlučeným kořením (hřebíček, všehochuť, skořice, skořicový květ), pokropí se jedním vejcem ve smetaně rozšlehaným (as $\frac{1}{6}$ litru), svine se do kotouče a dá do vymazané bábovky ještě trochu kynout. Pak se strčí do rozpálené trouby a k posledu volně dopéká.

Táž maková.

Udělá se těsto jako předešle, rozválí, potře se medem, posype tlučeným mákem, strouhanými oříšky neb mandlemi, kořením a cukrem, pokropí sladkou smetanou, svine do kotouče a když v bábovce ještě skyne, dá se do trouby upéci.

Táž tvarohová.

Na tuto nechá se těsto více skynouti, poněvadž se dá bábovka hned do trouby, aby tvaroh nezvodnatěl. Rozválené těsto potře se novým máslem, posype silně rozstrouhaným tvarohem, postrouhá citronovou kůrkou a cukrem, 2 celá vejce rozšlehají se v $\frac{1}{6}$ litru kyselé smetany, tím se tvaroh pokropí, bábovka se svine do kotouče a dá péci.

Třená buchta.

14 deka nového másla tře se tak dlouho, až se pění, přidá se tam jeden po druhém 14 žloutků a tře se znova, až se to pění; přidá se 7 deka droždí, 14 deka cukru, z jednoho citronu šťáva a ostrouhaná kůra, $\frac{1}{6}$ litru smetany, ze 7 bílků sníh, naposled se přisype půl kila mouky a tře se znova půl hodiny. Pak se do toho vmíchá 14 deka sladkých a 2 deka hořkých spařených a rozstrouhaných mandlí, těsto vyleje se do vymazané a houskou i mandlemi vysypané formy a nechá se v ní skynouti. Forma nesmí se více nalíti, než asi přes polovic. Když těsto skyne, postaví se na chvílku na hrnec s teplou vodou, aby se buchta dobře vyklopila, pak se dá péci do rozpálené trouby. Tenounkým hladkým dřívkem zkouší se, je-li dost. Když se těsto dřívka nechytí, může se již vyndati. Chvíli se nechá ještě v bábovce, pak se z ní volně vyklopí. Nesmí se jí zatrásti, sice by se srazila, nechá se vystydnout v teple a pak se teprve uloží do studena.

Jiná třená buchta.

Utře se $\frac{1}{4}$ kila másla, až se pění, zatře se k němu jeden po druhém 8 žloutků, přidá se tam $\frac{1}{4}$ kila prosátého cukru, 5 deka droždí, ze 4 bílků sníh, $\frac{1}{6}$ litru vlažné smetany, citronová kůra a šťáva, 2 deka hořkých mandlí (sladké žádné), půl kila prosáté mouky a tře se to celou hodinu. Vylije se do vymazané formy, nechá skynout, postaví chvíli na hrnec s teplou vodou a pak v troubě opatrně upeče. Forma musí mítí uprostřed kulatý sloupek s otvorem, aby pára mohla unikat, jinak by byla buchta uprostřed sražená.

I. Koblíhy.

V půl kila mouky rozemne se 9 deka másla, 2 deka droždí utře se se 4 žloutky, přidá se k tomu 11 deka cukru, hodně se to rozšlehá a nechá kynouti. Když droždí skyne, přilije se k němu neplný půllitr vlažné smetany, přidá mouka s máslem, citronová kůra, trochu soli a těsto se dobře vypracuje, až jde od vařečky. Pak se dá na vál, rozválí více než na prst tlustě a plechovým kružátkem vykrajují se kolečka. Do poloviny koleček udělá se v prostřed důlek, vyplní zavařeninou, druhý plátek se na to přiloží, okraje se přimáčknou a kružátkem znova zakulatí. Poslední výkrojky promíchají se hrozinkami a mandlemi a nadělají se z nich šišky. Když jsou všechny hotovy, nesmí se již dáti kynout, nýbrž hoditi do rozpáleného másla nejdříve vrchní stranou a přiklopiti puklicí. Když na jedné straně zčervenají, obrátí

se na druhou, ale již se nepřiklopí. Z počátku musí býti máslo hodně rozpálené, když se dopékají, dají se na méně prudký oheň.

II. Koblíhy.

Vezme se půl kila mouky, 9 deka másla, 2 celá vejce, s nimiž se rozdělá 2 deka droždí, 9 deka cukru $\frac{1}{3}$ litru dobré smetany, citronová kůra, trochu soli, zadělá a vypracuje se těsto, které se nechá stydnouti. Koblížky z něho nadívají se povídky nebo mákem a smaží se hned, aniž by se nechaly znova skynouti. Ke smažení může se vzíti polovic másla, polovic sádla.

III. Koblíhy.

Do dobrého mléka dá se rozpustiti kousek másla, na 1 kilo mouky vezmou se 4 deka droždí, trochu soli a citronové kůry, zadělá a vypracuje se těsto, promíchá hrozkami, nařežou se z něho malé kousky, které se zakulatí a v sádle usmaží.

I. Boží milosti.

Do půl kila mouky přidá se 9 deka cukru utlučeného s několika zrnky skořicového květu, 9 deka másla, jeden žloutek, ze 4 bílků sníh, citronová kůra, několik lžic kyselé smetany, hodně se to uhněte, rozválí, nařeže na čtverečky, které se prostředkem prořežou, usmaží a posypou vanilkou.

II. Boží milosti.

Do půl kila mouky dají se tři celá vejce rozšlehaná v $\frac{1}{3}$ litru kyselé smetany, 5 deka másla, 5 deka cukru, trochu soli, prášek skořice, vyválí se těsto ne tak mnoho jako předešlé, kružátkem nakrájí, uprostřed prořeže a usmaží. Sypají se cukrem a skořicí.

Bochníčky (mazance).

Vezmou se 2 kila mouky, 6 žloutků, 1 litr smetany, čtvrt kila a 15 deka másla, půl kila cukru, trochu květu, 7 deka droždí, zadělá se z toho těsto těsto (smetana musí býti vždy vlahá, máslo a cukr dá se do ní rozpustiti, žloutky utrou se trochu s droždím), přidá se k němu sníh ze 4 bílků. osolí se a dobře vypracuje, připojí se ustrouhaná citronová kůra, mandle a hrozinky dle libosti a těsto nechá se skynouti. Pak se z něho utvoří dva kulaté bochánky, položí na plech, a když opět trochu vykynou, potrou se vejcem, nahoře proříznou a dají do trouby upéci. Musí býti dobře propečeny, ale nikoli přesušený.

Vánočka (houska).

Vezmou se 2 kila prosáté mouky, čtvrt kila a 15 deka másla, 1 litr smetany, 4 vejce, čtvrt kila cukru, ostrouhaná kůra z 1 citronu, trochu soli, zadělá se z toho na vále těsto, dobře vypracuje, až se ruky nechytá, na to se k němu přimíchá čtvrt kila sultánek, čtvrt kila opařených, na délku rozkrájených mandlí a nechá se skynout. Pekou-li se vánočky v troubě, mohou býti dvě,

pakli v pekárně, udělá se jedna. Pletou se takto: Nařeže se 11 kousků, pět rozválí se stejně dlouze a zaplete. Nejdříve plete se jedna polovice, pak druhá a u konce se spojí, v prostředku promáčkne. Nyní rozválejí a zapletou se 4 kousky, položí na první a u konce spojí. Poslední dva kousky rozválejí se delší, zatočí se a dají na vrch. Kraje se rozloží. Vánočka nechá se skynouti a je-li vykynutá mnoho, dá se péci do prudké trouby, je-li méně, může býti trouba méně horká. Dopéká se volně. Než se dá do trouby neb do pekárny, potře se vejcem (dříve však ne). Krájí se pak druhý den.

Koláče.

Na 1 kilo mouky vezme se 18 deka másla, též tolik cukru, 4 žloutky, půl litru smetany, ze dvou bílků sníh, 5 deka droždí, citronová kůra, trochu květu, zadělané těsto dobře se vypracuje a nechá skynouti. Na to se na vále rozválí, formičkou vykrajují se z něho buď čtverečky neb kolečka, která musí býti silnější než čtverečky, pomažou se tvarohem, mákem neb povidly; čtverečky spojí se růžky k sobě, tak aby nádivka z nich vyhlížela, dají na vymazaný plech ne příliš těsně k sobě, pomažou se vejcem, v němž se rozšlehá tlučený cukr, aby měly pěkný lesk, a v prudké troubě se upekou.

Koláče s čerstvými švestkami.

1 kilo mouky, 14 deka másla, půl litru dobré smetany, 3 žloutky, 14 deka cukru, citronová kůra, květ,

5 deka droždí zadělá se na těsto, dobře vypracuje a nechá skynouti. Kus těsta dá se na vymazaný plech, stejnoměrně se po něm rozloží, okolek potře se vejci, koláč poklade se rozpůlenými švestkami, posype cukrem, utlučeným se skořicovým květem a též trochu strouhanou žemlí.

Upeče se v prudké troubě a pak rozkrájí se na podlouhlé dílky.

Obyčejné koláče se švestkami.

1 kilo mouky, 2 třetiny litru dobrého mléka, 4 deka droždí, trochu soli, jedno vejce, kousek cukru, citronová kůra, kousek strouhaného zázvoru, zadělá se na těsto, vypracuje a nechá skynouti. Dělají se z něho koláče přes celý plech, ale dvakrát tak silné jako předešlé, pokladou se švestkami, posypou skořicí a cukrem, dají do prudké trouby péci, a jelikož jsou silné, zvolna se pak dopékají.

Koláče popelky.

1 kilo mouky zadělá se dobrým mlékem, přidá se 4 deka droždí, trochu soli, tlučeného zázvoru a anýzu, hodně se vypracuje, a nechá skynout. Pak se z něho utvoří větší kulaté tlusté koláče, pomažou máslem, posypou tvarohem, pokropí kyselou smetanou a dají se péci buď do pekárny neb do trouby. Místo tvarohu mohou se posypat perníkem či mákem, který se pokropí syrupem neb medem.

Koláče ze žitné mouky.

1 a půl kila žitné výrazné mouky dá se na vál a utvoří se v ní důlek. Čtyři deka droždí rozdělají se v teplém mléce a v důlku udělá se tak zvaný omladek. Když to skyne, zadělá se těsto hodně tuhé, přidá se anýz, zázvor, dobře se vypracuje a tvoří se potom z něho větší koláče, pomažou tvarohem nebo mákem a dají se péci buď do trouby neb, což je nejlepší, po chlebu do pekárny. Musí býti dobře skynuté a volně se péci.

Ovocný chléb.

Asi do půl kila chlebového těsta dá se tlučný hřebíček, všeho chuť, skořicový květ, asi 4 kousky citronády, 2 deka pomerančové cukrové kůry, suché hrušky a švestky, 4 deka mandlí, 4 deka sultánek, svatojanský chléb, vše na kousky rozkrájené a pecek zbavené, čtvrt kila cukru, z jednoho citronu ostrouhaná kůra, dobře se vše do těsta prodělá, utvoří se z něho šiška, potře ještě chlebovým těstem, pomyje jako chléb a dá volně péci do trouby, ale lépe do pekárny.

Německé koláče.

Půl kila mouky, 11 deka másla, 3 žloutky, z 1 bílku sníh, $\frac{1}{3}$ litru dobré smetany, 2 deka droždí, 11 deka cukru, citronová kůra, květ a sůl zadělá se na těsto, dobře vytluče a nechá skynout. Tvoří se z něho koláče přes celý plech na prst silné, potrou se máslem, vidličkou se probodají, aby se nedělaly bubliny, okolky potrou se vej-

cem, koláč pomaže se tvarohem, povidly neb mákem, a v prudké troubě upeče. Pečený sejme se na papír, aby nezvlhl. Na povidla může se z krájených mandlí udělati rozmarinka neb hvězdičky; mák posype se mandlemi drobně sekanými.

Mák se musí vždy vyprati, neb jest obyčejně zaprášený a nepraný pálí. Pere-li se, nalije se naň voda, kverlačkou se promíchá a nechá chvilku usaditi. Na to se s něho špinavá voda slije a mák se dá do mléka vařiti. Měkký může se utřít i na vále válečkem. Pak je sám o sobě sladký a nepálí.

Postoloprtské koláče.

Půl kila prosáté mouky, 14 deka másla, 4 žloutky, ze dvou bílků sníh, 7 deka cukru, čtvrt litru smetany, 4 deka droždí, citronová kůra, květ a trochu soli zadělá se na těsto, dobře na vále vypracuje, udělají se z něho větší bochánky, rozválejí na prst tlustě, dají na pomazaný plech a nechají skynouti. Okolky potrou se vejcem, do něhož se přidá trochu cukru; koláče pomažou se povidly neb mákem či tvarohem a v prudké troubě upekou. (Každý tenký koláč se musí prudce péci, aby nebyl vysušený.) Pečené krájejí se do tříhranu.

Zmrzlé koláče.

Na mísu se dá půl kila a šest deka mouky, přidá se k ní 18 deka cukru, kávový šálek nového, též převařeného másla, kávový šálek vlažné smetany, 7 žloutků.

citronová kůra, málo soli, 5 deka droždí, dobře se to vařečkou vypracuje, dá se do ubrousku, volně zaváže, zatáhne tkaničkou a dá se na mísu do studené vody kynouti. Skynuté těsto vyklopí se na vál, rozválí, nařeže na čtverečky neb malé koláčky, nadijí se rybízem neb jinou zavařeninou, růžky se založí, koláčky urovňají se na plech ne příliš hustě, nechají ještě na teple skynouti, potrou se vejci a dají z počátku prudce, pak volněji péci. Z půl kila mouky je jich plná mísa.

Křehké koláčky.

Utře se 14 deka nového másla se 6 žloutky, přidá se k tomu 18 deka tlučeného cukru, ze dvou bíků sníh, trochu citronové kůry a šťávy a tře se to opět půl hodiny. Konečně se k tomu přimíchá čtvrt kila mouky, těsto dá se na pomoučený vál, formičkou vykrajují se z něho koláčky a na každý z nich dá se malý kousek rybízu. Ze čtyř bíků ušlehá se sníh, 4 deka cukru svaří se, až se táhne, nalije do sněhu, jímž se neustále míchá, aby stuhl. Koláčky napolo pečené se vyndají a na každý z nich položí se lžičkou kus toho sněhového cukru, načež se nechají dopéci. Musí se dáti pozor, aby se nepřepeklý. Z téhož těsta mohou se dělati věnečky, které se potrou vejci a posypou strouhanými mandlemi.

Jiné koláčky.

Utře se čtvrt kila másla, čtvrt kila mouky, čtvrt kila cukru na citroně otřeného, trochu tlučené vanilky, a dělají se z toho na plech malé koláčky, hodně vysoké.

každý se v prostředku promáčkne, a když se upekou, vyplní se jamka zavařeninou. Musí se péci volně, aby neztmavěly.

Čokoládové koláčky.

14 deka opářených a na kaši utlučených mandlí, 14 deka cukru na citroně otřeného, trochu vanilky, 4 bílky, tře se na míse půl hodiny, pak se tam přidají 3 tabulky strouhané čokolády, znova se to tře a naposled zamíchá do toho lžíce strouhané zemličky. Plech pomáže se máslem, posype moukou a lžící dělají se z toho kulaté koláčky, které se volně upekou, nechají na plechu vychladnouti, pak se nožem sejmou na papír.

Linecké koláče.

Dá se na vál čtvrt kila sladkých, 2 deka hořkých spařených a ustrouhaných mandlí, čtvrt kila mouky, též tolik nového másla, čtvrt kila prosátého cukru, 8 vařených žloutků, 2 celá vejce, z půl citronu drobně sekaná kůra, vše se válečkem dobře prodělá (nejdříve rozetrou se žloutky, pak se přidá mouka a máslo). Když se vše spojí a dobře propracuje, rozválí se těsto na stéblo silně, vykrojují se z něho kulaté koláčky, dají se na plech, okolky pomážou se vejci, dá se na ně rybíz nebo višně, z těch utvoří se přes ně mřížka, pomáže vejcem, a koláčky dají se do prudké trouby péci a zvolna se dopekou. Když jsou do žluta pečené, vyndají se, nechají na plechu prostydnouti, pak se sejmou na papír.

Tyčinky z téhož těsta.

Nařežou se z těsta podlouhlé, as na 8 centimetrů široké pásky, potrou se celé zavařeninou, na délku se přes ně položí 4 uválené hůlky z téhož těsta, které se potrou vejcem, pak se na šířku na dva prsty od sebe rozkrájejí, složí na plech a dají do prudké trouby. Dopékou se volně a nechají na plechu prostydnouti.

Skořicové tyčinky.

Vezme se půl kila mouky, 11 deka másla, 4 žloutky, 2 deka droždí, čtvrt litru smetany, málo soli, 3 deka sladkých, 1 deka hořkých oloupaných a ustrouhaných mandlí, 7 deka cukru, 1 deka skořice, též trochu skořicového květu, zadělá se z toho těsto, dobře vypracuje, udělá se z něho koláč přes celý plech, pomaže se vejcem, posype se mandlemi, cukrem a skořicí (3 deka sladkých, 1 deka hořkých, 7 deka cukru). Nechá se na plechu skynouti, pak se v prudké troubě upeče. Vystydlý nakrájí se na podlouhlé tyčinky, které se dávají k čaji

Suchary.

Vezme se 1 kilo mouky, 11 deka másla, též tolik cukru, půl litru smetany, 2 vejce, 4 deka droždí, trochu soli, prášek feniklu, 7 deka mandlí, zadělá a vypracuje se těsto, utvoří se z něho vysoká šiška a nechá na plechu skynouti. Pak se pomaže vejcem, do něhož se dá trochu cukru, aby buchta byla lesklá, dá se do prudké trouby upéci a nechá do druhého dne.

Utluče se 2 deka skořice se čtvrt kilem cukru, buchta se rozkrájí, každý kousek posype se tím cukrem, opět se všechny k sobě spojí, jakoby byla v celku, a nechají tak dvě hodiny opotiti. Pak se rozloží po suchém plechu a suší se v troubě, při čemž se obracejí, aby se nespálily.

Dětské suchary.

Půl kila mouky, 2 deka droždí, 2 žloutky, 4 deka cukru, čtvrt litru smetany (máslo žádné), trošku anýzu, feniklu, málo soli zadělá se na těsto, vypracuje, utvoří se menší šiška, potře se cukrovou vodou, nechá skynout a upeče. Druhý den se rozkrájí, posype anýzem a cukrem, spojí se opět, aby se zapotila, pak se suchary rozloží a na plechu vysuší.

Anýzové suchárky.

Tře se 6 žloutků a 14 deka prosátého cukru tak dlouho, až to zhoustne, přidá se k tomu 4 deka spařených, tence zkrájených mandlí, 2 deka tlučeného anýzu, půl kila mouky, vyleje se to na pomazaný plech, tak aby to tvořilo po délce dva díly, a hned se to dá péci do prudké trouby, aby se to nerozběhlo. Druhý den se z toho krájí na prst silné šikmé řízky, které se na plechu usuší. Dávají se k čaji.

Mandlové suchárky.

Půl kila cukru tře se s 10 žloutky, až to zhoustne, přimíchá se k tomu tuhý sníh z 10 bílků, $\frac{1}{4}$ kila a

15 deka mouky, utře se to řádně, konečně se přidá 18 deka sladkých a 2 deka hořkých oloupaných a drobně usekaných mandlí, citronová kůra, trochu anýzu, vylije se to do podlouhlé formy, upeče a druhého dne rozkrájí a usuší.

Rohličky z máslového těsta.

Vezme se půl kila mouky, půl kila másla, 2 žloutky, z jednoho citronu šťáva, 4 lžíce kyselé smetany, z 1 bílku sníh a vypracuje se z toho máslové těsto, dobře se protluče, aby se obě hmoty dokonale spojily, rozválí se tence jako tupá strana u nože, horkým nožem nařežou se z něho čtverečky, které se natočí na dřevěné, papírem obalené válečky, dají se na plech a nechají ve studenu stuhnouti, načež se strčí do rozpálené trouby a nechají pak volně dopéci. Kdyby byla trouba z počátku málo horká, vyprýští se máslo z těsta a rohlíčky pak jsou tvrdé.

Paštičky z máslového těsta.

Udělá se těsto jako na rohlíčky, horkou formičkou vykrájejí se z něho koláčky, polovina jich se uprostřed potře bílkem (okraje nikoli), druhá polovina se na ně přiloží, pokladou se na plech a dají stuhnout. Pak se v prudké troubě upekou.

Mošničky z máslového těsta.

Máslové těsto rozválí se tence a nakrájí na větší čtverečky. Tři žloutky a 1 bílek trou se se 14 deka

cukru, až to zhoustne, pak se tam přidá citronová kůra, 14 deka opařených a ustrouhaných mandlí, volně se to zamíchá, na každý čtvereček položí se kus té nádivky, 2 protilehlé cípky přeloží se na sebe, pomažou vejcem, druhé dva cípky se rovněž přeloží a pomažou. Když stuhnou, dají se péci, z počátku prudce, pak volněji. Pečené opatrně se sejmou, aby se nerozpadly.

Anýzový chlebiček.

Osm celých vajec a půl kila prosátého cukru šlehá se ve větším hrnci, až je to hodně husté, přidá se k tomu kávová lžička tlučeného anýzu, 2 deka hořkých tlučených mandlí, citronová kůra, naposled se k tomu přimíchá čtvrt kila prosáté mouky, hodně se to zamíchá a vylije do podlouhlé, vymazané a houskou vysypané formy, dá se péci do prudké trouby, aby se brzo od spodu zvedl, a tenkým dřívkem se zkouší, je-li dost. Je-li dřívko suché, vyndá se, nechá ještě chvíli ve formě, aby odlehl, pak se vyklopí a druhý den se nakrájí a vanilkou posype.

Biskupský chlebiček.

Půl kila prosátého cukru tře se na míse s 8 žloutky tak dlouho, až zhoustne, přimíchá se k tomu tuhý sníh z 8 bílků, $\frac{1}{4}$ kila a 15 deka mouky, 4 deka sultánek, 4 deka ve slupce krájených mandlí, citronová kůra 4 deka na nudle krájené citronády, prášek anýzu, vše se dobře utře, vylije do vymazané a vysypané podlouhlé formy a peče se z počátku prudce, pak volněji.

Z á z v o r k y.

Šest žloutků tře se $\frac{1}{4}$ kilem cukru tak dlouho, až to zhoustne, přimíchá se k tomu tuhý sníh ze 6 bílků, čtvrt kila a 15 deka mouky, 2 deka tlučeného zázvoru těsto dá se na vál a formičkou se z něho vykrajují zázvorky, které se hned kladou na plech a dají do trouby upéci. Když se jeden plech upeče, vykrájí se teprve druhý. Pekou se prudce a jsou hned pečené.

Anýzové preclíčky.

Dá se na vál půl kila mouky, čtvrt kila cukru, 2 deka hořkých oloupaných a na kaši utlučených mandlí, 14 deka másla, 4 žloutky, ze dvou bílků sníh, kávová lžička tlučeného anýzu, trochu citronové kůry a šťávy, dobře se to propracuje, až se těsto ruky nechytá, nařežou se z něho malé kousky, z nichž se utvoří preclíčky. Plech se potře buď voskem nebo máslem a posype moukou, preclíčky potrou se bílkem, posypou hrubě tlučeným cukrem a anýzem a volně se v troubě do žluta upekou. Tmavé býti nesmí. Pomocí nože sundají se na papír.

Cokoládové čtverečky.

Asi v dvoulitrovém hrnku šlehá se pět celých vajec se 14 deka cukru na citroně otřeného tak dlouho, až je to husté, pak se k tomu přidají 4 tabulky strouhané čokolády, trochu vanilky, na špičku nože hřebíčku, všeho-
chuti, skořicového květu, dvě deka hořkých tlučených

mandlí, 5 deka drobně sesekaných sultánek, dobře se to promíchá, vylije na vymazaný a moukou posypaný plech a nechá péci. Když se dopéká, vezmou se 4 deka cukru, jeden bílek, lžíce rumu, to se hodně utře, přileje se k tomu pár lžiček teplého čaje, promíchá se to, koláč v troubě se tím celý polije a nechá ještě osušiti. Rozkrájí se ještě za tepla na plechu na malé čtverečky, které se pak nožem opatrně sundají na papír.

P i š k o t y.

Šest vajec a 14 deka tlučeného cukru šlehá se v hrnku tak dlouho, až to zhoustne, přidá se do toho trochu vanilky, 14 deka mouky, dobře se to promíchá, pak se nařeže papír dle délky piškotu, těsto nalije se do nálevky (trychtýře), a na papír lijí se piškoty, u kraje silnější, v prostředku tenčí. Utluče a utře se kus cukru, smíchá se s trochou rýžové moučky (pudrem), piškoty se tím popráší a dají péci. Pečené se obrátí, papír se navlhčí, načež se piškoty sundají a nechají oschnouti. Mohou se potříti zavařeninou, spojití vždy dva dohromady a políti šodó.

Mandlové preclíčky.

Jeden bílek tře se se čtvrt kilem cukru asi půl hodiny, pak se k tomu přidá strouhaná citronová kůra, prášek vanilky, čtvrt kila opařených a ustrouhaných mandlí, a na plech potřený voskem tvoří se z toho preclíčky, věnečky neb rohlíčky a dají se pozvolna do trouby péci.

V ě n ě ě k y.

14 deka sladkých, 2 deka hořkých i se slupkou ustrouhaných mandlí, 7 deka másla, 14 deka cukru, skořicový květ, všehochuť, hřebíček drobně tlučený a prosátý (as na špičku nože), 2 vařené žloutky, 2 celá vejce se řádně asi půl hodiny tře. Pak se k tomu přimíchá 9 deka mouky, těsto vyklopí se na pomoučený vál, a kulatým kružátkem vykrojují se kolečka, menším kružátkem vyříznou se z nich prostředky, věnečky urovňají se na pomazaný a moukou posypaný plech, každý se potře cukrovou vodou, posype mandlemi a nechá volně péci. Pečené nechají se na plechu prochládnouti, pak teprve se sundají.

Jiné věnečky mandlové.

Čtvrt kila cukru na citronu otřeného tře se s dvěma bílky a práškem vanilky asi půl hodiny, přimíchá se k tomu 14 deka sladkých opařených a po délce tence skrájených mandlí. Rozpálený plech potře se voskem, lžící tvoří se z těsta na něm věnečky, které se pak volně do žluta upekou. Nechají se prochládnout, načež se nožem sundají.

Mandlové obloučky.

Půl kila prosátého cukru tře se na míse se 4 bílky asi půl hodiny, přidá se k tomu prášek vanilky, čtvrt kila oloupaných, osušených a tence skrájených mandlí a zamíchá se to. Nyní slepí se tolik oplatků, kolik třeba,

utřený cukr s mandlemi se na ně vyleje, stejnoměrně rozloží, silným nožem rozkrájeji se na dva prsty široké pásy, pokladou na plech a nechají do bleďa upéci. Teplé dají se na váleček nebo na formu, aby se ohnuly, pak se teprve nechají stuhnout.

Cukrový salám.

Dá se na mísu čtvrt kila prosátého cukru, čtvrt kila sladkých a 2 deka hořkých i se slupkami rozstrouhaných mandlí, 2 deka oloupaných celých sladkých mandlí, nalije se na to za 40 kr. alkrmesové šťávy, hodně se to promíchá, vyklopí na cukrem posypaný vál, uválí se to na způsob salámu, položí na prkénko cukrem posypané a nechá tři dni na vzduchu sušit. Suché nakrájí se ostrým nožem jako salám.

Vanilkové vandličky.

Osm žloutků tře se na míse se čtvrt kilem prosátého cukru a kávovou lžicí vanilky tak dlouho, až to zhoustne, pak se to naleje do tlustě vymazaných a na plechu ohřátých formiček, které však nesmí se naplniti až po okraj; urovňají se na plech a dá se to volně péci. Zbylo-li ještě něco na míse, musí se to opět třiti tak dlouho, až to může přijít do trouby. Ty jsou pak duté. Mohou se při kraji otevřítí a kornoutkem nadíti krémem, který se upraví následovně: Z bílků ušlehá se sníh, zapráší se do něho trochu vanilky, dá se vařiti 14 deka cukru, až se táhne, a přimíchá se ku sněhu, který se může malinovou šťávou zbarviti do růžova.

Tímto krémem nadívají se též máslové trubičky, které se pekou na válečku. Může se také do nich dáti smetana, která se s tlučeným cukrem a vanilkou šlehá tak dlouho, až zhoustne. Upotřebí se jí též k sladkým rosolům a lehkým dortům, které se jí ozdobují.

Krémové čtverečky.

Šest žloutků, 4 deka másla, 4 deka cukru, 3 lžíce mouky dá se na mísu, vařečkou utře, vylije se to na vymazaný máslem plech na stéblo tence a dá do trouby na polo upéci. Pak se vytáhne, nechá vystydnouti a potře rybízem. Z 10 bílků ušlehá se sníh, dá se do něho 2 deka cukru stlučeného s vanilkou, 18 deka cukru svaří se, až se táhne, a též se do sněhu zamíchá, načež se tím koláč celý pomaže a dá se do trouby dopéci. Když je žlutý, rozkrájí se na čtverečky, nechá ještě trochu v troubě osušiti, pak se urovná na mísu. (Krájí-li se, musí se vždy po každém ukrojení nůž otřítí nebo do vody namočiti.)

Cukrové koteletky z loje.

Čtvrt kila prosátého, na citronu otřeného cukru utře se na míse se čtvrt kilem rozpuštěného loje, přidají se k tomu 2 žloutky, 1 celé vejce, 2 deka hořkých tlučených mandlí, čtvrt kila mouky, dobře se to propracuje, dá na vál a vykrajují se z toho malé kulaté koláčky. Když se upekou, dá se na každý hromádka sekaných sultánek. Ušlehá se sníh ze tří bílků, smísí se

5 deka svařeného cukru, zapráší vanilkou, poklade na koláčky, které se dají ještě do trouby osušiti. Když jsou žluté, vyndají se.

Feniklové kornoutky.

14 deka na citroně otřeného cukru utře se se 6 žloutky, přidá se prášek květu, ze 4 bílků snih, 3 až 4 lžíce mouky, ještě se tře, načež se z toho lžící lijí na teplý pomazaný plech lívanečky, posypou se několika zrnky feniklu a dají se do trouby do žluta upéci. Když se vyndají, stočí se do kornoutku a nechají v řešátku stuhnouti. Popráší se pak ještě utlučeným feniklem a cukrem a dají se k vínu. (Kdyby se upekly do hněda, nedaly by se svinouti, pročež pozor!)

Marcipán.

$\frac{1}{4}$ kila cukru a 4 celá vejce trou se na míse tak dlouho, až to zhoustne, přidá se k toniu trochu strouhané citronové kůry, 2 deka hořkých tlučených mandlí, trochu dříve nožem utřeného syrupu, naposled přimíchá se 14 deka černé mouky, dobře se to zatře a vylije na plechový plecháč máslem vymazaný a moukou vysypaný. Na vrch poklade se 2 deka sladkých krájených mandlí. Peče se pomalu a ještě za tepla na plechu rozkrájí.

Medvědí tlapy.

$\frac{1}{4}$ kila cukru a trochu sladkého piva nechá se na pekáči vařiti hodně do hněda. Pak se tam dá 7 deka

i se slupkou ustrouhaných mandlí, asi 4 oloupané a ustrouhané pistacie a nechá se to ještě trochu v teple. Formičky potrou se buď máslem nebo mandlovým olejem, a malý kousek cukrového těsta vtlačí se prsty do formičky a urovná (musí se však dříve něčím potřít). Dělá se vše spěšně, aby to nestuhlo, dříve než se to dá do formiček. Stuhlé vyndá se z formičky zcela snadno.

Chlebičky v ledu.

Vezme se tolik cukru, co váží 4 vejce, též tolik mouky. Cukr se utluče a s vejci utře, až je to husté, přidá se citronová kůra, prášek květu, mouka, řádně se to promíchá a vylije na vymazaný plech, stejně rozprostře a nechá péci. Pečený nakrájí se na podlouhlé kousky. Chce-li se to však krájet formičkou, nesmí to býti ještě zcela dopečené a teprve rozkrájené se to může dopéci. Mezitím ušlehá se sníh, dá se vařit cukr, až se táhne, se sněhem se smíchá a přidá se k němu pro zabarvení trochu malinové neb alkrmesové šťávy, chlebičky se v tom obalí a nechají stuhnout. Ke sněhu může se připojit též utřené kakao.

DORTY.

Dort piškotový.

10 žloutků tře se as $\frac{1}{2}$ kilem cukru prosátého a na citronu utřeného tak dlouho, až to zhoustne, přidá se k tomu tuhý sníh z 10 bílků, zamíchá a konečně se připojí 18 deka mouky a hodně zatře. Vylije se to do vymazané a houskou vysypané formy a peče z počátku prudce, pak volněji. Je-li dost, zkouší se dřívkem. Nечytá-li se na ně těsto, je dosti propečený, vyndá se, prochladlý se z formy vyklopí a nechá stuhnouti. Tenkým nožem přeřízne se na dvě polovice, spodní díl potře se zavařeninou neb oříškovou nádivkou, druhá polovina se na to přiloží, upraví, polije cukrovým ledem a nechá v troubě osušiti. Po vrchu se dle libosti ozdobí buď citronem nebo bílým sněhem, který se upraví takto: 7 deka tlučeného cukru, jeden bílek a trochu citronové šťávy tře se tak dlouho, až je to bílé jako sníh. Může se tím každý dort ozdobiti.

Oříšková nádivka dělá se následovně: Oříšky dají se do trouby opukati ze slupky, utlučou se na kaši :

trou se 7 deka cukru a 2 bílky tak dlouho, až jsou bílé jako smetana. Pak se k tomu ještě přimíchá prášek květu a trochu citronové ustrouhané kůry.

Chlebový dort.

Dá se na mísu 36 deka na citroně otřeného a prosátého cukru, 21 deka sladkých a 2 deka hořkých neoloupaných a ustrouhaných mandlí, 21 deka strouhaného chleba, 2 velké tabulky čokolády, 2 deka ustrouhané citronády, malá lžička tlučeného koření (všehochuť, hřebíček, skořicový květ) a vše se dobře promíchá. Z 10 bílků ušlehá se hodně tuhý sníh (na tom záleží zdar dortu), vmíchá se do něho 10 žloutků, přidá se ta míchanice, vylije se to do připravené vymazané formy a dá do prudké trouby péci. Je-li trouba hned z počátku prudká, je vše od spodu pěkné, ve vlažné troubě vejce snadno vodnatí a dort je přisražený. Může se též přeríznouti, spodní polovina potřítí zavařeninou a spojití. Pak se polije čokoládovou polévou, dá do trouby osušiti a dle libosti se vyzdobí.

Poléva upraví se takto: 7 deka cukru polije se čajem a dá vařiti, při čemž se neustále míchá. Přidá se k tomu tabulka čokolády nebo 2 deka kakao již utřeného, míchá se stále a je-li to husté, přidá se ještě trochu čaje. K posledu přilije se malá kapka rumu.

Mandlový dort.

$\frac{1}{2}$ kila cukru na citroně otřeného a prosátého dá se na mísu, přimíchá se k němu jeden po druhém

10 žloutků a tře se tak dlouho, až to zhoustne, pak se k tomu připojí tuhý sníh z bílků, 2 lžíce strouhané zemle, 2 deka strouhané citronády, $\frac{1}{4}$ kila sladkých a něco hořkých oloupaných a strouhaných mandlí, dobře zamíchá a vyleje do vymazané a houskou vysypané formy. Peče se nejdříve zprudka, pak volněji a polije bílou polévou.

Bílá poléva. Dá se rozvařiti cukr s čajem nebo vodou a neustále se míchá. Ku konci přilije se k tomu trochu rumu.

Pěnový dort.

$\frac{1}{4}$ kila cukru tře se s 8 žloutky tak dlouho, až to zhoustne, přidá se trochu vanilky, ze 4 bílků sníh, lžíce mouky, vylije se to na vymazaný a moukou posypaný kulatý plech a dá do horké trouby péci. Pak se $\frac{1}{3}$ litru dobré smetany ušlehá s cukrem a vanilkou, $\frac{2}{3}$ té smetanové pěny dají se na talíř, do té zbylé přilije se buď malinová neb alkrmesová šťáva, šlehá se ještě trochu, načež se studený dort oběma pěnamí ozdobí. Ke každé růžici z pěny mohou se připojiti drobně krájené pistacie jako lupénky.

Makový dort.

18 deka máku se přepálí a stluče na prášek, dá na mísu, připojí se k němu čtvrt kila cukru, zatře se tam 8 žloutků jeden po druhém, 1 lžíce medu, 2 deka hořkých mandlí, 2 deka cukrové pomerančové kůry, 2 deka citronády, vše ustrouhané, tlučeny hřebíček, všeho chuť

a skořicový květ, tře se to tak dlouho, až to zhousne, k posledu přidá se tuhý sníh z bílků a lžice jemně prosáté žemličky. Pak se to vyleje do vymazané a houskou vysypané formy a dá do horké trouby upéci. Forma může se postavit i také na plech, což je zvláště výhodné za tou příčinou, že se při obracení dortem nepohne. Vystydlý dort polije se cukrovým ledem a dá do trouby osušiti, načež se dle libosti ozdobí. Cukrový led či bílá poléva upraví se jako při mandlovém dortě, s tím rozdílem, že se cukr otře na citronové kůře a přilije se k tomu trochu citronové šťávy.

Linecký dort.

Na veliký dort vezme se půl kila mandlí, půl kila nového másla, půl kila mouky, půl kila cukru, 16 vařených žloutků, 4 celá vejce, z 1 citronu kůra, vypracuje se těsto jako na linecké koláče, z poloviny těsta rozválí se na prst tlustě veliký koláč, jak dalece stačí plech, potře se zavařeninou, z druhého těsta utvoří se přes koláč šikmé mřížky, jedna hůlka dá se kolem dortu jako okraj, mřížky potrou se vejcem, a dort peče se z počátku prudce, později volně v troubě, kde musí trochu déle zůstat, aby se dobře propekl. Nechá se schladnout a pomocí nože sundá se na papír.

ZMRZLINY.

Cokoládová zmrzlina.

Do třetiny litru dobré smetany dají se vařiti 4 velké tabulky strouhané čokolády, 7 deka cukru utlučeného s vanilkou, při čemž se tím neustále míchá. Pak se přidá 6 rozšlehaných žloutků a při stálém míchání nechá se ještě povařiti. Na to se vše vylije do cínové pyksly, dá se do toho malé kulaté dřívko, aby se při točení celá ta massa dokonale promíchala, pyksla se zavře, postaví do putynky s ledem, který se musí posoliti, aby déle vydržel, a pykslou se neustále otáčí. (Kdyby se však jediné zrnko soli dostalo do zmrzliny, již nestuhne.) Je-li již kol dokola stuhlá, vyndá se nožem dřívko a točí se dále, stále k jedné straně, až všecka promrzne.

Vanilková zmrzlina.

V 1 třetině litru dobré smetany rozšlehá se 14 deka cukru s vanilkou a 6 žloutky. Dá se na plotnu a při stálém míchání nechá se povařit, až to zhoustne. Vy-

chladlé nalije se do pyksly, do prostřed strčí se dřívko a nechá za stálého točení na ledu ztuhnout. Je-li již po stranách zmrzlina stuhlá, dřívko se nožem odstraní. Zmrzlina musí býti u ledu tak dlouho, až se potřebuje.

Jahodová zmrzlina.

Litr jahod se rozmíchá a za hodinu se prolisuje do mísy, tak aby té šťávy bylo asi třetina litru. V několika lžicích vody svaří se 18 deka cukru, až se pění, pak se do něho vycedí šťáva z jednoho citronu, přidá šťáva jahodová a nechá se to za stálého míchání povariti, pak vychladnouti. Schladlé nalije se do pyksly a točí na ledu, až stuhne.

Citronová zmrzlina.

Čtvrt kila cukru otře se na 8 citronech, dá se na kastrol, přidá se k němu 5 lžic vody a nechá vařiti, až se pění, přilije se do toho as třetina litru citronové šťávy, nechá povariti, procedí se žíněným sítem, a vychladlá nalije na dřívko do pyksly a při stálém točení nechá se u ledu zmrznout. Do ledu musí se dáti více soli než při jiných.

Višňová zmrzlina.

Půl kila pěkných višní (vajkslí) stluče se i s jádry v kamenném hmoždíři a nechá 24 hodiny v hliněné nádobě státi, pak se procedí žíněným sítem. Čtvrt kila tlučeného cukru nechá se s trochou vody vařiti, až se

táhne, procedí se k němu citronová šťáva z višně, přidá se celý hřebíček a všeho chuť, nechá povařit a procedí. Vystydlá šťáva z višně nalije se do pyksly, ponoří hluboko do ledu, kdež se jí stále k jedné straně otáčí, až zmrzlina stuhne.

Punčová zmrzlina.

36 deka cukru otře se na třech citronech a jednom pomeranči a dá se vařit do trochu vody. Když se pění, přicedí se k němu šťáva z pomeranče a pěti citronů, nechá se povařit a míchá, až schladne; pak se k němu přimíchají 2 lžice araku, dá se do pyksly a točí na ledu až ztuhne.

OVOCNE ZAVAŘENINY, ŠTAVY A KOMPOTY.

Šípková zavařenina.

Šípek nesmí býti přezrálý. Přeřízne se na půl a jádérka nožem se vyndají, pak se každé zvlášť ve vodě opere, šípek nechá se pár dní ležeti, aby změkkl, jádérka se osuší a může se jich užívatí upražených a roztlučených jako přísady ke kávě, ale jen málo. Uleželé šípky se rozmíchají, prolisují žíněným sítem a dají do velkého hrnku. Slupky mohou se ještě vodou promíchatí a zvlášť do nádoby procediti. Na půl kila šípkové kaše utluče se 38 deka cukru, se šípkem promíchá, a nechá kynouti, při čemž se tím často zamíchá. Když již nekyne, uloží se do hliněné nebo skleněné nádoby.

Druhá šťáva ze šípku dá se vařiti, vývar se dirkovanou lžicí sbírá, čistá šťáva osladí se cukrem (na $1\frac{1}{3}$ litru šťávy 1 kilo cukru) a nechá tak dlouho vařiti, až zhoustne. Vystydlá nalije se do hrnku. Dává se do

každé divoké omáčky, k černé rybě, ale vždy jen málo, neboť je šípek velmi vydatný. Dodává každé omáčce příjemné chuti.

I. Zavařenina rybízová.

Rybíz se obere a vypere. Na kilo rybízu svaří se $1\frac{1}{4}$ kila cukru s několika lžicemi vody. Vývar se lžicí odstraní, rybíz se na to k cukru přimíchá a nechá málo povařit, až vydá ze sebe trochu šťávy. Pak se dirkovanou lžicí vybere. Šťáva nechá se dále vařit, až zhoustne. Nyní se rybíz znova do ní vloží, nechá málo povařit a vystydlý uloží se do skleněné nádoby.

II. Zavařenina rybízová.

Na 1 kilo rybízu půl kila cukru. Čtvrt kila cukru se utluče, prosype na očištěný rybíz a nechá tak 24 hodiny. Druhá část cukru svaří se, až se táhne, rybíz se do něho nasype a nechá jen málo povařit, aby zrnečka zůstala celá. Vystydlý uloží se do skleněné nádoby. Může se ho používat ke kompotům.

Rybízový aspik.

Kilo rybízu se odrhne a nechá pár hodin uležet. Pak se protlačí skrze síto na mísu a šťáva dá se povařit, aby zhoustla. Když vychladne, přimíchá se do ní tlučený cukr (na 1 litr šťávy 1 kilo cukru) a nechá se kynouti, až se usadí. Pak se nalije do skleněné nádoby a uloží. Jádérka a slupky dají se do hrnku, nalije se

na ně vinný ocet, nechají se pár dní kvasiti, přecedí a dají vařiti s cukrem, při čemž se pěna sbírá. Když se to učistí, nechá se vychladnout, pak nalije do láhve a uloží. Může se nalévat do vody k pití, nebo dáti samo o sobě k cukroví.

I. Zavařenina višňová.

Višně zbaví se šlopek a pecek. (Nová vlásenka neb ohnutý drát strčí se do otvoru, kde byla šloпка, pecka snadno se vyndá a višně zůstane celá.) Na 1 kilo višni dá se rozvařiti $\frac{3}{4}$ kila cukru, až se táhne, višně se do něho hodí, když pustí šťávu, dirkovanou lžicí se vyndají, šťáva nechá se vařiti, až zhoustne, načež se tam znova višně dají; když se trochu povaří, nechají se vystydnouti a uloží pak ve sklenici do studena.

II. Zavařenina višňová.

Višně zbavené pecek nechají se 24 hodiny uležeti, pak se na žíněném neb drátěném síti prolisují a dají do většího hrnku. Na 1 kilo višňové kaše utluče se $\frac{3}{4}$ kila cukru, který se s ní promíchá, a šťáva nechá se kvasiti. Když se usadí, nalije se do skleněné nádoby a uloží.

Odpadky a pecky z višni dají se do láhve a nechají se v kořalce močiti asi tři dni. Pak se procedí, láhev se vyčistí, dá se as na litr té kořalky čtvrt kila višni zbavených šlopek, přidá se k nim do láhve hřebíček, všehochoť, skořicový květ, 10 deka cukru, nechá

se to státi a často se tím zamíchá. Když je to ustálé, přecedí se to a uloží. Na višně může se znova nalíti kořalka, přidati cukru a po několika dnech procediti a s první smíchati.

Malinová zavařenina.

Maliny se přeberou a nechají 24 hodiny uležeti. Pak se protlačí škrze síto. Na 1 kilo malinové kaše dá se rozpustiti $\frac{3}{4}$ kila cukru do hliněného kastrolu, až se táhne, načež se k němu přilije malinová šťáva a nechá se vařiti, až zhoustne. Vystydlá nalije se do skleněné nádoby.

Malinový aspik.

Na 1 kilo kaše prosije se 1 kilo cukru, hodně se promíchá a nechá se ve větším hrnku, až se usadí. Při kynutí musí se tím často zamíchati; někdy kvasí třeba po celý týden. Když se usadí, uloží se do nádoby a ováže papírem.

Malinová šťáva.

Uleželé maliny se trochu vodou rozmíchají, procedí a nechají na hliněném kastrole vařiti. Pěna se sebere a pak se do nich přidá na litr šťávy čtvrt kila cukru, povaří se, při čemž se vývar sbírá dirkovanou lžicí. Když se zcela učistí a žádná pěna se již netvoří, odstaví se, vychladlá šťáva nalije se do láhve a uloží. Je-li dosti vařená, nikdy se nezkaží.

Esence z malinových jadérek.

Jadérka z protlačených malin, pak sebraná pěna z malinové šťávy dá se do většího hrnku, nalije se na to vinný ocet, rozšlehá se to a nechá 3—4 dny kvasiti. Pak se to procedí skrze síto na kastrol, přidá se do toho cukr (na litr 14 deka) a nechá vařiti, při čemž se pěna sbírá. Učištěná šťáva nechá se schladnouti, nalije do láhve a pije se s vodou jako občerstvující nápoj.

Zavařenina z ostružin (černých malin).

Ostružiny nechají se uležeti, pak se protrou sítím. Na kilo ostružinové kaše dá se rozvařiti kilo cukru, až se táhne, smísí se s procezenými ostružinami a nechá vařit, až zhoustne, ale nesmí se nechat déle na ohni. Vychladlá zavařenina se uloží a upotřebí do omáček na ryby, k zadělávané zvěřině, do povidel a pod.

Esence z ostružinových jadérek.

Nalije se na ně 2 díly octa, jeden díl vody, proto že jsou kyselejší než maliny, a nechají se asi týden kvasiti, pak se procedí na kastrol a šťáva nechá povařiti. Na litr šťávy přidá se 18 deka cukru, nechá se dále vařiti, pěna se sbírá, a když je esence čistá a zahoustlá, odstaví se a dá vychladnout. Užívá se jí jako chladičího nápoje do vody.

Merunková zavařenina.

Rozpůlené, pecek zbavené a uleželé merunky protrou se na sítě. Na 1 kilo kaše merunkové dá se roz-

vařiti $\frac{3}{4}$ kila cukru, když se opění, přimíchají se k němu procezené merunky, nechají s cukrem vařiti, při čemž se tím neustále míchá, až to zhoustne. Vychladlé uloží se do skleněné nádoby.

Merunkový aspik.

Na 1 kilo merunkové kaše utluče se 1 kilo cukru, s kaší promíchá a nechá ve větším hrnku vařit, při čemž se tím často zamíchá. Usazený uloží se ve skleněné nádobě a ováže papírem.

Rebarborová zavařenina.

Zralá rebarbora nechá se pár dní rozetřená uležet, načež se skrze žíněné síto prolisuje. Na půl kila té kaše dá se čtvrt kila cukru. Dá-li se více, může se nechatí bledší, cukr se rozvaří, kaše se k němu přimíchá, nechá se povařit a vychladlá zavařenina dá se do skleněné nádoby.

Bezinková šťáva.

Zralé bezinky se otrhají a nechají 24 hod. uležeti. Pak se rozmíchají, prolisují a šťáva nechá se vařiti, až zhoustne, načež se k ní přimíchá na litr šťávy $\frac{1}{4}$ kila cukru, vaří se dále, až je hustá jako povidla. Dává se do omáček na ryby, na zvěřinu a pod. Mohou se vařiti i bez cukru, způsob ten však mnohem déle trvá, než zhoustnou.

Švestková povidla.

Vyloupané švestky dají se na kastrol rozvařiti, při čemž se jimi neustále míchá. Když jsou dosti rozvařené, nasype se pod kastrol na plotnu písek, tím se zabrání, aby povidla ke dnu nepřilehla. Jakmile zhoustnou, přidá se k nim kousek cukru a míchají se, až jsou do tmava zbarvená a hodně hustá. Vychladlá povidla dají se do hliněné nádoby, a jsou-li dobře vařená, vydrží dlouho; jsou-li málo, pokryjí se plísni. Jestliže se jich hned neupotřebí, mohou se políti máslem.

Cezená povidla.

Rozloupané švestky dají se i s peckami do hliněného kastrolu vařiti, rozvařené procedí se hliněným cedníkem (pecky nechají se proto, že se při cezení maso o ně dobře odhrne) a postaví s nádobou opět na plotnu na písek. Vaří se, až zhoustnou, pak se přidá do nich více cukru, nechají ještě víc zhoustnout a když hodně vystydnou, teprve se ovážou a v hliněné nádobě uloží.

Švestková zavařenina.

Švestky se oloupají a rozvaří, neustále se při tom trou, aby se spíše utřely než rozvařily. Na 1 kilo švestek utluče se půl kila cukru, smíchá se s nimi a nechá tak dlouho vařiti, až to zhoustne. Pak se k tomu přicedí z pomeranče šťáva, hodně se promíchá, a když je to dosti husté, uloží se zavařenina do skleněné nádoby.

Kompot z mirabelek.

Na litrovou sklenici ovoce dává se vždy 14 deka cukru. Ovoce, které se zavařuje, musí býti zdravé a ne přezrálá, sice dlouho nevydrží, a sklenice jen do tří čtvrtin se jím naplní. Mirabelky zavařují se ještě tvrdé. Vyperou se, dají do sklenice, posypou 7 deka cukru a nechají několik hodin v tom opotiti. 7 deka cukru se rozvaří s trochou vody, prochladlý vylije se do sklenice na mirabelky, které se nechají odkryty tak dlouho, až pustí trochu šťávy a pak se pevně ovážou buď měchuřinou nebo voskovým papírem. Do kastrolu dá se trochu sena, trochu vody, sklenice se do toho postaví a nechá se to v páře vařiti tak dlouho, až se vyvine žlutá šťáva; pak se vyndá, a když prochladne, uloží do studeného suchého místa. Ve vlhku se ovoce kazí.

Višně.

Zavařují se rovněž tak, ale musí se dáti 21 deka cukru. Polovina cukru nasype se na višně do sklenice, v níž se nechají opotiti, druhý cukr se rozvaří, a když vychladne, na ně se nalije; může se k nim přidati pár hřebíčků a trochu skořicového květu. Ovázané vaří se v páře spíše déle než méně. Když pustí šťávu, jsou dosti a dají se vystydnouti.

Švestky.

Kdyby nebyly švestky již čerstvé, omočí se v horké vodě, oloupají se a litrová sklenice se jimi do tří čtvrtin

naplní. Posypou se 7 deka cukru, nechají opotiti, též 7 deka cukru se svaří a vychladlý na ně nalije, sklenice se ováže a dá do sena v kastrolu vařiti.

Merunky.

Merunky se oloupají, překrájejí, pecek zbaví a složí do sklenice, posypou cukrem a pomerančovou kůrkou na nudle skrájenou. Polijí se rozvařeným cukrem, zavážou a nechají v seně vařiti. Na litrovou sklenici bere se 4 deka cukru.

Angrešt.

Očistí se, dá do sklenice, posype cukrem, jehož musí být o 4 deka více než na jinou zavařeninu, rozvařeným vychladlým cukrem se polije a nechá vařiti v seně trochu déle.

Malé šípkové hruštičky.

Namočí se as na hodinu do vody. Pak se dají do sklenice, posypou cukrem a nechají hodinu v něm potiti. Druhý cukr se rozvaří, hruštičky se k němu ze sklenice vysypou, nechají v něm povařiti, dají se opět do sklenice, zavážou a nechají ještě v seně dovařiti.

Vlaské ořechy.

Jsou-li ještě mladé, namočí se do studené vody a nechají v ní hodinu. Zavařují se rovněž tak jako šípkové hruštičky.

Marinované ovoce.

Višně utrhne se se stromu a hned se hodí za stopku do studené vody. Nesmí býti přezrálé. Pak se z vody vyndají a nechají osušiti. Na to se za stopku omočí do horké vody (jen asi dvakrát se potopí). Na půl kila ovoce svaří se čtvrt kila cukru s vodou, višně omočí se rovněž za stopku v tom cukru, hned vyndají, a cukr se nechá vařiti, až se táhne. Když kape jako perle, pak se stopky odstraní, višně se tenkým dřívkem obalí v cukru a pomocí téhož dřívka se klade ovoce buď na talíř nebo na hliněný podnos. Jsou-li již všechny višně obaleny a cukr ještě zbývá, může se oloupati pomeranč, rozdělit na plátky a též v tom cukru obaliti.

Zelenčata (ringle)

mohou se též takovým způsobem připravit. Utrhnou se než přezrají, za stopku hází do studené vody, omočí v horké, pak nechají osušiti. Čtvrt kila cukru se rozvaří, ovoce se v něm omočí, a když je všecko omočeno, nechá se cukr dále vařiti, až je jako led, pak se stopky odstraní, pomocí dřívka ovoce obalí; na to vyndá a nechá stuhnouti. Zbude-li cukr, může se udělati huspenina z gdoulových neb obyčejných jablek, z níž se nakrájejí malé čtverečky a též v cukru omočí.

Jablková huspenina.

Půl kopy míšenských, též tolik panenských jablek se oloupá, rozkrájí a v málo vodě na kastrolku rozvaří,

při čemž se jimi často zamíchá. Rozvařená jablka se prolisují, přidá se k nim čtvrt kila cukru, prášek skořicového květu, a k posledu, když to zhoustne, též trochu citronové šťávy. Pak se to nechá stuhnouti, stuhlé nakrájí na malé čtverečky a omočí v cukru.

Kdoulová jablka.

Rozkrájejí se, rozvaří, protrou skrze síto, přidá se k nim na 15 jablek 14 deka cukru, nechá se to vařit, až to zhoustne, a pak dá do hliněné nádoby stuhnout. Může se též nařezati na čtverečky a v cukru omočiti.

Esence.

Do 1 $\frac{1}{2}$ litru vody se dá vařit za 10 kr. badiánu, za 10 kr. vanilky, pak lněnka matky Boží (Frauenhaar) — té se dá jen štipec. Nechá se to tři hodiny vařit, voda vyvařená se dolévá, aby jí bylo stále stejně, a když to hodně zhoustne, nechá se prochládnout, pak nalije se do lahví a jako likéru používá.

G r o g.

Čtvrt kila cukru otře se na dvou citronech a dá se do litru vody povařit, načež se k tomu přicedí šťáva ze dvou citronů a nechá opět povařit. K posledu přidá

se půl čtvrtky jamajského rumu, grog nechá se trochu ochladnout, pak se nalije do sklenic a teplý se pije. Kdo rád silnější, může přidati rumu.

Přísada ke kávě.

Fíky dají se na kamna osušiti. Pak se upraží do tmava, stlukou a přidá se jich na lžíci do mlýnku. Nejsou-li sušená jádérka ze šípků, mohou se as 2 šípky rozemlít. Káva dostane jimi dobré chuti. Je-li káva silná, může býti smetana slabší; je-li však káva slabá, i když se obilí hustou smetanou, je přece chudá.

DODATEK.

Názvy masa.

Hovězí. Krvavé maso od krku nazývá se *z krku*. Je drobné, beze šťávy. Dále je *plec*, *vysoká plec*, *péro*, *podplecník nízký* a *vysoký*, z něhož se mohou dělati roštěné; pak je *hrudí*, to jsou žebra přesekaná na délku; *červený pupek* je maso nejdrobnější, nejlepší k sekání. Šús čili *bok* je *vysoký* a *nízký*, roštěná je lepší z nízkého než z vysokého, roastbeef je zase lepší z vysokého. Ze *svíčkové* je nejlepší prostředek. Z *kýty* je nejšťavnatější maso. „Šál“ je dobré maso podlouhlé, když se krájí, vždy jen na krátko. Ze *špalíčku* je nejlepší v prostředku *krajáček*. Hodí se nejlip k nakládání. Maso *od nohy* je klišovitě, není z něho ani dobrá polévka, ani maso. *Ohánka* je dobrá zadělaná na divoko. *Veverka* je nejlepší jen pro polévku. Pak je *plát*. Tím se šálí kucharky, které maso neznají, a dostanou je místo z kýty. Ale přece je dobré pro polévku.

Telecí. *Hlava*. Uvařená se obere a usmaží. Nesmí se mnoho rozvařit. Tak nazvaný „šábek“ může se za-

dělati, jsou z něho též dobré kotletky. *Plece* se podnádívají, udělá se větší kapsa a naplní nádivkou. *Hrudí* může se též nadívatí nebo zadělati s paprikou. Z *ledviny* mohou býti kotletky, ale pečená je nejchutnější. *Kýta*. Začátek její nebo tak zvaný „šlús“ je nejlepší na frikandó, krajáček na pečení a prostředek na řízky. Peče-li se kýta celá, nejlíp kosti z ní vytáhnouti a rozsekané dáti do pekáče, čímž nabude kýta lepší chuti a šťáva hustoty a síly.

Vepřové. *Hlava a podbradek* jsou nejlepší do jaternic, *krkovička* je nejšťavnatější, *plec* je suchopárná. Při *pečince* neb *sjímance* musí se vždy hleděti, aby byly kosti bílé, pak je dobrá. *Kýty*. *Podbřišek* se může jako jiné maso nadívatí, je velmi dobré.

Uzené. *Krkovička* je nejšťavnatější, má se jísti teplá; *plece* jsou též suchopárné, *bůčky* opět šťavnaté, hodí se do šunkových flíčků. *Císařské maso* (Kaiserfleisch) dává se na hrách. *Pečenka* bere se ku knedlíkům se zelím. Ta je sušší. *Kýty* jsou nejlepší v celku buď pečené na dvou pekáčích neb vařené. Má-li při veliké hostině přijíti celá kýta na stůl, tož se z ní, dokud je ještě teplá, sádlo seškrábe, nechá se ho na ní jen tenká vrstva, vystydlá šunka nakrájí se na plátky, seškrábané sádlo utře se, až je bílé jako nové máslo, šunka se jím potře, z kůže vyřežou se lupénky, květinčky, domečky a pod. a šunka se tím ozdobí. Dá se do studena na tak dlouho, až má přijíti na tabuli.

Vepřové *nožičky* jsou dobré, ale jen ty přední, zadní jsou málo masité.

Skopové. Je-li maso příliš tmavé, je ze starého; *kýta* pozná se po žilce, je-li mladá, avšak bývá také silná žilka rozpůlena a stočena, pročez pozor! Dušená je šťavnatější než pečená. *Krk* je tvrdý. *Plece* mohou se dusiti s kmínem, *slabé* vaří se do zelenin, *hřbet* může se vařiti nebo péci.

Jehněčí dělí se na tři díly: přední čtvrti a zadek. Musí se hleděti k tomu, aby se maso bělelo a nebylo červené.

Selátko je dobré, když je bílé; špatné, je-li do modra.

Mladá husa a **mladá koroptev** pozná se po žlutých nožičkách, staré mají nohy tmavé; stará husa má kůži tmavou a někdy je na trhu posypána moukou.

Rady a pokyny.

Jak se tabule upravují.

Na tři osoby počítá se 1 kilo hovězího masa. Při větší hostině má se hleděti k tomu, aby to byl vždy pěkný kus ze špalíčku, a aby se maso nepřevařilo, sice se špatně krájí a je nechutné. Rovněž i dušené je beze šťávy, nechá-li se dlouho dusiti. Dá-li se maso vařiti, může býti polévka s nudlemi, flíčky neb makaronkami. Po takové polévce, v níž je moučná zavárka, přijde pak masitý předkrm. Dá-li se však maso dusiti, udělá se polévka hnědá. Přívažky totiž a nožičky od drůbeže,

kteřé při větších tabulích nikdy nechybí, dají se vařiti a vnitřnosti z drůbeže nechají se se zeleninou a kusem hovězích jater udusiti, při čemž se polévkou z přivažků podlévají. Jsou-li již dosti hnědé, přidají se k polévce, dá se do ní ještě kapusta a brukev a nechá hodně po-vařiti, pak se procedí, a když se učistí, zavaří se do ní buď svítek z jater neb knedlíčky a rozkrájejí se do ní oloupané žaloudky z drůbeže a spodní část uzeného jazyku. Než se nese na stůl, může se zašlehnouti žloutky.

Při upravování tabule postaví se do prostřed saláty, stojánky s octem a olejem, dorty, drobné cukroví na stojánkách, okolo pak kladou se talíře a k jejich pravé straně ubrousek, nůž, vidlička, a přes ně na stojánek lžíce.

Polévka i vše ostatní podává se z levé strany. Po polévce vymění se talíře a dá se na stůl buď masitý rosol neb jiný předkrm. Maso nakrájí se na menší kousky a dá se buď po jedné a ozdoba po druhé straně mísy, neb se urovná do prostřed a ozdoba okolo. Okrašluje-li se zeleninou, nesmí již později žádná zelenina objeviti se na tabuli, je-li však ozdoba moučná neb rýže, může přijíti po mase zelenina s karbanátky, kotelety neb smaženými kuřaty. Pak se podá zadělávané, na to nějaký náky, drůbež, koroptve, zvěřina, šunka, uzené jazyky, načež následuje cukroví, vína, likéry.

Pečeně při tabulích řídí se dle doby, neb mnohá jídla jsou časová.

I při malé tabuli, je-li v polévce moučná zavařka, musí býti jako dosytek buď luštěniny nebo bramborová kaše ;

naopak je-li přívar moučný, zavaří se do polévky kroupy, krupky neb krupice. Vůbec má býti hleděno k rozmanitosti, a jídla určená i pro domácí stůl dle možnosti pěkně upravena a ozdobena, aby lahodila nejen chuti, ale i oku.

Jak se udrží zelený, z lusků vyloupaný hrách?

Vyloupaný hrách se přebere a dá se na pletenou lísku sušiti. Popráší se jemným tlučeným cukrem, aby se opotil, opět se popráší, vždy trochu promíchá a nechá se na slunci, až se do tvrda usuší. Pak se uloží. Když se má vařiti, jen málo se propere, udusí se na zelené petrželce, hojně podlévá polévkou, pak smetanou, k posledu zapráší se moukou a obloží karbanátky, řízky neb smaženými kuřaty.

Jak se žampiony ve sklepe vypěstují.

Dá se do sklepa kus koňského hnojiva, posype se strouhaným komisním chlebem, přesype se to slabě zemí, často zalévá, a po čase objeví se v té půdě žampiony silné i chutné. Rostou tam i v zimě.

Jak se zelí nakládá.

Na kopu větších hlávek zelí musí býti kadečka půl hektolitrů. Přes čistě vydrhnuté necky neb džber dá se

kruhátko, každá hlávka se očistí, na 4 díly rozkrojí a skrouhá. Když je ho více skrouháno, prosolí se. Do kadečky dobře vymyté a vypařené dá se na dno několik celých listů, na ně poklade se skrouhané zeli, prosype se kmínem nebo feniklem, též se může promíchat malými jablky, každá vrstva se řádně palicí utluče nebo smačká; zvláště po stranách se dobře upěchuje, aby nemohl k němu vzduch. Když je vše již stlučeno v kadečce, (voda, která se vytlačí, nechá se zas na přilití), pokryje se opět celými lupeny, položí se na ně kulatý dřevěný talíř, který se kamenem obtíží a zeli nechá se pár dní na vlažném místě. Když začne kysati, dá se do studena, a kdyby se šťáva vytratila, dolije se vodou. Je-li již ukysalé, odstraní se s něho listy, bečka kolem se otře, a po ubrání položí se na zeli čistý šat, který se musí často přeprati, neb jen čistotou zeli se udrží, aniž by se kazilo. Při odebirání nesmí se dělati jámy, nýbrž odebírat zeli kolem, hezky rovně a šťávu dolévat. Když se zeli vždy po odebrání trochu posolí a čistou vodou dolije, udrží se i v letě.

Jak se peče chléb.

Je-li díž nová, musí se hodně vypařiti, studenou vodou vymýti a vysušiti. Pak se vezme as $\frac{1}{2}$ kila kvašeného chleba (je-li díž větší, než na tři bochníky, musí býti těsta více), díž a hlavně dno se dobře tím potře a nechá se to přischnout. Než se zadělá kvas, polije se díž na celé půldne napřed půllitrem vlažné vody. Na 12 kilo mouky je třeba 2 litry vody, která musí býti

vlažnější než ta, již se díž polila, avšak horká nesmí býti, sice by se těsto spařilo. Polovina mouky zadělá se měsidlem, hodně rozmíchá a když se to dost vypracuje, posype se ostatní moukou a díž postaví se na vlněný šat a dobře se opatří, aby byla v teple. Když mouka zakyne, omísí se, přidá se sůl a kmín, a mísí se hodně kolem i uprostřed díže tak dlouho, až se ruky nechytá. Pak se okolo nožem okrájí, srovná, posype moukou a dá se do tepla, aby skynul. Pec čili pekárna vytopí se takto: Uprostřed pece narovná se hranička dříví; když se chléb umísí, podpálí se dříví a nechá shořeti na uhlí. Pak se uhlí po peci rozhrabe, a pec se zandá, aby teplo neucházelo. Mezitím se chlebové těsto vyndá, propracuje, zakulatí a dá na moukou dobře vysypané košíky (slaminky) skynouti. Když skyne, vymete se pec slaměným pometlem, omočeným ve vodě, kterou se pec příliš horká schladí. Není-li horká, sází se chléb z košíku na lopatu, pomyje vodou a složí do zadu do pece. Za půl hodiny se přesadí: přední bochníčky dají se do zadu, zadní do předu; za nové půl hodiny se vyndá a potře se vodou.

Jak se udrží kuchyň v pořádku.

Čistota a pořádek jsou v kuchyni nevyhnutelnou a hlavní věcí. Kdyby byla kuchyň sebe chudší a jednoduchá, čistá může a má býti vždy. Upotřebí-li se nádoba a mnoho mytí nevyžaduje, má se hned opláknouti, utřiti a dáti na místo. Vařeček nemusí se více vzítí nežli dvě, třeba se sebe více vařilo. Na plotnu do hrnku dá

se čistá voda, vařečky se do ní ponoří a když je třeba něco zamíchat, utře se vařečka a po upotřebení opět do vody strčí. Tím se mnoho nádobí ušetří. S nádobami musí se zacházeti opatrně, aby se zbytečně nepotloukly. Nepotřebuje-li se některá věc, hned se má odnésti na své místo. V každé kuchyni je třeba dostatečného množství utěrek, které může dbalá kuchařka každodenně vyprati. Promnou se nejprve ve studené vodě, hodně namydlí, dají do určitého hrnku do vody, k níž se přidá buď louh neb soda a nechají se vyvařit. Pak se properou, rozpaří, vymáchají a osuší. Jsou takto stále v zásobě a stále čisté. A dbá-li se těchto pravidel, je kuchyň vždy čistá a dle možnosti i urovnána, zvláště pamatuje-li kuchařka na přísloví: „Co můžeš udělati dnes neodkládej na zítřek!“

Jak se prádlo čistě a bez poškození vypere.

Prádlo potřebuje především s dostatek vody, neboť pere-li se v málo vodě, nemůže se dobře propláknouti. Nemá-li se při praní prádla uškoditi, je třeba míti ruce při mnutí ponořeny ve vodě a pohyblivě mnouti, při čemž voda dostatečně proudí.

Dle množství prádla dá se rozvařit větší neb menší kus mýdla se sodou, vlije se do necek, ochladí studenou vodou (nedá-li se soda, přidá se do necek louh), a nyní se namáčí nejdříve menší a jemnější kousky a košile, a hned se to pere. Trochu se přimydlí. Když je vypráno tolik, co se vejde do kotle neb do hrnce, dobře se to všude pomydlí, nalije se na to studená

voda, přidá se kousek sody nebo louhu a dá se to na plotnu. Horké prádlo vylije se do džberu, přikryje a nechá státi. Nyní vypere se druhá část, opět dobře pomydli a dá se se sodou do kotle rozpařit, vyleje k prvnímu a tak se pokračuje, až je vše bílé vypráno. Strakaté prádlo, které nepouští, rovněž se zapaří. Nechá se to přikryté několik hodin, než to vystydne. Nyní se to v té vodě propere, vyždímá a dá opět do čisté studené vody bez mýdla a bez sody zapařiti. V té se to hodně promíchá a pak dá znova do čisté studené vody, v níž se nechá močiti as 2 hodiny. Pak se šmolkuje a usuší. Prádlo je takto brzo a čistě vypráno. V letě na venkově může se prádlo bíliti. Takové jen jednou se paří, nechá do druhého dne, časně ráno se vypere a dá na bělidlo, kde se často polévá, aby bylo stále mokré. Za několik hodin obrátí se na druhou stranu, a po vybičení se v řece řádně promne, vymáchá, pak ošmolkuje a usuší. Ždímati má se vše jen na délku a tence do ruky, tak se nepřezdíma a zůstane čisté. S prádlem se nemá otálet. Jakmile uschne, jen čile je složit a mandlovati, aby přišlo brzo na místo. Každé prázdné chvílky upotřebiti, aby se před vyžehlením vyspravilo a co nejdříve bylo v pořádku. Pisatelka těchto řádků je stará 78 roků a vypere nůši prádla bez únavy tak, jak to zde udává. Košile mužské musí se řádně usušiti. Náprsenky, manžety a límce omočí se v syrovém škrobě promnou, aby se škrob stejnoměrně všude rozešel, na mandlu se převálí a pak vyžehlí. Příliš horká žehlička musí se dříve na něčem ochladiti, aby se nic nepřipálilo. U košile žehlí se nejprve manžety, pak u krku, na to rukávy

a náprsenka, která se podloží buď flanelem neb ručníkem. Žehlí se nejprve u záložek, náprsenka musí se přidržovati, aby se neudělaly záhyby a tak dlouho se hladí žehličkou, až je tuhá. Pak se košile obrátí, žehlí spodem, dirky vytlačí se kostičkou, límce a manžety se ještě přezehlí hlavně spodem a košile dá se dosušiti. Na to se manžety žehličkou spodem zakulatí a košile se složí. Při žehlení má se dobře do každého záhybu cihličkou vjetí, aby nezůstalo nic živé.

Jak se dělá pšeničný škrob.

Čtvrt hektolitrů (nebo méně) pšenice se vypere a nechá ve vlažné vodě několik dní močiti. Vždy se z ní voda slije, opět nalije jiná a když je tak měkká, že se může prsty rozmáčknoti, trochu vody se uleje a pšenice se dřevěnými střevíci rozšlape. Škrob padne ke dnu a slupiny přichytí se k lepu. Když je to dosti rozmáčkáno, procedí se to skrze husté síto, slupiny s mazem se odstraní, vše se ještě vodou proplákne a nechá usaditi.

Z usazeného škrobu se voda slije, jiná opět naň nalije, propere, opět se nechá uvařit, a když se několikrát voda obnovila, slije se dočista, škrob vyklopí se na prkénko, nakrájí na větší čtverečky a nechá na slunci dobře usušiti. Kdyby nebyl dosti suchý, zkazil by se plesnivinou.

Malá rozprava o uspořádání hostin.

Podává *V. L. Fáček*,
hôtelier „u císaře rakouského“ v Praze.

Naše „tabule“ vyznamenávaly a vyznamenávají se dosud jak nejpečlivější úpravou jídel tak svou jednoduchostí v prostírání. Poslední dobou byl však zhýčkaný jazýček nucen jakési výhrady též očím povolit. Doby, kdy jsme se spokojovali flegmatickým výrokem „jen když je něco na talíři“, již minuly.

Dnešní doby krmě sebe chutněji upravená, je-li servirována nedbale neb na nádobách opotřebovaných, pozbývá ceny, a naopak jídlo, kdyby i neodpovídalo zcela nárokům gurmána, je-li pečlivě „pro oko“ na mísu upraveno, uspokojuje.

Jako ve všem, tak i zde čistota hlavní jest podmínkou. Dostí malá skvrna na ubrusu, noži neb talíři byvá často příčinou, že namahavá, mnohdy několik dní trvající práce s přípravami k hostině stává se zbytečnou, neb i malá neopatrnost se strany služebnictva zavíní špatnou náladu hosta, jehož pak sebe lepším pokrmem usmířit nelze.

Předcházející stati jsou nejlepším vodítkem k přípravě chutných pokrmů, zbývá tedy pouze: prostření

tabule, přinášení jídel a sestavení pořadu jídel rozličných příležitostních hostin.

Stůl k hostině určený má býti dostatečně široký. Rozestavení talířů děje se k vůli snadnějšímu určení vzdálenosti tak, že se talíře postaví přes celý stůl těsně jeden vedle druhého a pak se liché, totiž první, třetí, pátý, sedmý atd. odebírají. Okraj talíře nesmí nikdy přesahovati okraje stolu. Dále dlužno talíře pouze mělké prostírat. Talíře „hluboké“ buďtež ponechány na stolku blíže tabule umístěném, kde se též polévka na talíře nalévá. Servity, ačkoliv starý způsob „lámání“ opět do módy přichází, je lépe nechati jednoduše složené. Není příliš příjemno servítem, který často ve spocených rukou služebných žmolen byl, ústa si utíratí. Zamlouvá se velmi nový v tomto směru vynález v Drážďanech. Drátěný filigránský stojan upraven pro kytici, servit a housku. Nahoře stojanu jest kalíšek, určený pro malou kytici, uprostřed kruh, kterým se jednoduše sbalený servit vodorovně protáhne a dole talířek pro housku. Tento stojánek postaví se na talíř. Souměrností kytic docílí se překvapující pro tabuli okrasy, řada bílých, servitků tvoří jakýsi řetěz nebo spojení všech kuvérů a kladení housek skýtá při velké tabuli také pěkný obrázek. Po pravé straně talíře položí se nůž a sice tak, by střenka nepřesahovala okraje stolu, a ostří dosahovalo linie okraje talíře, vedle lžice a po levé straně vidlička. Jsou-li pro příbory určené „rastle“ (podstavce ze skla nebo stříbra), tedy se umístí po pravé straně talíře, nůž a vidlička se na ně položí, a lžice stranou prohloubenou na ubrus se napříč dá neb se může umístiti nad talířem. V obou případech drždlem k pravé ruce.

Dle určených nápojů postaví se v čelo talíře sklenice a dle pořadu, jak které víno se podává, se umístí. Pro každý druh vína nutno zvláštní sklenici postavit. Staví se mnohdy 6—8 sklenic ke kuvéru, odpovídá-li to však vkusu, netroufám si rozhodovati. Pro oko zamlouvají se nejlépe dvě neb tři sklenice, totiž: vodová po levé, vinná po pravé straně a nad tyto sklenka na víno šampaňské. Je-li více druhů vín, možno tyto sklenice vždy novými vyměnit. Mezi 4 kuvéry patří slánka se skleničkou na parátka.

Podle velikosti tabule nutno též kytice, torty, mísy s kompotem, po případě zákusky umístiti a sice tak, aby tvořily jakýsi soulad. Stojany na sirky, tácky pod sklenice při tabulích na stůl klásti jest nepřístojno.

Tento návod je platný pro všechny druhy hostin.

O přinášení jídel na stůl jest též mnoho pravidel a žádné odvolání.

Mohlo by se mysliti, že u šlechty nejvíce se k tomu přihlíží, by osoby k obsluze určené vynikaly hbitostí a obratností. To je však mýlka. — Největší neohrabanost najdete jen v domech šlechtických. A co je toho příčinou? Na mnoze pochybné postupování, že ze štolby — se postupně stane i vychovatel. Štolba, lokaj, správce, vychovatel! Napřed je přihlouplý štolba, pak se z něho stane neohrabaný lokaj, pak nevědomý správce neb kastelán a konečně, se zřetelem na jeho věrnost, vychovatel.

Několik vynikajících hůtelů ve Vídni a v Drážďanech hledí, by obsluhující číšníci osvojili si způsobnou chůzi a slušné držení těla. Každý pokrm se má podnášeti k levé ruce hostově. Pochyben je předpis, že talíře nebo mísy plné mají se hostu po levé straně předkládati a

talíře prázdné od pravé ruky odbíratí. Jak plné mísy se mají od levé strany nabízeti, zrovna tak se mají nepotřebné talíře od levé strany odbíratí.

Při odbírání talířů má se hleděti, by se tak dalo co možná s nejmenším hlukem.

Po rybách, krmích zadělávaných a pikantních má se příbor vždy vyměňovati. Při jiných krmích jen tenkrát, když host položí část neb celý příbor na upotřebený talíř.

Pozoruhodno je, že při nejlepších hostinách nejméně příborů se vyměňuje. Každý zkušenější hodovník dovede svůj příbor nenápadně po každém jídle v náležitě čistotě udržeti; výhoda je ta, že má ústavičně příbor vlastní, kdežto vyměněný nutno vždy očistiti, což při domácích tabulích nelze vždy tak lehce konati.

V každém pořadu jídel nutno při hostinách bráti zřetel ke krmím vzácnějším. Jak působí zelený hrášek, čerstvá švestka, okurkový salát v zimní době pro oko! Jak mladá husička v jarních měsících!

Velmi se dosud hřešilo u nás spořením a nedostatkem potřebného nádobí. Začneme s polévkou. Mnoho našich hospodyněk má ve zvyku k vůli pohodlí (?) sypati do polévky před donesením na stůl smaženou housku neb sýr. Jak chutněji vypadá polévka, je-li houska neb sýr zvlášť na stůl podán.

Čerstvě uvařená ryba oku spíše lahodí v přírodním svém stavu, než ryba máslem neb rozličnými omáčkami politá. Masa obložená mnohem více se zamlouvají, je-li garnitura na zvláštních talířích nebo mušli kolem masa rozložena.

Těž šťáva neb omáčka k moučným jídlům a pečením buď vždy zvlášť podávána.

Co se pořadu jídel týče, nemožno jej přesně naznačiti.

Pravidel zde naprosto není. Zde pouze chuť a zvyk rozhodovati může.

Jediné pravidlo, jež se též lehce zapamatovati dá, bylo by toto:

Přesně hleděti k tomu, aby se podávaný pokrm lišil jak druhem a barvou masa, tak přípravou — od krmě předcházející.

Dle starého pořekadla bývá polévka jaksi měřítkem dovednosti hospodyně, proto je nutno úpravě polévky vždy náležitou pozornost věnovati. Při větších hostinách bývají dvě až čtyři polévky podávány.

Po polévce je zvykem nabídnouti tak zvaný předkrm. Jím bývá obyčejně studený nářez neb různě připravené ryby.

Nejsprávnější by ovšem bylo, kdyby měla každá krmě svůj předkrm, jenž by chuť k nastávajícímu jídlu připravoval a dráždil.

Naše hospodyně by se zajisté rozpakovala, měla-li by svým hostům předkrm humra s majonésou předložití před moučníkem, a přece mám po ruce bohaté meny hostiny z nejpřednějšího hotelu bruselského, která na počest nějaké politické akce před čtyřmi roky pořádána byla. Na tomto lístku paraduje též chřest před zmrzlinou.

Kdo zde chce rozhodovati, je-li pořad tento správný? Jedni budou tvrditi, že humr může jen po polévce býti podáván. Druzí snad řeknou, že humr vlastně se má před polévkou podávati jako ústřice.

Všickni budou míti pro své tvrzení důvody, všechny důvody budou se zdáti správné, ale jen jeden může

míti pravdu. Kdo to má rozsouditi? Instance neexistují. Proč by neměl neb nemohl býti humr podáván uprostřed meny?

Po předkrmu bývá zpravidla na řadě maso hovězí dušené. Vařené maso hovězí mizí s našich jídelních listků; vyskytne-li se však přece tu a tam, jest nutno zvlášť je vařiti. Tak jako chceme-li mítí dobrou polévku, nutno maso pozvolna vařiti a se studenou vodou na oheň přistaviti, tak musíme maso k tabuli určené do vařicí vody neb polévky klásti.

Zelenina k obkládání masa určená buď zvlášť, jak již shora řečeno, na malé talířky neb mušle kolem masa kladena a sice tak, aby tvořila jakýsi celek, který by se též co do barvitosti oku zamlouval.

Po hovězím následuje zelenina „s přílohou“. Zde nutno hleděti, by zelenina, která při garnirování hovězího se vyskytla, již se neobjevila, taktéž aby „příloha“ tvořila patrný rozdíl s masem předešlým. Po této krmi následuje zadělávané, pak pečené, moučník, mražené a zákusky. Jak praveno, při větších hostinách bývá více jídel, dvoje, troje zadělávané, troje, čtvery pečené atd.

Moučník bývá u nás podáván po pečení.

Možno vytýkati majiteli nejprvnějšího hôtelu v Mariánských Lázních neznalost, když po dlouhou řadu let svým hostům při table de hôte moučník před pečením předkládá?

Proč se dostala nyní polévka, která v dřívější době hostinu zakončovala, na místo úvodního jídla?

Kdo bude vytýkati švédské rodině nedůstatek gusla. objedná-li si oběd následovně:

1. Thé, sýr a máslo,

2. ryba,
3. maso,
4. polévka?

Zvyk a finanční poměry jsou dosud hlavními činiteli v tomto směru, a nevím, proč my bychom po jiných národech opíčiti se měli. Rus pije kořalku před jídlem, a nepřinutí ho žádná moc ani zvyk jeho souseda, aby se zřekl své navyklosti.

My jsme zvyklí na pivo, a jakým právem hledí se u lepší tabule, aby pivo vůbec ke stolu nepřišlo?

Chci svého hosta uctíti, chci mu dáti to nejlepší a k vůli ničím neodůvodněné formě odpírám mu nápoje, na který uvykl.

Tímto odepřením zaviním špatnou náladu hosta, nestojí o jídlo, na něž se třeba těšil, a pokazí svou náladou celou zábavu.

Tak jako s pořadem jídel má se to i s podáváním nápojů, totiž vína.

Před polévkou bývá obvyklé víno dessertní. Vínem tímto se však často hostina též uzavírá. U polévky nejlépe víno moselské, pak následuje víno bordeaux, na to staré víno rýnské a šampaňské. V poslední době, zvlášť při hostinách stklostnějších, proti dřívějšímu zvyku, kdy šampaňské pívalo se při pečení, pije se nyní při zákuskách.

Tak zvaný „c o u p d u m i l i e u“, býval dříve servírován po čtvrtém neb pátém „chodu“, a bylo to buď španělské neb silná kořalka, a sloužil asi za dráždidlo ke příštím „chodům“.

Ke konci dlužno několika slovy se zmíniti o předkrajování. Umění toto, u nás úplně neznámé, patří v jiných zemích k „chiku“, zvlášť v Anglii velice se

pěstuje. Od člověka dobře vychovaného žádá se, by uměl nejen šermovati ale i při tabuli dobře nožem zacházeti.

Již Odyseus byl prý pravým mistrem v tomto umění a v Německu, když byly žaludy nahrazeny masem, byl úřad předkrajovačů čestnou funkcí.

U Římanů zastávaly tuto funkci osoby, které jako herci veřejně vystupovaly a úkol svůj dle rytmu hudby vykonávaly.

Jak vděčným bývá kladení ruky na klaviaturu nebo citeru, tak je bravurní řez do pečeně způsobilý získati si přízeň.

Dřívější doby, kdy celé kusy na rožni se pikávaly, bylo tranširování ovšem spojeno s jakýmisi obtížemi a vyžadovalo téměř znalosti anatomie.

Hovězí maso dušené nemělo by se nikdy v kuchyni rozkrajovati. Čím dříve se rozkrájené maso podává, tím chutnější bývá.

Úplně umění toto si osvojiti vyžaduje velké pile a trpělivosti.

Jestliže král Artuš při hostině s takou rutinou dovedl páva rozkrájeti, že na každého z 500 hodovníků po kousku se dostalo, tož musím vzpomenouti našeho krajana, kuchaře Štětinu, nyní snad dosud hostinského v Jablonci n. J., který svého času pro jistou hostinu rozřezal krocana na 150 kusů, tyto pak srovnal tak, že jen pátravé oko s velkou námahou rozeznalo řezy, jež byly tukem maskovány.

Jak směšně působí na diváka člověk lopotící se pracně s obíráním srncího neb skopového hřbetu nebo kuřete? A s jakým obdivem přihlížíme k vyškolenému

mlsounu, jenž každým řezem každé kůstce vyhnouti se dovede?

Hraje-li sebe větší učenec špatně kulečník, máme pro ten okamžik i pro ostatní schopnosti téhož jakési neurčité smýšlení, domnívající se, že i ve svém povolání je učenec ten problematický.

Vidíme-li však, třeba dobrodruha, větroplacha, který s gracií dovede několika řezy před společností kuře rozkrájet, zdá se nám, že člověku tomu patří svět, závidíme mu jeho umění a domníváme se míti před sebou kavalíra.

O umění jísti.

Nejedná se zde o umění jísti, když není co, nýbrž o umění s opravdovým uvědoměním požívati, a o způsobech, jak v pravdě užiti všech pokrmů, jež lidstvo pokračující vzdělaností získalo. Majíť při jídle všechny smysly býti ukojeny: „cít“ jenž první místo zaujímá, „zrak“ jenž při volbě, chuť a čich, jenž při vzniku a přípravě pokrmů velikou úlohu hraje. Smysly zjemnily a zdokonalily se postupem času; tázáno se chemie, fysiky a přírodopisu, by velké své služby i kuchyni prokázaly. Vždyť se praví, že i „osud národů závisí od způsobu výživy jejich.“

Jísti má býti rozkoší každému člověku, každému stavu, každému stáří. A umění takto jísti nezávisí na nádheře a přepychu, ani na ceně a množství pokrmů, nýbrž na vkusu, který osvojiti si může každý bez rozdílu. Od časů, kdy Řekové a Římané své lahůdky prsty do úst strkali a ve své nepohodlné poloze na levý loket podepření vous si špinili, vyvinuly se jisté normy při jídle, jež jest každý nucen zachovávat, nechce-li se proti mravu prohřešiti, rozpaky si způsobiti a u jiných mrzutosti a posměchu utržiti.

Pohledme nejprve na dějiny stolního náčiní. Nůž zná člověk skoro tak dávno jako oheň. Lžice jest mladšího původu. Za řeckého krále Aphietyona po-nejprve prý užívali lžice a sice z tvrdé kůrky chleba, již po použití házeli psům. Vidličky užívali teprve v XI. století Anglosasové. Důležitý tento přibor zdokonalili během tří set let Vlaši tím, že na druhém konci upravili dutinu, již polívku vyjídali. V Německu ve XII. stol. mívali lžici a nůž z jednoho kusu; za vidličku sloužily jim prsty. Pod maso kladly kusy chleba, z čehož vyvinula se potřeba talířů, z počátků cínových.

V XV. století vyvinul se již jakýs blahobyt v zařízení jídelen; gastronomičtí spisovatelé té doby stěžují si jenom na špatnou obsluhu — nárek podnes se opakuje. Tehdy vznikl již jakýsi „bon ton“. Ač lidé dosud jedli pomocí prstů a zbytky pod stůl házeli, směli plivati „jen vedle stolu.“

Když později užíváno vidliček, platilo za neslušné bráti tuto do pravé ruky, aneb, což u nás bohužel podnes vidáme, nožem pokrm do úst si podávati. Dále se neslušelo prsty otíratí o ubrus, nýbrž každý otřel je o svůj oděv neb — o límec. Lžice nesměla zůstatí na talíři, nýbrž položila se „čistě olízaná“ vedle.

V XV. století postoupil přepych tak daleko, že na př. opatrná rada města Kolína n. R. nařídila, že nesmí oběd více než „3 chody“ obsahovati. Ovšem, že tyto „chody“ někdy skládaly se až z 200 jídel. Některá jídla bývalá „pozlacená“; což nemá se bráti doslovně, nýbrž míní se tím jen potírání žloutkem.

Vstupme do dnešní jídelny, příjemně vyhřáté, provětrané a světlé. Stůl pokryt jest jemným, sněhobílým

ubrusem, na něm souměrně příbory, květiny, sůl, pepř a hořčice; ubrousky pokládají se více v groteskní tvary, na nichž tu a tam si ještě pořadatelé zakládají. V ubrouskách malý chléb, po pravici nůž a lžíce, po levici vidlička; v půlkruhu na pravo pět různých sklenic. — Nuže, povšimněme si ustálených zvyků, kterými kdybychom pohrdali, zbytečně bychom působili pohoršení. Pokud jemného taktu a nenuceného, ale ušlechtilého zápolení s příborem se týče, uznávají se Angličané za vzor. Sedí vzprímeně ve stejné vzdálenosti mezi stolem a lenochem židle s nápodobením hodnou nenuceností a snaží se všemožně, aby jich nikdo neobtěžoval a oni nikomu nepřekáželi; zápěstí spočívá i nezaměstnáno na hraně stolu, ubrousek položí podél přes kolena.

Nejprve podává se polévka; v intimním kruhu rozdává ji hostům paní domu, před níž stojí polévková mísa; jinak podává se z buffetu. Pokrmy přicházejí na stůl buď již rozřezané, aneb zůstanou některé kusy, jako na ryby, pro podívanou nerozřezané, a děje se to „transírování“ pak na zvláštním stole.

U Číňanů přichází na stůl jen to, co se jí; vše nedjedlé, kosti a pod. se dříve odstraní. U nás vyžaduje obratné rozřezání i obírání jistou zručnost, nemá-li urážeti útlocit.

Ovoce podávají obyčejně dámy samy, používajíce příležitosti ukázati krásu svých rukou. Dle způsobu francouzského nechává se z pokrmu na talíři „etiketní sousto“ (my říkáme „stydliváček“), což u nás shledává se nyní závažným.

Polévka jest sice všude vítána, ale nikde není tak podstatnou částí oběda jako v Rusku, kde u vzácných tabulí jest někdy pokrmem nejnákladnějším, obsahujícím

maso z drůbeže, zvěřiny i ryb a stojí více nežli celý ostatní oběd. Ruská polévka „soupe de lottes à la Russie“, obsahující rozkouskované tučné mníky, jichž játra zvlášť jsou výtečná, pak různé zeleniny: cibuli, celer, mrkev, aromatické bylinky, vejce, citron, kaviar. Má světovou pověst.

Polévku tuto zastihuje leda jen želvová (soupe tortue); je-li tato s dostatečnou péčí připravena, z mořských želv s přísadou kuřat, šunky, másla, cibule v sherry dušených, pepře cayennského, majoránky, satureje, šalvěje, arrow-rootu — jest to pokrm, který mrtvé vzkřísiti může, zvlášť pije-li se k němu po způsobu anglickém „Milk-Punch“.

Silou a jednoduchostí (bouillon) vynikají polévky francouzské, neb mají jen žaludek připravovati na věci, které přijdou.

K polévce užívá se jen lžíce, i k rozmělnění garnitur jako masa neb zeleniny v polévce obsažených.

L ž í c e spočívá lehce v pravici na středním prstu, ovládána palcem a ukazováčkem; oba ostatní prsty lehce zahnuty jsou nazpět, dodávající ruce jisté gracie.

Rámě v oblouku pozdvižené vede lžicí směrem vodorovným ke spodnímu rtu, a ústa polootevřená přijímají tekutinu neslyšitelně.

V i d l í c k u držíme v levici týmž způsobem, jako lžicí pravici, a všem, kdož umí s pravou elegancí jísti, poskytuje držení toto vzezření příjemné a distinguované.

N ů ž spočívá v pravé ruce držán palcem a prstem středním, kdežto ukazováček řídí směr jeho, položen na hřbetu držadla. Tím zabrání se všemu protivnému šramotu, a zvlášť nervy rozrušující škrábání po talíři stane se nemožným; neb nůž takto držen nevyjede po šírce.

Všechny jiné metody držení poskytují hrozný pohled, jako bychom se zařatými pěstmi chystali se k těžkému zápasu.

Pokrm klade se pomocí nože na vidličku, sousto pokryje se omáčkou a zeleninou a teprve pak vede se k ústům. A jen levičkou a výhradně touto podáváme k ústům; nože nikdy k tomu nemá býti užito. Tento zákon slušnosti každý pochopí — nehledě ani k nebezpečí, že se řízne — již z aesthetických důvodů.

Za rozpravy neb vůbec v okamžiku klidu položí se nůž a vidlička konci na okraj talíře tak, abychom střenky pohodlně opět se mohli uchopiti. Také to děje se lehce a nepozorovaně tak, že současně palec a ukazováček chopí se vidličky a nože, a střední prst se podstrčí.

Příbor neklade se nikdy na talíř křížem, leda po ukončeném obědě.

Měli bychom nyní probrati nekonečnou tu řadu pokrmů, jichž vzdělaný člověk požívá nejen aby se nasytil, ale i nejpríjemnější pocity si opatřil. Člověk nechce jen jísti, ale i užívat, aby se posilnil a osvěžil pro těžké úkoly života.

K tomu cíli prozkoumal poklady země i vody. Východní Indie, Asie, Afrika byly vykořistěny; byliny i stromy vytrženy ze země matečné a přinuceny zušlechtěním nésti chutnější ovoce; i maso zvířat člověk snažil se křížováním zjemniti.

Ovšem že napomáhal vyvolenci přírody božský dar — oheň — kterým otevřely se mu všechny cesty, aby vymanil se z hlíz, kořínků a bylinek; vařením, vynálezem rozličných nástrojů, uzením, pražením, pečením

opatřil si krmí chutnějších, nežli jest syrová kýta koňská, již spokojoval se v prvotním stadiu divošském.

I náboženství láskyplně řídilo výživu lidskou na nové dráhy. Válkami křížáckými poznal Evropan cizí země, zvyky, způsoby, až dosud nevidaná zvířata, plody a ovoce. Obchod a průmysl zmocnil se nových pramenů, bohatství a přepych se vzmáhaly a dráždily smysly, by vždy nové požitky vyhledávaly.

Řecké a římské hostiny měly již také značné požadavky: pávi ze Samu, kuřata z Frygie, jeřábi z Melu, kozlíci z Aetolie, tuňáci a mořské pražmy z Kalkadonu, marény z Tartessu, štiky z Pessinuntu, ústřice z Tarentu, škeble a hlemýždi z Chia, mořské ryby z Rodu, velbloudi a pštrosi z Arabie, oslové a plži (plž musil krmen býti kaštany) z Asie, sloni z Indie, chřest z Mesopodamie, artišoky z Afriky, vše to bylo sváženo a za hry a tanců krásných otrokyň a provozování klassických básní s chutí požíváno.

Staří Germáni holdovali více pití a pojídali vepřovou s hrachem; jinak požívali velryb, slanečkův a luštěnin; zvěřiny, která výhradně náležela feudálům, dostalo se jim jen, když si zapytlačili. Teprve reformace přinesla nápravu. Šokoláda z bobů kakaových, káva, čaj, sekt přivedly rozmanitost do kuchyně. Nyní ovšem čas ani místo nekladou meze přáním a chutím národů.

Dostaneme zde nejlepší okouny z Ameriky, humry z Norska, langusty z Bretagne, želvy ze západní Indie, sardele z Brabantu, šunky z Yorkshiru, hovězí jazyky z Austrálie, kuřata z Mansu, kapouny ze Štýrska, bazanty z Čech, holuby z Modeny, stepokury z Ameriky, brambory z Alžiru, karfiol z Brusselu, chřest z Argen-

teuilu, cibuli z Oporta, ananasy ze záp. Indie, oranže z Bahie, banany z Tunisu, kaky z Japanu, lychee z Číny.

Hle, všechny tyto věci nejsou dnes jen pro velmože; každý si jich může dopřát, leda že jich nedovede tak užiti, než kdo jemnější způsob požívání si osvojil.

Na tomto umění pracuje se 2000 let; aristokraté, umělci, učenci, lékaři, diplomaté, církevní hodnostové, vědomi sobě, jak radosti stolu obveselují srdce i ducha, povznesli způsob jísti na obor studia hodný, jenž širším kruhům zůstává namnoze dosud uzavřen.

Ukojení chuti k jídlu má se diti způsobem oduševněným a vybraným. Umění má při stole převládati nad přírodou; kdo chceš jako host a obratný společník povinností svým dostáti, sobě a jiným radost způsobiti, vnikni hlouběji do umění jísti, kterým nabudeš oné lahodné jistoty, která v každé společnosti tak příjemně působí.

„Nár. L. 330, 1883.“



OBSAH.

	Stránka		Stránka
Několik slov o tom, kterak jsem se naučila vařit		Předkrmy	123
Rada kuchařce	1	Paštiky	127
Polévky	3	Rosoly sladké	131
Omáčky	16	Jídla moučná	136
Masa. Maso hovězí	21	Záviny (štrudle)	161
Maso telcí	31	Nákypy	165
Maso vepřové	42	Pečivo obyčejné i jemnější, cukrovinky i pamlsky	178
Maso skopové	45	Dorty	202
Maso jehněčí	49	Zmrzliny	206
Maso kozlečí	52	Zavařeniny ovocné, šťávy a kompoty	209
Drůbež	53	Dodatek	221
Zvěřina	72	Rady a pokyny	223
Ryby	86	Uspořádání hostin	231
Sekaniny	98	O umění jísti	240
Zeleniny	108	Ukazatel	248
Saláty a naloženiny	114		

UKAZATEL.

	Strana		Strana
Angrešl	217	Čandát	87
Aspik malinový	212	Čtverečky čokoládové	195
Aspik merunkový	214	Čtverečky krémové	199
Aspik rybízový	210	Dort chlebový	203
Bažant	78	Dort linecký	205
Beefsteak sekaný	26	Dort makový	204
Beefsteak z bělice	26	Dort mandlový	203
Beefsteak ze svičkové	26	Dort pěnový	204
Boby (fazole)	111	Dort piškotový	202
Boby k masu	112	Drůbky husí	67
Bochníčky (mazance)	184	Endivie	115
Brambory v paprice k masu	20	Esence	219
Brukev (kerlubny)	108	Esence z malinových ja- dérek	213
Brukev nadívaná	106	Esence z ořechových ja- dérek	213
Brusiny bez cukru	121	Fličky šunkové	153
Brusiny naložené	121	Fličky šunkové se zelím	153
Buchta lublaňská	180	Grog	219
Buchta lublaňská maková	180	Guláš	27
Buchta lublaňská tvarohová	181	Halušky	153
Buchta třená	181	Hlemýžď celý	130
Buchta třená jiná	182	Hlemýžď na rychlo	130
Buchtíčky dukátové	178	Hlemýžď sekaný	129
Buchtíčky obyčejné	178		
Buchtíčky závitkové	179		

	Strana		Strana
Holub	64	Jazyk pečený	31
Holubi divocí	85	Jazyk s česnekovou omáč.	30
Holubi na divoko	66	Jazyk se sardelmi	30
Holubi se slaninou	65	Jazyk s omáčkou z kyse- lých třešní (vajkslí)	29
Holubi v ragoût	65	Jazyk s polskou omáčkou	30
Holubi naložení v soli	118	Jehněčí	223
Houska smažená	107	Jelen	72
Hovězí	221	Jelenice	117
Hrách mladý, zelený	120	Kadečník	112
Hrách z lusků vyloupaný, jak se udrží zelený	225	Kamenáček (Steinhäupel)	113
Hrudí nadívané	32	Káňata mladá	82
Hrudí s paprikou	32	Kapoun	58
Hrušky časlavské naložené	122	Kapoun dušený ve šťávě	62
Hruštičky malé šípkové	217	Kapoun na víně pečený	58
Hřbet jelení	73	Kapoun na způsob lažanta	58
Hřbet jelení ve šťávě	73	Kapoun s čerstvými hříbký	61
Hřbet jelení ve víně	74	Kapoun se sardeli	59
Hřbet skopový	46	Kapoun s lanýžovou ná- divkou	61
Hřbet skopový na divoko	47	Kapoun s mušlemi	60
Husa	66	Kapoun s pýchavkami (trüff- lemi)	60
Husa divoká	83	Kapoun v rosolu	62
Husa mladá a koroptev mladá	223	Kapoun zadělávaný s raky	59
Husa na divoko	68	Kapr na černo	93
Husa v kroupách a omáče	68	Kapr na modro	92
Huspenina jablková	218	Kapr pečený na cibuli	92
Hvězdičky stříkané	159	Kapr sekaný	100
Chléb jak se peče	226	Kapr se sardeli	92
Chléb ovocný	187	Kapr se slaninou	93
Chlebiček anýzový	194	Kapr s mayonnaisou	93
Chlebiček biskupsky	194	Kapusta nadívaná	105
Chlebičky v ledu	201	Karbanátky	101
Jablka kdoulová	219	Karbanátky z káňat	103
Jahelník	174	Karbanátky z okruží	102
Jazyk naložený	29	Karbanátky z pečeného masa	103
Jazyk na sucho	31		

Strana	Strana
Karbanátky z vařených jater 102	Koláče linecké 190
Karbanátky z vráňat 103	Koláče německé 187
Klobásy v máslovém těstě 125	Koláče obyčejné se švest-
Klouzky nebo podmásličky 117	kami 186
Knedlíčky 7	Koláče popelky 186
Knedlíčky bramborové 8	Koláče postoloprtské 188
Knedlíčky jaterné 8	Koláče s čerstvými švest-
Knedlíčky morkové 8	kami 185
Knedlíčky z uzeného jazyku 8	Koláče ze žitné mouky 187
Knedlík rýžový 137	Koláče zmrzlé 188
Knedlík slaninový v ubrou-	Koláčky čokoládové 190
sku 138	Koláčky jiné 189
Knedlík smetanový 136	Koláčky křehké 189
Knedlík v ubrousku 137	Kolník 110
Knedlík zadělaný vodou 139	Kompot z mirabelek 216
Knedlík jaterní 140	Konsommé čokoládové 135
Knedlíky krupičné 140	Konsommé s malinovou za-
Knedlíky obyčejné 139	vařeninou 134
Knedlíky slaninové 138	Konsommé v páře 133
Knedlíky slaninové ze žitné	Konsommé z mandlového
mouky 139	mléka 134
Knedlíky švestkové 142	Konsommé z pomeranče 134
Knedlíky švestkové kynuté 143	Konsommé z rybízu 134
Knedlíky tvarohové 140	Kornoutky feniklové 200
Knedlíky z ječné mouky bez	Koroptve 78
vajec 143	Koroptve marinované 78
Knedlíky bramborové I. 141	Koroptve v ragoût 79
Knedlíky bramborové II. 141	Koříněk do závinu 39
Knedlíky bramborové III. 141	Koříněk jehněčí 51
Knedlíky bramborové bez	Koříněk po sladovnícku 38
vajec IV. 142	Koříněk skopový do po-
Knedlíky bramborové se	lévky 49
šunkou V. 142	Koříněk telecí 38
Koblihy I. 182	Kosmalice 160
Koblihy II. 183	Košičky smažené 158
Koblihy III. 183	Košálky vyrostlého salátu 120
Koláče , . 185	Koteletky z loje, cukrové 199

	Strana		Strana
Kotelety vepřové . . .	44	Kýta se sardelemi . . .	33
Krapličky houbové . . .	15	Kýta se smetanou . . .	32
Krapličky mozkové . . .	15	Kýta skopová dušená . .	46
Krapličky s houbami . .	148	Kýta skopová naložená . .	45
Krapličky s povidly . .	147	Kýta vepřová naložená . .	42
Krapličky se sekaninou .	148	Kýta vepřová na víně . .	43
Krapličky se špenátem . .	148	Kýta vepřová se sardeli .	42
Krapličky se zelím . . .	149	Lanýže sušené	118
Krocán	69	Ledvinky hovězí	28
Křen polévkový	19	Ledvinky na víně	28
Křen s citronovou šťávou	20	Línky s česnekovou omáčkou	97
Křen smetanový	19	Lívance bez droždí	155
Kuchyň v pořádku jak se		Lívance obyčejné	154
udrži	227	Lívance pečené v jamkách	155
Kuřata	53	Lívance z ječné mouky .	155
Kuřata zadělávaná s brota-		Losos marinovaný	86
nem	55	Losos s mayonnaisou . . .	87
Kuřata zadělávaná se smr-		Lyska va štávě	84
žemi	56	Lysky a potápky	83
Kuřata zadělávaná se žam-		Marcipán	200
piony	56	Maso hovězí vařené	21
Kuřata s frikasem	57	Maso skopové s rýží	48
Kuřata zadělávaná s chře-		Merunky	217
stem	55	Milosti boží	183, 184
Kuřata zadělávaná s květá-		Mník	94
kem	55	Mošničky z máslového těsta	193
Kuřata zadělávaná s mu-		Mrkev	108
šlemi	54	Mřenky	95
Kuřata zadělávaná s paprikou	56	Mušle nadívané	130
Kuřata zadělávaná s rýží .	56	Nádivka tvarohová	149
Kuře zadělávané s mandlo-		Nádivka z čerstvých hub .	149
lovou omáčkou	57	Nádivka ze sekaniny . . .	150
Květák zadělaný	109	Nádivka ze suchých hub .	150
Kvíčaly	79	Nákyp citronový	165
Kvíčaly na hořko	80	Nákyp chlebový I—III. 170, 171	
Kvíčaly se slaninou . . .	80	Nákyp jiškový	172
Kýta jelení	74	Nákyp krupičný	174

	Strana		Strana
Nákyp makový I, II.	175	Nudle s vanilkou	151
Nákyp malinový	169	O bloučky mandlové	197
Nákyp mandlový	168	Okalice	94
Nákyp mandlový jiný	168	Okoun	95
Nákyp oříškový	176	Okruží s frikasem	39
Nákyp rýžový se zavařeninou	173	Okruží telecí	39
Nákyp rýžový s jablky	173	Okurky bílé	120
Nákyp rýžový s pomerančem	173	Okurky naložené	119
Nákyp smetanový	167	Okurku naložené ve víně	120
Nákyp s rybízem	169	Okurky obyčejné, naložené	119
Nákyp s višňovou zavaře-		Okurky po lublaňsku	116
ninou	169	Omáčka bramborová	18
Nákyp šípkový	169	Omáčka cibulová	16
Nákyp tvarohový	167	Omáčka česneková	18
Nákyp z bramborové mouky	176	Omáčka kaparová	18
Nákyp z čokolády	171, 172	Omáčka koprová	17
Nákyp ze strouhané kaše	174	Omáčka okurková	18
Nákyp ze žemličky	170	Omáčka pažitková	17
Nákyp z mrkve	169	Omáčka sardelová	16
Nákyp z pomeranče	166	Omáčka slezinová	17
Nákyp z vařeného citronu	166	Omáčka studená I, II.	19
Nákyp z vařeného pomeranče	167	Omáčka šťovíková	19
Nákyp z vlašských ořechů	176	Omáčka z tomat (rajských	
Názvy masa	221	jablek)	16
Noky morkové	9	Omeletky	145
Noky mozečkové	9	Omeletky do polévky	147
Noky z brukve	9	Omeletky se sekaninou	146
Noky z mouky	9	Omeletky s povidly	146
Nožičky telecí smažené	40	Omeletky s rybízem	147
Nožičky v kvásku	41	Omeletky s rýží	146
Nožičky v rosolu	41	Omeletky s tvarohem	145
Nudle bavorské	151	Ořech telecí smažený	37
Nudle bramborové	152	Ořechy vlašské	217
Nudle bramborové s krupicí	152	Ovoce marinované	218
Nudle jako seno-sláma	151	P arma	94
Nudle krupičné	152	Paštičky máslové se seka-	
Nudle s mákem	150	ninou	126

Strana	Strana
Paštičky z loje 159	Polévka z kyselého mléka, krupková 10
Paštičky z máslového těsta 193	Polévka z linka, rybí . . . 12
Paštika rybí 128	Polévka z vody 9
Paštika ze slepice 128	Polévka z vody, hrachová 11
Paštika ze zajíce 128	Polévka z vody, krupková 10
Paštika z husích jater . . . 127	Polévky šálkové 13
Paštika z koroptví 127	Potápky 84
Pečeně hovězí I. 25	Poupátka kapustová . . . 110
Pečeně hovězí II. 26	Povidla cezená 215
Pečeně svičková 23	Povidla švestková 215
Pečeně svičková na způsob zvěřiny 24	Prádlo čistě a bez poško- zení jak se vypere . . . 228
Pečeně svičková šalovaná 24	Preclíčky anýzové 195
Pečeně telecí 31	Preclíčky mandlové 196
Pečínka vepřová 43	Předek jehněčí s nádivkou 50
Piškoty 196	Předek jehněčí zadělaný . 49
Podbřišek v rosolu 75	Předek jehněčí zadělaný se smržemi 51
Polenta 177	Předek jehněčí zadělaný s paprikou 51
Polévka bramborová ho- vězí 6, 7	Přísada ku kávě 220
Polévka bramborová z vody 7	Pstruzi 87
Poléčka hnědá 3	Ptáci španělští 27
Polévka hrachová 11	Ptáčci malí 80
Polévka chlebová 13	Pudíng špenátový 109
Polévka kroupová 3	Pýchavky (Trüffle) 118
Polévka krupicová 4	R ada kuchařce 1
Polévka proti choleře 15	Rebarbora 113
Polévka rybí 11	Rohličky z máslového těsta 193
Polévka rýžová 4	Rosol citronový 132
Polévka ságová 4	Rosol čokoládový 133
Polévka s knedlíčky 7	Rosol kávový 132
Polévka s krupkami, zelná 10	Rosol smíšený 131
Polévka svítková 4	Rosol vinný 131
Polévka šálková, hnědá . . . 13	Rosol z mandlového mléka 133
Polévka v mléce, krupková 10	Roštěná hovězí 21
Polévka zelná 10	
Polévka z jarních bylinek 12	

	Strana		Strana
Roštěná se sardelí . . .	22	Smaženec bez vajec . . .	154
Roštěná se šípkem . . .	22	Smaženec bramborový . . .	154
Roštěnka sekaná . . .	22	Smrže sušené . . .	118
Rozprava o uspořádání ho- stín . . .	231	Srnec . . .	74
Rybičky nápodobené . . .	104	Suchárky anýzové . . .	192
Ryzce naložené . . .	117	Suchárky mandlové . . .	192
Rízky na cibuli . . .	37	Suchary . . .	191
Řízky přirozené . . .	36	Suchary dětské . . .	192
Řízky se sardelemi . . .	36	Svíčková ve štavě . . .	23
Řízky smažené . . .	36	Svítek kapustový . . .	5
Řízky vepřové . . .	44	Svítek krupičný . . .	6
Řízky z pečené kýty . . .	37	Svítek moukový . . .	4
Salám cukrový . . .	198	Svítek mozečkový . . .	5
Salát celerový . . .	116	Svítek ze sekaniny . . .	6
Salát hlávkový . . .	114	Svítek z brukve . . .	6
Salát hlávkový pařený . . .	117	Svítek z jater . . .	5
Salát chmelový . . .	115	Svítek z kapusty . . .	110
Salát míchaný . . .	115	Svítek z okruží . . .	40
Salát okurkový . . .	116	Škubánky . . .	144
Salát vlaský . . .	116	Škubánky s praženou moukou	144
Salát z cikorie . . .	114	Škubánky z mouky a kru- pice čili spěšné buchty .	144
Sekanina do kraplíček . . .	14	Škrob pšeničný jak se dělá	230
Sekanina s buchtou . . .	161	Špenát . . .	109
Sekanina z kořínku . . .	38	Štáva bezinková . . .	214
Sekanina z vařené slepice .	103	Štáva malinová . . .	212
Selátko I.	223	Štika marinovaná . . .	89
Selátko II.	70	Štika na modro . . .	90
Selátko v rosolu . . .	71	Štika s česnekem . . .	90
Skopové	223	Štika se sardelí . . .	91
Skopové s majoránkou . . .	48	Štika smažená . . .	91
Slepice s citronovou omáčkou	64	Štika s paprikou . . .	90
Slepice sekaná	99	Švestky	216
Slepice s lanýži	63	Švestky naložené . . .	121
Slepice s nudlemi	62	Tabule jak se upravují .	223
Slepice v rosolu	64	Telecí	221
Sluky	80	Telecí zadělávané se smržemi	33

	Strana		Strana
Telecí zadělávané s chřestem	34	Vepřově	222
Telecí zadělávané s kapary	35	Vepřové, na pivě	45
Telecí zadělávané s květá-		Vepřové se šípkovou omá-	
kem (karfiolem)	34	čkou	45
Telecí zadělávané s ředkvič-		Višně	216
kou	34	Vodnice	110
Telecí závitky zadělávané	35	Vrány mladé	84
Tetřev	81	Zadeček kozlečí	52
Tetřev hluchý	81	Zadek jehněčí	50
Tetřev se slaninou	82	Zadek zaječí	77
Tlapy medvědí	200	Zadek zaječí s vínem . .	77
Tloušť	95	Zadělávané s frikasem .	35
Treska	95	Zajíc	76
Treska s frikasem	96	Zajíc nápodobený	99
Treska smažená	96	Zajíc s česnekem	77
Treska zadělávaná	96	Zajíc sckaný	98
Tuřín neb hlavaťice	111	Zavařenina malinová . .	212
Tyčinky	191	Zavařenina merunková .	213
Tyčinky skoficové	191	Zavařenina rebarborová .	214
Úhoř marinovaný	88	Zavařenina rybízová I. .	210
Úhoř pečený	89	Zavařenina rybízová II. .	210
Umění jísti	240	Zavařenina šípková . . .	209
Uzené	222	Zavařenina švestková . .	215
Uzenice na bramborovou kaši	100	Zavařenina višňová I. . .	211
Uzenice na rýži	101	Zavařenina višňová II. .	211
Uzly	149	Zavařenina z ostružin (čer-	
Vaječníky	158	ných malin)	213
Vandličky vanilkové	198	Závařky do čistých hovězích	
Vánočka (houska)	184	polévek	14
Vdolečky smažené	156	Závitky	123
Vdolky bramborové	157	Závitky skopové	47
Vdolky na jamkách pečené	157	Závitky s lanýži	124
Vdolky pečené v troubě .	156	Závitky v mayonnaise .	125
Vdolky popelky	157	Závitky s máslovou omáčkou	124
Věnečky	197	Závin krupičný	164
Věnečky mandlové jiné .	197	Závin oříškový	165
Vepř divoký	75	Závin se zemličkou . . .	162

	Strana		Strana
Závin s kyselou smetanou	163	Zelí na sladko	111
Závin s mandlovou nádivkou	164	Zelníky	157
Závin s tvarohem . . .	162	Zmrzlina citronová . . .	207
Závin s tvarohem a jablky		Zmrzlina čokoládová . . .	206
na jiný způsob . . .	163	Zmrzlina jahodová . . .	207
Závin tažený s jablky .	161	Zmrzlina punčová . . .	208
Zázvorky	195	Zmrzlina vanilková . . .	206
Zelenčata (ringle) . . .	218	Zmrzlina višňová . . .	207
Zelí jak se nakládá . . .	225	Žampiony ve sklepě jak se	
Zelí nadívané (faširované) .	104	pěstují	225
Zelí nadívané na jiný způsob	105		

