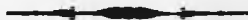


# ČESKÁ KUCHAŘKA.

OD  
DUMKOVÉ HANNY.

„Špatně připravené obědy jsou  
začasto pramenem největších mrsu-  
testí v rodině. Špatná kuchařka jest  
marnotratnice peněz a domácího  
štěstí.“ Samuel Smiles.

Obsahuje 2213 předpisů a vhodných dodatků.



V PRAZE.

NÁKLADEM ALOISE HYNKA, KNIHKUPCE.



## Předmluva.

---

Ve výtečných spisech Samuela Smilesa nalezají se mnohé pravdy, i doufám, že dobře bude, když se i zde o nich zmíním, neb on praví:

„Ženy nejsou více schopny práce na světě, než muži práce ženské. A kdekoli žena zbavila se rodiny a domácnosti, aby vstoupila do práce jiné, všude byly následky pro společnost nešťastné.

„Jest ale ještě jeden zvláštní obor ženské práce, jenž vyžaduje vážné pozornosti všech pravých reformatorek, ač jest to obor, jenž dosud byl nepochopitelně zanedbáván. Máme na mysli lepší šetrnost a úpravu lidské potravy, v níž za našich dob rozhazování, vyplývající z nedostatku nejjednodušších vědomostí kuchařských, jest bezmála hanebné.

„Jestliže na toho muže máme pohlížeti jako na dobrodince svého pokolení, který učiní, aby dvě stébla rostla tam, kde dříve rostlo jen jedno: dlužno nám neméně i na tu ženu pohlížeti jako na dobroditelku lidstva, která šetří a hledí co nejvíce využítkovati potravin, jež jsou plodem lidské mysli a práce.

„Lepší používání našich nynějších zásob vážilo by tolik, jako okamžité rozřešení plodné půdy naší země, ať nic nedím o lepší zdravotě, úsporách a domácím blahobytu.

„Kdyby naše reformátorky jen v tomto směru ráznosti své s prospěchem použily, zjednaly by si díky všech domácností a vážnost tak velikou, jako největší praktičtí lidumilové.“

Na jiném místě pak praví:

„Tisíce lidu hynou, pykajíce za hříchy, které v neznalosti nejjednodušších zákonů přírody a lidského těla původ svůj mají.

„Nebylo by na škodu, kdyby vychování žen větší zřetel ku vzdělání ve věcech domácnosti užitek nesoucích bralo.

„Nenít sice úkolem ženy peníze rodině potřebné vydělávati, ale po větším díle leží správa těchto peněz v rukou jejích.

„A kdo s penězi vycházeti musí, tomu především třeba, aby uměl počítati.

„Nezná-li hospodyně užitek, jaký čtyři species počtářské přinášejí, nedovede-li vydaje a příjmy zapisovati — pozná v krátkém čase, jaké rozpaky má tento nedostatek v zápětí.

„Nebudeť moci s penězi vycházeti a padne do dluhů, které muže jejího do velikých nesnází přivedou, — nezničí-li jej vůbec naprosto.

„Dalo by se mnoho o řádném vedení hospodářství pověděti, zvláště pak o důkladných známostech kuchařských.

„Špatně připravené obědy jsou začasto pramenem největších mrzutostí v rodině.

„Špatná kuchařka je marnotratnice — marnotratnice peněz a domácího štěstí.

„Jak často rozloučila špatně připravená kýta, co Bůh svazkem manželství na věky spojil.

„Nemělo by tedy rozumné vychovatelství umění hospodářného vaření se zřetele ztráceti.

„Jest to sice zcela všední a obyčejné umění, ale jak často se na ně zapomíná!

„Tisíce řemeslníků a dělníků přivedeni jsou špatným kuchařením o polovici živných látek v potravinách obsažených.

„Ženy jejich nemívají ponětí o tom, jak s potravou hospodářsky zacházeti, a jakým způsobem ji chutně a zdraví prospěšně připravití mají.

„I střední stavy v mnohém ohledu nedostatkem tímto trpí. —

„Kdybychom pomocí nějakého kouzla věděti mohli,“ praví jistý spisovatel, „co se v čas poledního obědu v mnohých rodinách děje, jaké divadlo mrzutostí, marnotratností a neslušného chování bychom tu spatřili!“

„Muž se hádá se ženou, že nemůže připravený oběd chutně pojmí, a odchází, aby zlost ukonejšil, do hospody.

„Zde vidíme, že špatně připravený oběd nejen látek živných utrácí, nýbrž i pramenem je nesvárů, škody na zdraví a zbytečných vydajů v hospodě.

„Naproti tomu vidíme, že lidé, kteří chutnou stravu jedí, mnohem méně pití nakloněni jsou; nebo žaludek, jemuž chutným jídlem zadost učiněno jest, nehledá náhradu v dráždivých nápojích.

„A dobrý oběd má i dobrý rozmar v zápětí, což mnoho váží!

„Nevyrozumíváme obědem dobrým stravu nákladně připravenou. Mnohý boháč špatně jí, ač jej oběd veliké peníze stojí, kdežto mnohý chudobný dělník jednoduše ale dobře obědvá, pakli se mu toho štěstí dostalo, že má ve své ženě dobrou hospodyni a kuchařku.

„Bezcenným členem každé rodiny jest žena, která nedovede hospodařiti a vařiti!



„Mát sice krásné pohlaví naše někdy výborný smysl pro to, co se ho nejbližše dotýká.

„Mnohé děvče nelibě snese, sedí-li nějaký záhyb šatu jen o malé poznání výše neb níže než zapotřebí.

„Ale ohmezuje-li se vědění její jen na věci takové, pak nebude nikomu družkou na pouti života, nýbrž mrzutým břemenem.

Neznajíc se v přípravě chutné stravy, vyžene brzo muže svého do hospody, kdež lze za peníze dostatí vše, jak se patří, a nad to se vyhnouti mnohým nepříjemnostem, které špatný oběd provázejí.

„Počet případů nemocí zaživacích ústrojí je všude tam, kde se pokrmy špatně upravují, úžasný.

„Převeliký byl by z toho zisk, kdyby se stala nauka o vaření nezbytným předmětem vzdělání ženštin.

„Mezi cenami,“ praví Examiner, „které dobrodinci lidu vypisují neb rozdávají, rádi bychom viděli také cenu na nejlépe uvažené zemáky, nejlépe upečenou skopovinu, nejlépe připravenou polévku. Jsme sobě vědomi, píšíce toto, že se tomu návrhu mnozí pousmějí; ale posměch ten vycházel by zajisté jen z nevědomosti: neboť mezi sty sotva jednoho nalezneme, který by se mohl pochlubití, že jedl dobře uvažené zemáky.“

„Zkrátka, jako jindy tak i v kuchyňském oboru postrádáme často zdravého náhledu.

„Potravu dlužno užívatí, nikoli zneužívatí.

„Nynější kuchaření mnoho zbytečným způsobem utrácí; co francouzská kuchařka dobře použítí dovede, zahazuje anglická často do pomejí.

„Zdraví, blahobyt a štěstí rodiny závisí nemálo na kuchyni!

„Řádná kuchyně je služkou spořivosti.

„Zkušenost mi praví, že vychovávání žen se zřetelem na potřeby domácí, poučení jich o tom, jak štěstí a klidu domácího získati možno, mnoho bídy a zločinů by v zárodku zničilo.

„Bylo by méně opilých manželů, méně neposlušných dětí.

„Co dělník pravím ze své vlastní zkušenosti, že vychování pohlaví ženského hanebně je zanedbáno, a já mu přikládám větší důležitost nežli všemu jinému; neboť žena sděluje mladistvé mysli dítěte první dojmy, ona tvoří dítě, které v muže vyrůstá.“

To jsou pravdivá slova Samuela Smilesa, která by měla od úst k ústům se sdělovati a dle nich domácnosti naše se řídit.

Po významném výňatku pravd Smilesem uveřejněných nezbyvá mi nic jiného, nežli přimluvit se za to, by zlatá zrnka tato všeobecného povšimnutí došla a dle pravd těchto i mnoho v rodinách našich se zařídilo.

V české kuchařce své podávám skromný návod, jak by možno bylo chutně nejen nejjednodušší, ale i strojená a lahodná jídla upravovati.

Sama, dlíc po více let na venkově, poznala jsem, jak s mnohými těžkostmi má hospodyně zápasiti, a k tomu zřetel svůj obracejíc podávám v spisu tomto velký výběr jídel, která i v nejjednodušší domácnosti hospodyně chutně a levně zaříditi může.

Nepíši snad nová nějaká jídla, ale podávám laskavým čtenářkám dobrá, chutná a osvědčená jídla, kterých většinu sama byla jsem zkusila upravovati, jiná pak podle nejlepších spolehlivých pramenů tuto stlumočuji, a proto doufám, že kniha tato v mnohé domácnosti bude mile přijata, že i nejen starším, hlavně mladším a nastávajícím hospodynám mnoho dobrého a praktického poskytne.

## VIII

Přidala jsem mnohé dodatky, které doufám, že též mnohé hospodyně vhod přijdou.

Jako ve všem, tak i v kuchaření musí míti kuchařka k povolání tomu náklonnost, zálibu a ve vykonávání a upravování pokrmů zvláštní vkus, chuť a praktické nápady, jinak nebude moci i dle nejlepší knihy kuchařské vařit.

Přejíc, by v rodinách našich hojně kuchařek se odchovávalo, které by chutně a lacině vařily, poroučí spis tento do přízné ctěných hospodyň.

Hanna Dumková.

## 1. Kuchyně.

Hospodyně starati se jest především o domácnost; ne-  
poslední část působení jejího náleží zajisté kuchyni.

Za našich dob mluvívá a smýšlí se s malou vážností  
o zaměstnání tomto, a přece vzdělanost národa i po způsobu  
upravování potřebného pokrmu poznává se.

Zanedbávání tohoto odvětví domácí práce je zvláště  
u středního stavu velmi škodlivé, poněvadž nechť dívek  
k zaměstnání tomuto bývá budoucímu povolání jejich na ve-  
likou újmu; vždyť nemajíce potřebných vědomostí a zkuše-  
ností, nemohou ani vhodně poroučeti, ani mnohdy levnými  
prostředky chutná a živná jídla připravovati, ač náležitá  
úprava pokrmů způsobem levným je v domácnosti důležitá věc.

Každá rádná hospodyně musí míti na jistou dobu roz-  
počet, kterým za obyčejného hospodaření vystačiti má.

Důležité jest, aby si v příhodný čas opatřila potřebných  
zásob, které se nekazí.

Nejlépe jest, když se vše kupuje ve větším množství  
a z první ruky, čímž zejména větší domácnost vždy získá;  
kde kupuje se vše jen pro okamžitou potřebu, vydá se ne-  
poměrně mnoho peněz.

Kupujíc maso vůbec a drůbež zvláště hospodyně nehleď  
jen na láci, neboť obyčejně věc lacinější bývá příliš nepo-  
měrně horší, a zejména laciné maso při upravování velmi  
mnoho pozbývá.

Kupuješ-li do zásoby, kupuj v době příznivé způsobem  
vhodným, abys v nepříznivém čase nemusila více peněz vydati.

K zásobám častěji přihlížej, zdali se nekazí. Hospodyně,  
která pravidelně v čas neplatí, škodí velmi rodině i hospo-

dárství, neboť jest jí spokojiti se se zbožím méně dobrým, ač rovně drahým, nebo dražším a špatnějším.

V kuchyni ať nepřichází nic na zmar. Kostí, zbytků syrového i vařeného masa, drůbeže, ryb, slaniny, zbytků uzeniny a jiné mastnoty polévkové možno upotřebiti rozmanitým způsobem k upravování sekanin, připravování omáček a p. Ovšem třeba jich užítí v čas, pokud se nezkazily.

Všeckým zde naznačeným požadavkům ovšem vždy a všude i přes nejlepší vůli vyhověti nelze; avšak v každé kuchyni má a může býti čistota a pořádek, pokud se týče pokrmů i práce.

Všechno měž tu své místo; po upotřebení budiž veliké náčiní náležitě očištěno a uloženo.

Často vídáme, že bývá podlaha mokrá a prohnílá, poněvadž se nádobí vodní na ni staví.

Nádoby, které nemohou státí na lavici, nemají se bezprostředně stavěti na podlahu, nýbrž musí něčím podloženy býti.

## 2. Kuchyňské nádobí.

Měděné nádoby jsou velmi trvanlivé, ale mohou zdraví uškoditi, poněvadž se jimi potraviny kyselé otravují. Ale nejen v kyselinách, octě a mastnotě se měď rozpouští, než i ve vodě, pakli vzduch má přístup. Je-li vzduch vlhký, potahují se měděné nádoby povlakem, který čištěním odstraněn býti musí. Ani nejmenší částka zelenky se nesmí trpěti, poněvadž se tato snáze rozpouští než měď. Měděné nádoby čistí se nejlépe, když se rozmočí hlína, kus sukna se namočí, posype pilinami měděnými a nechá uschnouti; zelenka se očistí přepálenou hlinou. Totéž platí o nádobách mosazných.

Cínové nádoby nehodí se k uschování kyselých jídel, poněvadž skoro každý cín obsahuje škodné látky, které se v kyselině rozpouštějí. Má-li cínové nádobí býti čistě bílé, nechá se chvíli ve vařící vodě.

Nejlepší nádoby jsou železné, jen že v některých jídla zčernají; prostředek proti černání potravin jest, že se v nich upálí káva, opakuje-li se to, pálí se opět; anebo naplní se vodou, přidá něco mastnoty a voda se vyvaří, také dostačí několikrát v nich hodně mastné věci vařit.

Toto platí ovšem o železných nádobách nepolévaných. Emailované železné nádoby mají býti, než se jich upotřebí, vyčištěny, naplněny vodou, v níž jest třicátý díl váhy soli a třicátý díl octa; směsina se po půl hodiny vaří a nádoby opět vyčistí.

### 3. Čištění kuchyňského nádobí vůbec.

Nejlepší a nejlacinější prostředek, aby se vši mastnoty nádoby zbavily i bez horké vody jen vodou studenou, jest rozchodník. Bylina tato roste na všech suchopárech a mezích; nutno jest pak nádoby opláknouti vodou; poněvadž rozchodník je velmi dužnatý a zbývá po něm na nádobách mnoho šťávy.

### 4. Čištění nádob železných.

Lépe než pískem cídí se nádoby kovové otrubami nebo pilinami dřevěnými, opláknou se horkou vodou a očistí čistým, lněným šatem, načež se poklopí. Rzi se zbaví, když se natrou olejem. I když kovových nádob jen po několik dní nebylo užito, musí býti umyty, neb i nejčistší nádoby pozbudou lesku.

### 5. O polévce.

Nejlepší polévky se docílí z hovězího masa, čerstvé ne příliš tučné hovězí maso (na litr  $\frac{1}{2}$  kilogr.) as za polovic telecího masa; několik rozsekaných telecích a hovězích kostí

se dá do hrnce, maso se nepere, nýbrž se jen otře čistým šatem, dá do studené vody a nad mírným ohněm se zvolna vaří, pěna se odstraní, poněvadž polévka by čista nebyla. Když byla pěna sebrána, osolí se a přidají se kořínky zeleniny. Má-li déle zachována býti, neb má-li se z ní omáčka dělati, nesmí se příliš soliti, poněvadž se sůl příliš rozleží. Aby byla polévka silná, vaří se maso třeba i kolik hodin při mírném ohni, aniž by se vařila, aby se všechny živící látky vyvařily a nic jiného nezůstalo než tuhá vlákna a kosti; mastnota se sesbírá, polévka se procedí.

Postní polévka připravuje se z malých ryb, které mají mnoho kostí a jinak připraveny býti nemohou. Obvykleji se připravuje polévka rybí z ryb pro stůl určených, ale polévka tato není dobrá; neboť dá-li se ryba do horké vody, je ryba dobrá a šťávnatá, ale polévka není dobrá; dá-li se ryba do studené vody, je polévka lepší, ale ryba nechutná. Je tedy výhodnější upotřebiti několik menších ryb, aby nebyla zkažena ryba velká. Pilně se sbírá pěna. Má-li se polévka, ve které se ryba čtvrt hodiny vařila, dáti na stůl, procedí se, povaří chvíli s máslem sardelovým, kořením, zeleninou, přidá několik žloutků a usmažená houska; má-li býti polévka chutnější, protlačí se sítem vařené, pečené neb dušené ryby do ní.

## 6. O mase.

Při koupi masa nesmí hospodyně tak dbáti láce jako dobroty; neboť vždy to, co na penězích nahradí, dvojnásob zaplatí jakostí. Maso prorostlé žlutavým tukem a krátkého vlákna pochází z dobytka dobře krmeného, obvykle jest barvy bledočervené. Maso mladých zvířat není vyzrálé, tedy také méně živné; lepší jest maso zvířat, která se pohybují, než která stojí, ovšem mnoho záleží na přípravě. Nejživnější jest maso ssavců a ptactva. Pečené a dušené maso lehce se ztráví a je, požíje-li se s omáčkou, která se vypekla, velmi

živné; vařené jest těžko záživné, ač se může přípravou mnoho napravit; v octě naložené maso je záživné ale málo živné, naložené maso méně živné, ale záživnější než čerstvé, uzené jest živné i lehce záživné.

## Všeobecná pokynuti o nakládání masa.

### 7. Hovězí maso.

K nakládání užívá se masa šťavnatého, prorostlého, z kusu staršího. Obyčejně se tuk odstraní, poněvadž pak při pečení nepříjemně zapáchá. Čerstvé maso se nechá 24 hodin ležeti, nepere se, nýbrž jen čistým šatem osuší. K nakládání hodí se nejlépe kýta, která se zbaví kostí a uloží do nádoby, jejíž dno pokryto jest solí. Na 25 kilogramů je třeba  $1\frac{1}{2}$  kilogramů soli a 35 gramů (2 loty) ledku (sanýtru); mezi jednotlivé vrstvy masa může se dáti jalovce, pepře, rozetřené dloušky (tymiánu), cibule, rozmariny a t. d., přikryje se pokrývkou a přiloží kamenem. V prvních čtyřech nedělích se maso každodenně překládá, pak jednou za týden.

Snadnější jest nakládání do láku, poněvadž se maso nemusí překládati a déle se udrží. Na 25 kilogramů masa svaří se  $1\frac{1}{2}$  kilogramů soli, 22 gramy ( $1\frac{1}{2}$  lotu) ledku, 25 dekagramů (as 15 lotů) cukru v 10 litrech vody; když se všechno rozpustilo, sebere se pěna, lák se nechá vychladnouti a maso se do něho vloží.

Nakládání v malém děje se takto: 3—4 kilogramy masa se natrou směsí z 25 dekagramů (as 17 lotů) soli, 6 gramů ( $\frac{1}{2}$  lotu) ledku a 15 gramů (1 lotu) cukru; pak se zabalí do starého čistého plátna a uloží v kamenném hrnci, který



se dobře přikryje a kamenem přiloží, každý den se obrátí a po 8 dnech je dobře proleželé, dobře se vypere a může vařit.

### 8. Vepřové maso.

Obyčejně se nakládají části hřbetní, šunky, plece a žebra. Nakládá se podobně jako hovězí, jen že se dá více soli a koření se vynechává; na 10—12 kilogramů masa počítá se  $\frac{3}{4}$  kilogramu soli, 8 gramů ( $\frac{1}{2}$  lotu) ledku a 20 gramů ( $1\frac{1}{2}$  lotu) cukru. Má-li se naložit do láku, svaří se 2 kilogramy soli,  $\frac{1}{2}$  kilogramu cukru a 7 dekagramů (4 loty) ledku. Lák se nechá vychladnouti a maso solí a ledkem natřené se do něho vloží, jsou-li mezi jednotlivými kusy mezery, vyplní se buď menšími kousky masa nebo čistými bílými křeménky. Části hřbetní i žebra jsou za 8—10 dní dosti odleželé, plece i šunky vyžadují 4 neděle.

### 9. Telecí maso

se zřídka nakládá, obyčejně na venkově, když nelze téměř jiného masa dostat, aby mohla hospodyně předce rozmanitě oběd upravit. Telecí kýta se natře solí a ledkem, zabalí do plátna a uloží do uzavřeného hrnce na 8—10 dní; každodenně se obrací. Anebo se posype rozmačkaným jalovcem, obloží citronovou korou a listy bobkovými, pak vloží do láku z vody a soli na 12—14 dní. Netřeba připomenouti, že musí vždy stát na chladném místě.

### 10. Skopové maso

se otře čistým šatem, nasype na hrubo utlučeným jalovcem, pepřem, novým kořením a nakrájenou cibulí a polije lákem z vinného octa a vody. Má-li se masa užíti hned druhého

dne, polije se lákem vlažným, jinak vychladlým, uloží se v nádobě, přikryje šatem, přiloží prknem a obtíží kamenem. Kdykoliv se masa odebere, přeloží se ostatní.

### 11. Hovězí jazyky

se trou solí, do které se přidává malounko ledku a cukru tak dlouho, až sůl rozplyne a do masa vsákne, načež se na 10 až 12 dní na pánvi uloží a každého dne obrací.

### 12. Husy a kachny

nesmí býti příliš tučné, ač mají masité býti. Nakládají se rozmanitým způsobem. Obvykle se rozdělí na čtvrtky, dobře natrou solí s ledkem, nechají 3—4 dní v uzavřené nádobě ležeti; avšak každodenně se obrací.

### 13. Uležení masa.

Masa ze starších zvířat musí několik dní, než se užívá, v chladné místnosti se uležeti. Zvěřina a větší drůbež může v mrazu po delší čas u ledu ostati; vepřové maso pak může hned po zabití kusu v kuchyni se upotřebiti.

Hodně uleželé maso nesmí se vařiti ani dusiti, ale při prudším ohni jen péci.

### 14. Marinování masa.

Marinováním dostane maso příjemnou chuť a delší čas se udrží, při tom ostávajíc šavnatějším nežli při jiném nakládání. K marinování masa užije se rozkrájené na koláčky

cibule, mrkve, kořene celerového a petrželového, bobkového listí, dymianu, pepře, nového koření, citronové kůry a šťávy citronové, vína neb octa. V směsině této se maso omočí a otočí, naloží se do nádoby, nádoba se plátnem v octě namočeným přikryje a pevně vše zadělá, aby vzduch do vnitř vnikati nemohl.

### 15. Umývání masa.

Zvěřina a hovězí maso mají se rychle vyprati a umýti, nikdy nemají dlouho ve vodě ostat ležeti.

Hlava telecí atd., jakož i drůbež nechává se déle ve vodě, by maso sbělelo.

Maso, které by počalo v teplém počasí zaváněti, musí několikrátě důkladně se vyprati a může jen na divoko se upravovati. Dříve než se pere, utluče se maso dřevěnou paličkou, aby bylo měkčí a jemnější.

### 16. Maso na řízky.

Na řízky vyřeže se maso z kýty, v plátkách asi na prst tlustých.

Maso se očistí; kůže, tuk, žlázy a veškeré žilky se odstraní, aby nic tuhého mezi masem neostalo.

Na to se osolí, naklepe a vhodná forma k řízkům se upraví.

### 17. Uschovávání masa.

V létě čerstvé maso nerado dlouho se drží, snadno se kazí; proto jest rádné, bychom studený sklep, led aneb skříň s ledem měli, v které by po kolik dní uložené maso se udrželo. Kde není ledu a maso do sklepa ukládáno

býti musí, nechť nikdy nedává se na prkno, ale do kamenných nádob, kde často obraceno, nádoby stále čištěny býti mají. Nejlépe udrží se maso tehdy, když se před uschováním v teplé gelée (z kostí, vepřového a telecího masa a nožiček atd.) omočí, na vzduch pověsí, druhého dne do pevně uzavřené nádoby zadělá a v chladné místnosti uloží.

Tímto způsobem udrží se maso dvě až tři neděle čerstvé.

Taktéž po více dní udrží se maso čerstvé tím, když je v čistý šat zaděláme, do nádoby uložíme a v suché, chladné místnosti, celé suchým říčním pískem zasypeme.

### 18. Dušení.

Dušením nazýváme pozvolné vaření masa, ovoce, zeleniny atd. v pevně uzavřených nádobách, aby žádná pára unikati nemohla, tím se stává potrava šťavnatější a chutnější.

Velmi výhodně možno k dušení užítí Papinova hrnce.

### 19. Uzení.

Má-li vepřové maso dobře uzeno býti, naloží se dříve do džberu, když bylo dříve solí smíchanou se sanytrem dobře posoleno, každý den se překládá na jinou stranu, a přiloží se kamenem. Po několika dnech se pověsí do komína a nejlépe se udí drtinami, mezi které se míchá chvoj. Mimo vepřové maso může se udit: úhoř, kapr, husa, vepřový jazyk.

### 20. Pečení.

Dobře upravená pečeně je nejzdravější, nejchutnější a nejživnější pokrm a tvoří hlavní oddíl sebe nádhernější a neb i sebe jednodušší hostiny.

Pečení musí se s největší opatrností prováděti, neb potřebuje největší obezřetnosti ze všech takřka jídel.

K pečení určené maso ani drůbež nesmí býti z čerstvě zabitého kusu, ale spíše musí se odležeti, nesmí ale býti zkažené a snad v rozkladu se nalézající.

Chybný jest náhled, že má zvěřina — zaváněti, to jen předrážděná, nerozumná chuť říci může, nejen že to není zdravé, není to ale také ani chutné.

Zdá se, že je to velmi jednoduché pečení upéci, ale není tomu tak, někdy je tvrdá, vláknitá, jindy zase příliš měkká až snad spálená, tu neslaná, tam přesolená atd.

Trouba, v které pečeně pění se má, musí býti stejnoměrně vyhřátá, — takže aspoň půl hodiny před pečením musí se pod ní zatopiti.

Vepřová pečeně a husa pekou se, když vodou se podlejou a svým vlastním omastkem se polévají, ostatní pečeně omastí se máslem.

Velká pečeně se v čistém šatě natlouká, by změkla, hovězí a skopovou pečení, jakož i zvěřinu ano i drůbež špiкуjeme. Špikování musí se prováděti přiměřenými jehlicemi, ale nikdy nožem, by pečeně mnoho rozřezána nebyla, čímž svou šťavnost ztrácí. K jemným pečením užívají se pekáče kamenné neb hrncené polévané, na železných pekáčích pečená pečeně snadno dostává nepříjemnou příchut, snadno se připálí.

Železných (litě) pekáčů možno jen tehdy k pečení s prospěchem užiti, když jsou dobře polévané.

Při ukládání na pekáč položí se pečeně nejlepší stranou na vrch a potře se horkým rozpuštěným máslem.

Vpeklo-li se máslo dostatečně do pečeně, podleje se pečeně trochu vařící vodou neb dobrou masovou polévkou, pečeně nebyla dříve dosti osolená, se přisolí, a polévá se každých pět až deset minut rozpuštěným máslem aneb svým vlastním vypečeným tukem.

Vypeklo-li se z pečeně mnoho omastku, vždy čas od času se sbírá a slévá, místo něho vařící voda neb polévka pod pečení se podlévá. Aby pečeně se nepřichytila, dává se pod ní žebříček ze dřeva udělaný.

Jestli spodem trouba příliš peče, a vrchem opět vyhřevnosti schází, staví se pekáč na třínožku neb podstavuje se pod něj cihla, aby výše stál. Jestli vrchem příliš rychle pečeně se peče, tu obkládá se buď papírem, máslem natřeným, aneb lupínky špekovými.

Rozumná kuchařka musí nejlépe znáti svoji troubu a dle toho pak pečení sama nejlépe zařídit.

Pečeně, dle toho jak velká je a jak trouba peče, potřebuje nestejný čas k svému upečení.

Hleďme mimo soli co možná nejméně koření k pečení přidávati, an toto veškerou přirozenou chuť pečení odnímá.

Chceme-li míti hnědou omáčku, můžeme pod pečení dáti trochu tvrdé kůrky z chleba neb ustrouhané housky (při telecí pečení a drůbeží).

Mnohé pečeně — mimo drůbež — posypávají se často před úplným upečením rozstrouhanou houskou v másle usmaženou aneb potírají se kyselou smetanou, aby chrupavou, tvrdou a hnědou kůrku dostaly.

Upečená pečeně dává se na mísu, okrašluje se libovolně, usazená na pekáči omáčka dobrou polévkou se rozředí, procedí a ve zvláštní nádobě na stůl nese.

## 21. Ohřívání pečeně.

Nakrojenou pečení nebo v celku lze nejlépe ohřátí tím, když ji dáme na pekáček, omáčkou z čerstvé pečeně slitou polejeme, a když by omáčka dosti mastná nebyla — ještě kousek čerstvého másla přidáme.

Pekáček se dokonale zakryje, postaví se na hrnec s vařící

vodou do trouby, častěji se omáčkou polévá a aspoň hodinu tím způsobem vyhřívá, jen pozor musí býti, by omáčka se nevařila, ale jen vyhřívala.

## 22. Zbylá šťáva pečeně.

Šťávy, která při pečení masa zůstane, může se užítí k připravení omáčky, když se procedí, mastnoty zbaví, trochu zemákové mouky přidá a okoření. Omáčka může býti s karpary, žampiony nebo lanýži.

## 23. Upotřebení zbytků masa.

Zbytky všeho druhu pečeně jakož i šunky, jazyka a drůbeže se na kousky nakrájejí, přidá se usmažených hub, cibule, několik sardelí, zeleniny, soli, pepře a muškátu; všechno se dobře promíchá, dá na pekáč, polije dobrou polévkou a chvíli se dusí, přidá se šťáva z citronu a několik žloutků; směsina se rozdělá tlustě na nastrouhanou housku, nechá vychladnouti. Formičkou se vykrojí jakékoliv kousky, které se pomaží vejcem, oválí v nastrouhané housce a na másle usmaží.

## 24. O užívání omastku.

V každé domácnosti musí jídla chutně upravena býti a při tom nemají mnoho státí, což není tak nesnadné. Jak mnoho mastnoty může se uspořiti, když se odřízne tuk z kýty skopové, anebo když se uschová sebraná mastnota z polívek a omáček, které mastné býti nemají; mastnoty této možno v mnohých případech, kde nemusí býti máslo, jako ku pečení masa, ku přípravě zelenin, s prospěchem užítí. Vypečené nebo

sebrané mastnoty nelze k pečivu z mouky, ale za to k úpravě zelenin a masa velmi dobře užítí, když se vychladlá mastnota ještě jednou rozpustí a všechny vodnaté částky odstraní. Má-li se sebrané mastnoty k pečení sladkého těsta užítí, svaří se v čerstvém mléce, nechá vychladnouti, usazené mastné se opět rozpustí a procedí. Hovězího loje, zvláště od ledvin, lze k úpravě hovězího masa dobře užítí, ale telecí maso, zvěřina a drůbež musí vždy upravena býti na másle. Aby se v tom případě uspořilo másla a dodalo mu lepší chuti, přidává se slaniny; skopové maso je lepší na másle se slaninou, ač se může též užítí loje. Lepší zelenina musí se vždy upravit na másle, ale zelí je velmi chutné s vyškvářeným vepřovým, husím neb kachním sádlem. Mrkev a brukve (kelrub) se mohou dusiti v sebraném hovězím tuku, taktéž se ho může užítí k polévkám. Skopového loje se užívá k dušení řípy, když se přidává skopového masa. Sádla ze šunky lze i se šťávou užítí k vaření hrachu, čočky a fazolů. Ke svítkům se může užítí sebrané mastnoty, která byla v mléce vyvařena, a vyškvářeného hovězího loje. Obé se dá na pekáč, škváří se, až se povrch utiší; pak se dá do mastného kousek zázvoru, aby ho mnoho nevniklo do pečiva, ovšem lépe jest, když se tohoto omastku užije ku smažení petružele, halušek, vůbec k pečivu, které není sladké, poněvadž máslo jim dodává jemnější chuti.

## 25. 0 drůbeži.

Při koupi drůbeže musí se přiblížeti ku znakům, kterými se zvířata starší od mladších liší. Polévky jsou ze starších zvířat sice dobré, ale k jiné úpravě se méně hodí. Mladé slepice poznáme po krátkém, bledočerveném hřebenu, ohebných nohou a ohebné prsní kosti. Mladí holubi mají malou hlavu, tlustý zobák, bílou kůži a chmýří kolem hlavy a pod křídlo.



Mladé husy a kachny mají měkký zobák, křehkou plovací blánu a bledožluté nohy, peří se snadno škubá. Mladé krůty mají bledé laločky, nohy nejsou tak tmavočervené a kůže tak hrubá jako u starých. Mladí bažanti mají krycí péra špičatá, ostruhy tupé. Holoubata jsou nejlepší od dubna do září; staré slepice v zimě, když přestanou nésti; kuřata od května do podzimku; kapouni v zimě; kachny od srpna až do prosince; husy od října do ledna; krůty od konce září do konce prosince. Drůbež se nemá zabíjeti, když byla krmena a žaloudek plný má. Slepice, kapouni a krocani se podřezávají ostrým nožem, holubům se usekne hlava, taktéž kachnám; husy se píchnou do hlavy; menší drůbež se zabíjí aspoň den, větší 3—4 dni před upravením. Musí-li se drůbeže hned užítí, dobře jest, když se to stane hned, pokud jest teplá. Oškube se hned po zabítí, kůže se v tom případě tak nepotrhá: jen divoká, zvláště bažanti, se nesmí hned škubati. Domácí drůbež škube se s hůry dolů, divoká, zvláště je-li tučná, opáčně. Oškubaná se opálí nad hořícím papírem nebo slamou, drží se nad ohněm za nohu nebo křídlo a obrací se na všechny strany. Když je drůbež opálena, nařízne se pod krkem, vytáhne jícen a vole, pak se nařízne u biskupa, vnitřnosti se prstem odtrhnou a otvorem vyndají. Má-li se hned péci, vymyje se, má-li několik dní ležeti, vytře se jen šatem. Než se drůbež peče nebo dusí, vtlačí se stehna, aby prsa vystoupila, do kýty se zapíchne špejl, aby druhou stranou na stejném místě vyšel, nohy se těsně k zadku přitlačí a nití připevní. Křídla se přiváží na záda, hlava zašpejluje pod křídlo. Menší drůbež se propíchne na zádech, nit se protáhne pravým stehnem, napříč tělem k levému stehnu, odtud hřbetem, kde se oba konce sváží. Maso mladých slepic a kapounů jest křehké, živné a snadno záživné, taktéž maso holoubat. Husy, kachny a krůty poskytují sice velmi chutné maso, ale nestráví ho každý snadno, bažanti, koroptve i kvíčaly hodí se zvláště lidem slabého žaludka.

## 26. Divoká drůbež.

Divoká drůbež se za sucha oškubává, oprává a čistí. Nohy se neosekávají, ale pod břicho skroutí a svážou. Křídla se upraví jako u kuřat, aneb se i zcela odnímají.

## 27. Chytání krve.

Zapichnutá neb podřezaná drůbež drží se ve výšce a tak na všechny strany se pohybuje, by krev snáze vytékala do podstavené nádoby, v které se trochu soli, mléka neb i octa přidává.

Schytaná krev musí se stále kvedlati a míchat, aby, se nesrazila — ale rychle vychladla.

## 28. Ryby.

Nejlépe je, necháme-li ryby až do té doby, kdy jich upotřebiti míníme, v čerstvé studené vodě, a k tomu přihlížíme, by nelekly; velké ryby — za mrazu mohou ostati u ledu nějaký den ležeti — jinak ne.

Ryby zabíjejí se uhozením paličkou do hlavy aneb propíchnutím míchy nad ocasem; krev opatrně se shromažďuje, aby k úpravě ryby na černo užití se mohla.

Pstruzi musí se velmi opatrně zabíjeti, aby kůže poškozena a poškrábána nebyla.

Ryba se vykuchává obratně, na břicho se rozřízne, krev sleje, vnitřností vyberou, žluč opatrně odstraní, a dle toho jestli ryba smažiti aneb na modro připraviti se má, se buď dokonale oškrábe a vypere, by veškerý sliz z ní se ztratil, aneb když má býti pro úpravu na modro, tu sliz co možná se chrání, by na rybě ostal a se udržel.

Ryba se buď seká na půlky neb kusy, menší mnohdy ostávají i celými, v několika čerstvých vodách se vyperou a před upotřebením čistým šatem otrou a osuší.

Vnitřností, hlavně z kapra, užívá se k děláni polévky rybí.

Hlava se buď k přípravě polévky neb na černo a modro užije.

Šupiny se od ocasu proti hlavě ostrým nožem drhnou z ryby pryč, ryby pro modrou úpravu určence nesmí po této práci více do vody přijíti, k jinému vaření vybrané se ještě jednou perou.

Velké ryby musí se velmi pozvolna vařiti, péci a smažiti, aby nikde krvavými nebyly; dobře je, když je den před upravováním zabijeme a nasolíme, maso jejich změkne a je chutnější.

Nakládané ryby mořské musí se dříve do vody dáti vymočiti, nežli jich lze k úpravě pokrmů užiti.

Živí úhoři dají se do šatů a opatrně se zabíjí; zabiti úhoři dávají se do rozpáleného popele, v kterém kolikrát se otočí, až kůže snadno se stáhne.

Úhoři na modro se nestahují, ale jen hodně se odrhnou a nasolí.

Slaneček se vypere, hlava a ocas usekne, v mléce namočí, a kosti zbaví a opět vypraný k jídlu připraví.

Marinované sardele se svléknou z kůže; uzené ryby dáváme do vařící vody, až změknou, načež snadno kůže se z nich stáhne.

## 29. Moučná jídla.

Mouka, mléko i vejce, základní částky všech moučných jídel, jsou velmi živné, nezkaží-li je kuchařka kořením a mastnotou; zvláště to platí o paštikách, které obsahují částky

masité, ale přílišným okořeněním škodlivé býti mohou. Jednoduchá moučná jídla jako nudle, ježky atd., které se v ubrusu vaří, musí přijíti hned do horké vody; nákypy musí býti lehké, ježky (puddings) děrkované jako podařilý chléb, toho se docílí ustavičným mícháním a přidáním sněhu z vajec. Vejce se mají nejdříve zvlášť do hrnku roztlouci, a jen dobré vybrati a zkoušeti, poněvadž i jen část vejce zkaženého celému jídlu na újmu bývá.

### 30. Droždí.

Droždí (kvasnice), které při kysání mladinky povstane, sestává ze samých buněk rostlinných, patří k houbám; rozmnožuje se jen v tekutinách, které obsahují cukr a jiné k výživě potřebné dusičnaté částky. Rozmnožují se neviditelným práškem hub, kterým vzduch naplněn jest. V pivovárnictví se rozeznává droždí svrchní a spodní.

Droždí svrchní jest mnohem lepší než spodní, poněvadž lépe účinkuje a není tak trpké jako spodní. Droždí čerstvého se užívá, aby těsto skynulo a kypré pečivo povstalo, ale toto droždí ztrácí brzy svou působivost, odporně chutná a zapáchá. Odstraní-li se bez zahřívání voda, nechá se déle zachovati, aniž by své síly pozbylo, a tak se připravuje pak lisováním droždí lisované s přimícháním zemákové mouky. Dobrota lisovaného droždí se pozná dle silné, rumu podobné vůně; nakyslé zapáchající droždí jest špatné. Než se ho užije, rozpustí se na půl kilgr. mouky 2—3 dekgr. (2 loty) lisovaného droždí ve vlažném mléce nebo vodě; užije-li se droždí obyčejného, bere se na  $\frac{1}{2}$  kilgr. mouky 1—2 lžíce, ale dříve jest třeba, aby se rozkloktalo ve studené vodě, pak se má 5—6 hodin nechat státi, až se úplně usadí, načež se voda opatrně slije. O dobrotě droždí přesvědčíme se, když ho do horké vody kápneme a ono nahoru vystoupí, jinak jest špatné.

### 31. Zkouška, je-li droždí dobré.

Je-li droždí dobré, poznáme, když je lehké, čisté, příjemně voní; když není nakyslé a předc nepříjemné chuti. Nejlépe jest, když před užitím zkusíme, zdali droždí není zkažené; poněvadž bychom mohli všechno pečivo špatným zkaziti. Několik kapek droždí se dá do vařící vody, zůstane-li nahoře, je dobré, jinak zkažené. — Není-li úplně zkažené, může se mnohdy napravit tímto způsobem: Do  $3\frac{1}{2}$  decilitru (1 žejdlíku) droždí se dají 2 lžíce žitné kořalky, kousek cukru a 2 lžíce pšeničné mouky; všechno se dobře promíchá a postaví na teplé místo, pakli se droždí zdvihá, může se ho užítí.

### 32. Jak možno droždí po delší dobu zachovati.

Droždí se dá na chladné místo a polévá se vodou, která se opět slije; opakuje-li se to denně, udrží se droždí až 4 neděle čerstvým. Jiným způsobem se totéž docílí. Veškerá voda se z droždí vytlačí a tolik cukru se přidá, jak je droždí těžké. Tímto způsobem aneb přimíchá-li se vyschlé mouky, udrží se droždí po delší dobu čerstvým, pak-li je ve studenu. Má-li cukr před upotřebením z droždí odstraněn býti, třeba jen droždí dobře ve vodě vyprati.

### 33. Příprava těsta k pečivu.

Má-li těsto býti podařené, musí všechny součásti vlažné býti a těsto musí býti v teplé místnosti upraveno. K obyčejnému těstu bez jiných přísad stačí na  $\frac{1}{2}$  kilogramu mouky  $17\frac{1}{2}$  gramů (1 lot) droždí; poněvadž těsto s máslem, hrozinkami a mandlemi tíže kyne, dá se o polovici droždí více. Mouka se proseje a trochu ohřeje, postaví se totiž chvíli na kamna

nebo ke kamnům, taktéž mléko budiž vlažné. Máslo se vypere dříve než se dá do těsta, aby se zbavilo soli, máslo nemá rozteci. Hrozinky, mandle i cukr jakož i mísa, vál a nádoby vůbec nemají býti studené. Vejce se dají do vlažné vody nebo se rozmíchají ve vlažném mléce. Když se přimíchá mouka, přidá se na kilogram malá lžice soli. Těsto se dobře propracuje buď měchačkou nebo rukama, až se počnou tvořiti bubliny, anebo se těsto trhá na kusy a tluče se jim na vál, čímž se stává kypřejším a jemnějším, přikryje se šatem a nechá hodinu nebo déle na vlažném místě odpočinouti, pak se mu dá libovolná podoba a nechá se obyčejně ještě chvíli kynouti.

### 34. Máslové těsto.

Vezme se půl kila jemné mouky, půl kila másla, osmina jemně utlučeného cukru, ostrouhané kůry citronové, několik vajec, a ze všeho upraví se pevné těsto.

Těsto se řádně propracuje, rozvaluje se a dle libost vyřezává.

Máslové těsto se pokládá v jemných plátkách na sebe, nadívá se různými zavařeninami, načež žloutkem se potírá a rychle v silně vytopené troubě upeče.

Těsto se vždy upravuje v místnosti chladné; má-li přidáno býti ku zvěřině, vynechá se cukr.

### 35. Pražení mouky.

Na čistý plech, panev neb pekáč se nasype tence mouky, míchá se jí pilně, až je do hněda upražena. Pražená mouka se může uschovati.

### 36. Vaření moučných jídel.

Nudle cezené, nuky a podobné, které se mají buď omastiti neb smažiti, vaří se jen v slané vodě, když do varu přišla. Taktéž do vody ve varu se nalézající dávají se kne-dlíky, skouší se — a když úplně uvařeny (ale nesmí se roz-vařiti) vyndávají se na mísu, přikryjí puklicí a nechají státi na teplém místě.

Je-li moučné jídlo do polévky určené, tu strouhanka, nudle, nuky, flíčky atd. se hned do vařící polévky dají, by rychle se uvařily.

### 37. Pravidla pečení.

Všechny věci, kterých k pečení je třeba, jako vejce, máslo, mléko, droždí (kvasnice) necht jsou zcela čerstvé a chuti dobré.

Mouka a cukr musí dobře přesety býti, a vše k pečení potřebné — zvláště za studeného počasí — večer před pe-čením do teplé světnice musí se dáti, aneb ráno k teplým kamnům přistavěti.

Těsto musí se v teplé světnici zadělávati, jen máslové a loupáckové těsto musí se v chladné místnosti zadělávati.

Máslo se vypere, vyhněte, aby chutným bylo; nejlépe je užiti čerstvého, ne naloženého a nasoleného másla; máslo nesmí se horké užívati, neb tratí tím chuť.

Vejce nikdy neroztloukej nad těstem, aby nějaké smra-dlavé vejce do těsta se nedostalo: potřeba-li bílku na sníh tak necht se opatrně bílek od žloutku odděluje, sníh pak z bílku v chladné místnosti dělá.

Zadělávání koláčů, dortů atd., provádí se v hluboké míse dřevěnou měchačkou vždy jen k jedné straně — od levé k pravé, aneb od pravé k levé, neboť míchání na všeliké strany by pečivo úplně zničilo a pokazilo.

Míchání provádí se oběma rukama a dosti spěšně.

Kvasnicové těsto propracovává se rukama, když již dokonale bylo vykynulo.

Ruka pravá popráší se moukou, těsto se prohněte důkladně, na to vyhrátým čistým šatem se přikryje, aby blíže teplých kamen dokonale vzkynulo.

Později se ještě propracuje a poznovu vzkynouti nechá. Formy k pečení určené se vytrou máslem, vysypou rostrouhanou houskou a naplní těstem.

Na plechu-li se pečivo peče, natře se plech máslem neb voskem, pod máslové těsto nasype se mouka a strouhaná houska.

Dle toho, jaké pečivo péci chceme, musí býti vytopeno: některé pečivo potřebuje jen slabší, jiné pak silnější vyhřevnost. Jakmile jednou těsto je v troubě, nesmí se často tato otevírati.

Zkoušení, jest-li pečivo dosti upečeno jest, provádí se špičatým tenkým dřívkem, kterým do středu pečiva se píchne, ostane-li na špičce těsto — musí se dále peci, ne-li, tak může v brzkú z trouby se vyndati.

Upečené pečivo nechává se chvíli ve formě, načež se na prkno vyklopuje, ale nesmí hned do studena vnášeno býti.

Glasúrou natírá se pečivo tehdy, dokud ještě teplé je, načež dává se osušiti do trouby.

### 38. Smažení.

K smažení nejlépe upravíme sobě máslo sami; dobré máslo se rozpustí, pozvolna svařuje, odstaví, pěna sebere a jen nejčistší máslo rozpuštěné a usazené stranou se sleje, když vystydlo, obváže, a v suché, chladné místnosti uloží.

Takto upraveného másla užívá se k smažení vždy tolik, by v něm předměty k smažení určené plovaly; máslo se tak



vyhřeje, že hozené do něho těsto hned na povrch vyplave: tu čas počítí smažití.

Do rozpuštěného a vyhřátého másla smí se jen tolik předmětů najednou dát, mnoho-li by vedle sebe místa mělo, jakož i snadno obracet se mohlo. Když smaženina dostala pěknou barvu, rychle se vyndává. Jest-li po delší dobu v másle se smažilo, tu počíná máslo pěníti, musí se odstaviti by vychladlo a může potom poznovu počít se smažití.

### 39. Vymazání formy.

Formy se vymazují rozpuštěným máslem, které do této se naleje a dokonale štětičkou vytře, roztrouhanou houskou neb sucharem vysype, aby po upečení pečivo snadno vyklopiti se mohlo.

### 40. Vykládání forem.

Do forem na cukroviny, dorty atd. klade se na dno a na stěny zavařené ovoce, když celá forma byla se vymastila, na to opatrně těstem se zamaže a teprve potom forma úplně se naplní.

Upečené dorty atd. pozorně se vyklopí, jsouce podobným vykládáním hned již okrášleny.

### 41. Pečení chleba.

Chleb přinesen byl z Aegypta do Řecka a odtud do Říma. Z Říma rozšířilo se pečení chleba do veškerých sousedních zemí.

Chleb je nejdůležitější potravina a nikdy se nepřejí, ku každému jídlu chutný je krajíček dobrého chleba.

Slabý žaludek stráví spíše pšeničný chleob, pracovitému člověku je zase milejší žitný chleob.

Žitný chleob — ne čerstvě upečený — je nejživnější a nejzdravější pokrm, mnohem chutnější nežli chleob pšeničný. Mimo pšeničného a žitného (rýž.) chleba, dělá se chleob s přídávkem mouky ječné, ovesné, pohankové, kukuřicové a rejžové (Reis).

Taktéž přidává se do žitné neb pšeničné mouky hrachová neb bobová mouka, čímž stává se chleob těžký, méně chutný a méně záživný.

Ječný chleob je těžký a velmi rychle vysychá; ovesný chleob, který v horách, pak v Norvežsku, Švédsku a Škotsku mnoho pekou, je velmi černý, křehký a dosti trpký. Chleob z rejže (Reismehl) špatně kyne, ostane seděti, jen s pšeničnou moukou smíchaný poskytuje dosti výživné a vykyнутé pečivo.

Kukuřicové chleby zasládají; dokud jsou čerstvé, mohou se jísti, ale brzo tvrdnou a vysychají.

Chlebová mouka zadělává se kváskem, bílý chleob pšeničný droždím.

Mouka se proseje, v teplé místnosti vlažnou vodou a kváskem zadělá a patřičně osolí.

Rozumí se samo sebou, že díže a všeliké nádoby, které k pečení chleba potřebujeme, musí býti úplně čisté, mouka vyhrátá, nikdy studená.

Kvásek (zakysání těsta) upravuje se 10—12 hodin před děláním a pečením chleba: vezme se asi třetina mouky, z které chleob má býti pečen a tato se zadělá, osolí.

Na pět kilogramů mouky počítá se 2—3 litry vody, v letě 21—22° R. v zimě 24° R. vyhráté.

K zadělání upotřebí se polovička až tři čtvrti potřebné vody, kdežto zbytku až k hnětení a propracování těsta se užije.

Dokonale propracované a smíchané těsto pokryje se

v díži, blíže kamen postavené, vyhřátými šaty (prostěradly), a nechá do rána státi.

Časně ráno zkynuté těsto se prohněte se zbylou ještě moukou, přidá se ještě dle potřeby vlažné vody, vše poznovu kotníky dokonale se propracuje, uplácá, vrchem moukou posype, teplým prostěradlem přikryje a poznovu asi 1½ hodiny kynouti nechává.

Potom dělají se bochníky buď oblé neb podlouhlé, dávají se na ošátky slaměné, opět teplými přikrývkami se pokryjí, načež do dokonale vytopené pece chlebové pozorně se dají a aspoň dvě hodiny dobře vypekou.

Aby chleb dostal pevnou lesklou kůru, potře se vrchem vodou, než se dá do pece, jakož i v této dle potřeby vrchem vodou se potřáá.

## 42. O zelenině.

Zelenina poskytuje vůbec lehké jídlo; jest celkem málo živna, vyjímaje luštěniny (fazole, hrách, čočku); pokud jsou zelené, snáze se stráví než zralé a suché. Zemáky jsou dosti živné, ale těžce záživné, z kořenů jest nejjemnější mrkev. Velmi chutný a živný jest chřest čili špargl; listnatá zelenina, jakož i okurky jsou těžce záživné.

## 43. Polévání (glasírování) jídel.

Maso se potáhne lesklým povrchem (glasíruje), když se mezi pečením hustou polévkou polévá; cibule mrkev a kaštany, když se dusí s cukrem, máslem a dobrou polévkou, — moučná jídla, když se posypou utlučeným cukrem a nad nimi pak drží rozpálená lopatka. Polévání slouží k tomu, aby se stala jídla chutnějšími a úhlednějšími. Cukr, kterého se užije, musí býti bílý, jemně utlučený a prosetý, sic by glasure nebyla hladká.

44. Z citronu se připravuje polévání, když se oře citronová kůra o cukr, tento se utluče a s citronovou šťávou promíchá. Než se toho užije k polévání, rozežře se, a jídlo polité se pak chvilu postaví na teplé místo.

45. Z jahod se upraví polévání, když se šťáva jahodová s utlučeným cukrem promíchá, nad mírným ohněm ohřeje a na pečivo namaže.

46. Zelené polévání se udělá z bílku, prosetého cukru a vytlačené šťávy špenátové, až polévání zhoustne jako smetana, načež se pečivo pomaže a osuší.

47. Polévání malinové se dělá z jemně utlučeného cukru se zavařenou šťávou malinovou; nad mírným ohněm se jím míchá a namaže se na pečivo.

48. Polévání kávové. Uvaří se 3—4 dekgr. (2—3 lotů) šálek kávy, nechá vychladnouti, smíchá s utlučeným, prosetým cukrem, aby hodně zhoustla, ohřeje se a pomaže jím pečivo.

49. Polévání punčové. Prosetý cukr se smíchá se šťávou z polovice citronu, půl lžící rumu a několika kapkami vody, vlažným se potře pečivo.

50. Polévání sněhové. Ze 2—3 bílků se utluče sněh, namaže na pečivo, posype jemně utlučeným cukrem, pokropí studenou vodou a nechá se v troubě, až sežloutne.

51. Polévání lesklé. Máslové těsto se popráší jemně utlučeným cukrem a nechá se v troubě, až se cukr rozpustí.

52. Polévání z vanilky. Utluč se půl lusku vanilky, smíchá se 14 dekgr. (8 loty) jemně utlučeného cukru, přidá bílek a míchá se jím tak dlouho, až zbělí, načež se v troubě na pečivu usuší.

53. Polévání z vody. 14 dkgr. (8 lotů) cukru se ve vodě rozmíchá, z tlouští nože se namaže a rychle na pečivu usuší. Tak se dělá i

54. polévání vinní, jen že se dá místo vody víno.

55. Polévání z cukru. 14 dkgr. (8 lotů) cukru se rozmíchá v bílku se šťávou citronovou, všechno se míchá dobré čtvrt hodiny, až úplně zbělí a zhoustne, načež se stejně na pečivo namaže a osuší.

## 56. Všeobecná pokynutí při zavařování ovoce.

Má-li se zavařování ovoce s úspěchem potkati, musí všechny přípravné práce velmi bedlivě vykonány býti; sic jinak by byla všechna práce marna. Zde několik všeobecných pokynutí. Především jest nutno, aby všechny nádoby k zavařování určené byly úplně čisty.

K zavařování se užije pekáče dobře polévaného, nesmí se míchat, ani pěna sbírat železnou lžicí, nýbrž porcelánovou nebo novou dřevěnou. — Když se ovoce vaří, nesmí se zároveň nic jiného vařit, jako zelenina, maso nebo cokoliv jiného, aby ovoce nenabylo nepřijemné chuti. — Ovoce se musí vybrati jen úplně vyzrálé, bezvadné; všechno ostatní, co se k ovoci přidává, jako cukr, ocet atd. musí býti přidáno v patřičném množství, aby se ovoce buď nepokazilo, nebo své původní chuti úplně nepozbylo. Štáva ovocná musí býti hodně hustá, ovoce se musí ve sklenicích vždy pokrývati; sklenice se přikryjí čistým papírem, který byl v rumu namočen, a pak se zaváže buď pergamenovým papírem nebo měchýřem, který byl den před tím ve vodě namočen, pšeničnými otrubami otřen a čistým šatem osušen. Než se ve sklenicích naložené ovoce zaváže, musí dobře vychladnouti, otvor se přikryje plátnem, aby hmyz neměl přístupu. Jakmile ovoce vychladne, hned se zaváže. Nutno jest, by zásoby čas od času prohlíženy byly. Počne-li ovoce plesnivěti nebo je-li štáva řídká, svaří se ještě jednou a přidá cukru. — Zavařuje-li se ovoce v octě, musí se užiti vždy dobrého vinného octa, poněvadž by se se špatným octem všechno mohlo pokaziti.

## 57. Huspenina (gelée).

Jest studené, průhledné jídlo, které rozličným způsobem připraveno býti může; rozeznáváme sladkou a kyselou huspeninu, ona se připravuje z ovocných šťáv, vína, likérů, tato z masa a ryb.

Ovocná huspenina může bez přísad huspeninatých látek shotovena býti pouhým vařením; všechny ostatní druhy se shotovují pomocí telecích nožiček, vyzího měchýře atd.

Aby se připravila huspenina k masu (aspik), rozseká se 4—5 telecích nožiček, 1½ kilogramu libového masa hovězího, kilogram telecího, stará slepice nebo 2 staří holubi, vaří v 5—6 litrech vody se solí v polévaném hrnci, pěna se sebere, přidají 2 cibule, 10—15 pepřových zrněk, 2 lístky bobkové, mrkev, kořen petruželový, polovice celeru, kůra a šťáva citronová, ¼ litru vinného octa, aby směsina byla navinulá. Po hodině se kořeny vyndají, ostatní se vaří po 4—5 hodin, pak se procedí, nechá vychladnouti, druhého dne se tuk odstraní, taktéž usazenina na dně, huspenina se rozehřeje, přileje půl lahve bílého vína a šťáva citronová, ze 4—5 bílků sněh, a svaří se, postaví se stranou na čtvrt hodiny, pak se prolíje nataženým ubrusem, až protéká čistá huspenina.

Nebo se očistí čtyři telecí nožičky a vaří po čtyři hodiny přikryté se dvěma litry vody a dvěma litry polévky. Když vystydnou, zbaví se mastnoty, přidá cukru, skořice a o cukr otřené citronové kůry; huspenina tato se může dáti i osobám z nemoci povstalým, musí však vždy býti vlažná.

Velmi slíci huspenina se dělá, když se 5—6 telecích nožiček po čtyři hodiny vaří, omáčka se procedí, přilije bílého vína stejné množství co je huspeniny, přidá cukru, citronové šťávy, vždy do ½ litru 3 žloutky, míchá se nad ohněm chvíli a nalije do šálků; může se požívat i vychladlá.

Podobná této huspenině povstane, když se rozpustí

7 dekagramů (4 loty) vyzáho měchýře v  $\frac{1}{2}$  litru vody, přilije sklenice vína, přidá šťáva dvou citronů, 3—4 lžice cukru a 6 rozkloktaných žloutků, míchá se jí nad ohněm, až zhoustne.

## 58. O zákuskách (dessert).

Zákuskám po hostině má věnovati hospodyně největší pozornost. Je-li stůl dosti prostranný, postaví se zákusky hned na stůl, obyčejně se však všechno odkládí, zbytky chleba křivým smetákem do úhledného košíku smetou, a pak se teprv dávají zákusky na stůl; mají býti zvláštní úhledné talířky, malé ubrousky, jakož i jiné náčiní. Co zákusky bývá rozličné jemné pečivo, crème, kompoty, sušené ovoce, skleněnými zvony přikrytý sýr, máslo a chléb.

Dává-li se zmrzlina, nestaví se nikdy na stůl, nýbrž se přinese a každý host si sám vezme; mimo to se dávají vína nebo punč. Všeobecná tato pokynutí dovede si každá hospodyně dle okolností upravit.

## 59. Užívání koření a zeleniny.

Kořením a zeleninou přidává se pokrmům libá chuť; co nejméně kořeňme, ano radila bych, všem cizokrajným co nejvíce se vyhybejme, a jen co možná domácí zeleniny k úpravě jídel užívejme.

Koření dráždí chuť a mnohdy i dráždivě a nepříznivě na zdraví lidské působí, proto musíme-li aneb chceme-li koření užívat, užívejme ho jen co nejméně.

Zeleniny dávají jemnou chuť a jsou i zdravé našim pokrmům; v kuchyni se užívá cibule, česneku, mrkve, celeru, pažitky, petržele, salátu a podobného.

Zeleniny užívá se buď syrové, čistě opané, aneb vařené, rozsekané a procezené.

Zelenina se též dusí, smaží a zadělává.

Taktéž i koření užívá se buď celého neb roztlučeného.

60. Muškát se užívá do polévky a omáčky, suší a roztlouká se, rozumí se, že jen velmi málo, na špičku nože.

61. Šafrán usušený roztlouká se, dává se před nošením jídel na stůl do polévky neb jiných jídel, by žlutavou barvu dostaly.

62. Citronová kůra musí se tak jemně sřezati, aby nic z bílého spodku na ní neostalo, neb by tím jídlo jen zhořklo.

63. Soli nechť se užívá opatrně, lépe méně soliti, nežli přesoliti, neb možno vždy spíše pokrmy dosoliti, nežli přesolené napravit.

Každá kuchařka má svou výbornou chuť, a touto se řídíc při vaření, užívá různého koření dle libosti a v nestejném množství, k čemuž nelze zde zvláštní podávati předpisy; ale každá hospodyně a kuchařka musí to sama nejlépe znáti, čeho a jak mnoho koření smí přidati do pokrmů, by chutnaly a zdravými byly.

#### 64. Mnoho-li jídla třeba upravit.

Na dvě osoby počítá se asi půl kila hovězího masa; telecí, skopové a vepřové pečeně trochu méně, neb rozkrajuje se na jemné pláty a tudíž více osob se jí podělí.

Celého zajíce můžeme směle pro šest osob počítati, krůta stačí asi pro deset hostů, kachna asi pro tři, husa pro pět, též tak kapoun, kuře a podobná jak domácí tak divoká drůbež vždy asi pro dvě osoby.





## Volba jídel.

Je to starostí při zařizování hostin, aby všem po chuti a vůli se učinilo, bychom pomluvě se vyhnuli, aby podobná jídla nikdy se neopakovala, ale vždy jen v jiné úpravě na stůl se dostávala.

### 65. Obědy.

Jídla musí voliti se nejen pro hostiny, ale i pro domácí potřebu vždy tak, aby vyhověla a pro členy rodiny neb hosty přiměřena byla.

Při větších hostinách nechť volí se jen lehké polévky hnědé, s jemnými nudlemi a pod.; před masem předkládaná jídla studená neb teplá — musí býti snadno záživná, vždy na stůl nesena vkusně okrášlena.

Maso hovězí na míse pěkně urovnané okrašluje se vařenými zemáky rozmanitě upravenými, rozličnou zeleninou, sekaninou, kousky jazyku, rozsekanou šunkou, vajíčky, rejží a podobnými věcmi.

Mimo to dávají se vždy k masu jedna teplá a jedna studená omáčka, by každý dle své chuti vyvoliti sobě mohl; taktéž předkládají se okurky neb červená řípa nakládané, hořčice atd.

Po mase přichází buď zadělávané neb nějaké kotletky, salámy aneb podobná jídla; po tom nosí se jemné zeleniny rozmanitými jídly obložené na stůl; moučná jídla (nákypy a podobné), potom různé pečené se saláty a kompoty; konečně rosoly, huspeniny, zmrzliny, jemné pečivo a ovoce.

### 66. Večeře.

Při velké večeři (souper), která jen tehdy se dává, když se pozdě neobědvá, (neboť po pozdním obědu nevečeřívá

se více, ale jen čaj se nalévá), předkládají se jen snadno stravitelné potraviny; bouillon, čisté polévky v čajových šálkách, lehké ragout, zadělávané, potom pečeně se saláty neb kompotem, dobré pečivo, teplé neb studené crémy, huspeniny, zmrzliny a pro pány sýr.

### 67. Masitá snídaně.

K snídani masité, která tam se zavádí, kde se pozdě obědvá, vybírají se jen menší jídla, jako beefsteak, kotletky, řízky, něco smaženého, rychle upravená jemná zelenina, nikdy však pečeně neb hovězí maso.

K snídani masité lze též i lehké pečivo, zadělávané ovoce, kompoty jakož i vína různá dávat.

### 68. Svatební snídaně.

K snídáním po svatbě, křtinách dává se káva, čokoláda neb čaj, buď o sobě aneb všecko, by každý dle libosti voliti si mohl, dort, výborná — nejspíše sladká vína, cukrovinky, huspeniny ovocné, zmrzlina a drobné pečivo; taktéž možno dle chuti a libosti menší teplá jídla masitá předkládati.

### 69. Svačiny.

K svačinám dávají se obyčejně podobná jídla, co k snídáním na vidličku, jen že se mnohdy vkusně okrášlené dorty, dobrá vína, v letě pak chladící nápoje a podobné — místo čaje dávají.

### 70. Obyčejná domácí strava.

Při obyčejných obědech bývá chutná polévka, maso se zeleninou, buď moučná jídla neb kulovatiny, hrách, čočka a

podobné, mimo to dává se na stůl chleob vkusně na krajíčky nakrájený, v láhvi voda a i pivo.

V pokrmech nechť dává se tělu lidskému vše to, co potřebuje, by nejen živo bylo, ale i práce vykonávati mohlo.

Velmi důležitó jest, by nejen volba pokrmů, ale i úprava jejich se častěji měnila, by se nepřejedly, ale vždy nám chutnajíce, snadno stravitelnými byly.

Kdo by jídla, která se mu zošklivila neb se mu přejedla, ještě požíval, snadno by žaludek si skazil a onemocněl.

Nejchutnější a nejzáživnější je hovězí maso dušené neb pečené, ne tak vyvařené v polévce.

Místo masové polévky mohou se i jiné velmi výživné, jako z hráchu atd. upravit, tu pak maso — obyčejně k úpravě polévky určené — jinak a libovolně může se ustrojiti.

Zvláště dětem je třeba dávatí stravu nejen výživnou, ale i snadno stravitelnou, ne prudkou ale zdravou, mládeži svědčí lépe moučné jídlo a zelenina, nežli samá jídla masitá.

Maso je výživnější, nežli chleob, luskoviny zase výživnější, nežli zemáky.

Mléko je zdravý nápoj jak dětem tak i lidem, kteří na slabá prsa sobě stěžují, těm by nejlépe posloužilo pítí mléko hned po nadojení, dokud jest teplé.

Malým dětem, které mají mlékem vyživovány býti, přilévá se z počátku voda do něho, mléko se ocukruje, by tím snáze zažití a strávití se mohlo.

Teplé mléko snáze se stráví nežli sbírané, neb mastnota v nesbíraném mléce napomáhá k strávení syra.

Skyslé mléko je příjemné pítí a velmi zdravé. Chleob se sýrem neb máslem natřený nejen že děti rády pojídají, ale ono je pro ně i zdravé a výživné.

Jídla z vajec jsou velmi záživná a lehčí i snadno stravitelná.

Velcí potřebují více masa a chleba, nežli zeleniny, kdo se hodně pohybuje a vypracuje, snese syté látky a potraviny

bílkovin, hráchu, čočky a bobů. Na zeleninu, rýži, zemáky třeba míti masitého dodatku, neboť nejsou tak výživnými a mnoho živných látek jim schází.

Zeleninou dostává se tělu lidskému potřebných vhodných látek, a proto nikdy a nikde by opomíjeny býti neměly a na každý stůl dobře upravené se předkládati měly.

Čistá voda nejlepší je nápoj pro mladé, pivo svědčí staršímu a víno letitým.

Starý žaludek všeliké pokrmy dobře nestráví, pro ten hodí se dobré polévky, dušená a zadělávaná masa, zvěřiny a podobné, což vše více okořeněno bývá.

Nikdy nechť se nejí, když žaludek dokonale nevytrávil; s plným žaludkem jíti spát je nezdravé, musí se aspoň tři hodiny po večeři vyčkat, nežli na lože odebrati se můžeme.

Po jídle odpočínáme a když na polou stráveno — do práce se dejme aneb v prázdných okamžicích na procházku vyjdeme.

Lidé, kteří snadno tučnější nechť jedí více masa hojně okořeněného, hodně zeleniny a ovoce; tučných, moučných, cukernatých a škrobnatých jídel, nechť se vystříhají.

Ohuivým lidem, kteří často zapáleninami trpívají, lze doporučiti k požívání maso jen z mladých zvířat, dosti ovoce, kompotu, zeleniny, mléka, vody, limonády, lehká moučná jídla a častější — za to pak v menších dávkách požívání. Taci nechť prudká, silná masitá jídla a dráždivě působící nápoje zcela neužívají.

V létě svědčí lépe lehčeji stravitelná potrava a chladící nápoje, což ale jen opatrně užívati se smí, aby žádné nemoci nepovstaly a se nevyvinuly.

V zimě nechť upravují se jídla teplo těla podporující a vyvinující, jako maso, dosti tuku, luskovin, moučnatých jídel a podobných.

Chtíce aspoň částečně podati malý návod k úpravě

obyčejných, jakož i větších hostin, snídaní, večeří atd., — podáváme zde více vhodných příkladů, dle kterých možno vše potřebné sobě zařídit, postup a výběr jídel upravit.

## 71. Volba nápojů.

Pivo podává se v sklenicích před masem hovězím při obědě; při teplých masitých jídlech dává se pivo jako při snídaní masité, taktéž i k večeři.

Po celý čas hostiny je v pěkně broušených lahvích na stole obyčejné stolní víno bílé a červené; lepší — sladká a hledaná vína dávají se teprve k jemnému moučnému pečivu a cukrovinkám.

Jest-li má se i žampaňské víno při pečení na stůl dáti, musí do té doby v ledě ve zvláštních nádobách postaveno býti.

Bílá vína nosí se chladná, červená pak vždy odstálá, nikdy studená na stůl. Po hostině dává se v malých číškách výborná černá káva, které i různé likéry se přidávají.

Stále musí býti vždy o čerstvou vodu ve vkusných skleněných láhvích postaráno, aby každý host dle libosti sobě jí nalíti mohl.

## 72. Uspořádání tabule.

Pěkně upravená tabule ve světlé, přívětivé rozsáhlé síni, účinkuje velmi mile na přicházející hosti, i obyčejně připravená jídla chutnají lépe. Především musí všichni pohodlně seděti. Nejvhodnější jest dlouhý stůl, není-li místa, sestaví se stoly v podobě podkovy. Jídlna nesmí býti přetopená, ne přes 16 stupňů.

Náčiní i prostěradla musí býti úhledná, všechno co možno nejlépe očištěné. Prostěradlo musí býti tak široké, aby po stranách hodně nízko viselo, v rozích sebere se v zá-

hyby. Pro každého hosta je přichystán mělký talíř, na němž leží složený ubrousek; po pravé straně nůž na podstavci, ostrím obrácený k talíři, vedle něho lžíce, v levo vidlička. V levo před talířem sklenice na vodu a sklenice na víno, při větších tabulkách ještě menší sklenice na víno. Ostatní potřebné sklenice se postaví na vedlejší pokrytý stůl, kde se též polévka nalévá a ostatní stolní náčiní ku střídání připraveno jest. Při obyčejném obědě nalévá hospodyně polévku; talíře se postaví v levo, mísa s polévkou v pravo. Nekrájejí-li se jídla v kuchyni nebo na vedlejším stole, položí se dlouhý nůž i velká vidlička k talíři pánovu.

Láhev bílého a láhev červeného vína se počítá na 4 až 5 osob, které se šikmo proti sobě postaví, taktéž jsou na stole láhve s vodou, slánky i pepřenky a skleničky s olejem a octem. Nakrájený domácí chléb se postaví v pletených malých koších. Na stůl se umístí uprostřed kytice čerstvých květín.

## Krájení masa.

Není na tom dosti, aby jídla dobře upravená byla, nýbrž záleží mnoho na tom, v jaké podobě přicházejí na stůl. Ku pěkné úpravě náleží krájení masa; zde tedy o tom několik slov.

### 73. a) Kuře.

Všeobecným pravidlem při krájení kuřete jest, aby každý díl obsahoval kůstku a pokryt byl chutnou kůží. Kůře se dělí obyčejně na pět dílů. Prsa dají 2, nohy 2 a zadní část jeden. Mnohdy se pekou s kůřetem játra i žaludek a

hlava s krkem. V případě tom očistí se křídla, ohnou se za krk a za jedno se dá žaloudek, za druhé játra. Při krájení se nechají játra i žaloudek za křídly, krk a hlava, od níž byla spodní část zobáku a oči odstraněny, se dá co zvláštní dílec. Jsou-li hosté, uloží se po stranách nohy, doprostřed prsní a nahoru zadní části; anebo zadní části uprostřed a kolem prsíčka a nohy. Takto se krájí kapoun i bažant.

#### 74. b) Husa.

Je-li husa 5—6 neděl stará, krájí se jako domácí drůbež; u mladé husičky je nejvzácnější sádlo pod koží; pročež se mu při pečení zvláštní péče věnovati musí. — U vyrostlé husy odříznou se nejdříve nohy, které se rozdělí na 2 díly, pak se pokračuje na prsou, odřízne se křídlo s kouskem prsou, nad tímto se uřízne ještě několik kousků, ale tak, aby svrchní část potažena byla koží. Když je husa rozkrájena a na míse urovňána, polije se šťávou, ku které se obyčejně přidává šťávy limonové, soli a bílého pepře.

#### 75. c) Krocán.

Krájení krocana počíná odříznutím stehen, při lepších tabulích se stehna na mísu ani nedají, pak se krájí dílce z prsou, první tvoří křídlo s částí prsou, pak se vždy uřízne z tlouští prstu kousek jeden nad druhým až se přijde k prsní kosti, žebra se taktéž při lepších tabulích nevyskytají; zadní část se rozřízne a dílce na míse urovňají. Žeber i stehen se může jinak později užítí, na př. zadělají se s kariolem, chřestem, žampiony nebo knedlíčky, obyčejně se k tomu upotřebí i jater, žaludku, krku, křídel a noh.

## 76. d) Holoubata.

Holoubata se krájí jako kuřata, jsou-li nadívaná, musí se přiblížeti k tomu, aby nádivka nevypadla. Nejlepší jsou stehýnka. Maso holoubat jest velmi jemné, lehce záživné, nesmí však přijíti často na stůl; při lepších hostinách nebývají.

Holubi divocí se obvykle zadělávají.

## 77. e) Koroptev.

Koroptve jakož i jiné ptactvo musí se krájeti rychle, jinak pozbývají příjemné chuti. Nejdříve se odříznou kýtky, pak se uříznou částky boční, při čemž odříznuto budiž i křídlo, pak prsíčka a konečně zadní část za druhým párem žeber od krku. Vše se na míse urovná a hned nese na stůl.

## 78. f) Bažant.

Bažantí maso jest nejjemnější; podobno poněkud masu naší domácí drůbeže jest bílé a šťavnaté se zvláštní příchutí. Mladí bažanti se před pečením obalí do lístků slaniny, která se nití sváže; starší se propíchají slaninou. Krájí se jako drůbež domácí, aby však od této rozeznán byl, přiloží se neoškubaná hlava na mísu.

## 79. g) Sluka.

Sluka zaujímá mezi zvěří místo druhé; maso její jest tmavé, velmi chutné, šťavnaté a lehké. Obsah vnitřností se při pečení pomaže na rozkrájenou housku, posolí, opepří a k pečení přiloží.

Krájí se tak jako kuřata. Nejlepší jsou kýtky.



## 80. h) Podsvinče (sele).

Nejlepší z podsvinčete jest chrupavá kůže. Hned po upečení nařízne se za hlavou, aby mohla pára uniknouti, čímž se změknutí kůže zamezí. Hlava se pak odřízne, pak čelist i uši s kůží, hlava se podél rozřízne, mozek vybere, osolí, opepří a s ostatními odříznutými částkami hlavy položí na talíř, pak se krájení, co možno rychle ukončí; podél páteře se odříznou boky, plece i kýtky, hřbet i boky se nakrájí v dílce na prst tlusté, plece i kýtky se odříznou, aby nebyly kusy příliš velké.

## 81. i) Hovězí maso.

K dušení se obyčejně volí maso ze šálu, t. j. vnitřní část zadní čtvrti, buď se rozřízne dle vlákna nebo se nechá dle potřeby celý. Poněvadž šál úplně hubený jest, musí se podél vláken protáhnouti slaninou; krájí se pak ploché kousky, aby vlákno i slanina byla proříznuta.

82. Hrudí jest ona část, která od prsní kosti dle šířky do polovice žeber a dle délky až k sedmému žeburu zasahuje; obsahuje chrupavky, je tučné a hodí se výborně k vaření. Při krájení odřízne se tuk, kterého se v kuchyni rozmanitým způsobem upotřebí; maso s chrupavkami i zbylou masnotou se nakrájí na lístky a dá s navinulou omáčkou na stůl.

83. Kus od ocasu, totiž svaly u pánve jsou rozličné jakosti. Část, která se táhne ku páteři, poskytuje nejlepší kus na polévku. Je-li celý kus od ocasu očištěný, snadno se jednotlivé svaly poznají, poněvadž mezi každým vrstva tuku se nalezá; dle tuku se části oddělí, přes vlákno se na lístky rozkrájí a složí v dřívějším pořádku. Zvláště ony částky, které vařením změknou, nesmí se nikdy kolmo krájet, nýbrž se nůž nakloní, aby se jednotlivé kousky nerozpadly.

84. Svíčková se nazývá sval bederní přes první dvě

žebra, poskytuje velmi dobrou pečení. Před krájením svíčkové pečeně musí se páteřní kosti odříznouti, zbylé maso se přes vlákno na prst ztlouští nakrájí, urovná a polije šťávou, která se vypekla.

85. Roština jest sval táhnoucí se od žeber ke krku; maso jest potaženo tukem, jest jemné a velmi chutné, které se k jakékoliv úpravě hodí, že se peče na rošti a omáčkou pak polije, nazývá se roština. Podle žeber rozkrájený, slaniou protažený sval se může také dusiti a pak lžící vybrati. Obvyčejně se rozkrájí na tenké listky, poklepe a na másle upeče, aniž by se více krájel.

#### 86. k) Telecí maso.

Tele poskytuje jen dvojí dobrou pečení, kýtu a ledvinu; prsa i s chrupavkami, jakož i plece se mohou nadívané péci, ač jsou lepší zadělávané.

87. Ledvina jest ona část s ledvinkami, která od kosti kyčelní až po první žebra na straně páteře zasahuje. Ledvina má býti kns čtyrhraný; poněvadž kosti páteře nožem rozkrájeti nelze, musí se opatrně rozsekati, aby se kosti neroztříštily a maso nepohmoždilo. Nejříve se rozkrájí ledvinka na koláčky; je-li příliš obrostlá tukem, odstraní se ho část a dá hned na stůl; pak se krájí ostatní maso. Nejříve se odřízne část podžeberní, pak dle rozsekaných kostí díly, které mají obsahovati kost i část chutné kůže, konečně maso samo, které se táhne až ku věnci. Když všechno lepší odkrájeno jest, dá se na stůl, zbytky se uschovejí k dalšímu upotřebení. Je-li hostina (když kostí do prstů vzíti nelze), odkrojí se nejchutnější maso od páteře proti vláknu od kosti, taktéž se krájí čtyrhraný sval ledvinový na malé kousky a obé se na mísu urovná.

88. Hrudí se vždy peče s nádivkou. Tato v krájení překáží; poněvadž se musí přitlačiti, aby chrupavky pro-

řízuty býti mohly, při čemž se nádivka ráda vytlačí. Aby díly poněkud úhledně vypadaly, obrátí se pečené na dřevěném talíři a hrudí se rozkrojí na dva díly tam, kde se žebra s chrupavkami spojují. Chrupavka se krájí na lístky, aby s ní byla spojena patřičná část nádivky. Pak se krájí podél žeber, nemají-li kusy tak velké býti, ukrojí se mezi dvěma žebry ještě jeden díl; všechno se kolem okraje mísy naklade.

89. Hlava telecí se nepeče, nýbrž se upraví na kyselo, kůže se rozřízne křížem, lebka se otevře, mozek lžící vyběře, dá na talíř osolený a opepřený se šťávou neb omáčkou, v níž byla hlava.

90. Kýta obsahuje více svalů, které chutí i jakostí rozdílné jsou. Nejlepší část jest na vnitřní straně kýty až po koleno zasahující sval; sval tento dělí kýtu takřka na dva díly, část tato se nejprve rozkrájí na tenké lístky. — Část blíže pánve jest sval okrouhlý jakosti méně dobré, jakož i dlouhý sval od pánve. Není-li toho třeba, nekrájí se ani tyto dva svaly, nýbrž se později zadělají.

### 1) Srnčí.

91. Srnčí kýta se krájí jako telecí; poněvadž maso mnohem jemnější jest a propichováním slaninou šťávnaté zůstane, není také žádného rozdílu svalů jako u telecí kýty. Krájí se přes vlákno a dá na stůl. Krájí-li se jen část, složí se nakrájené kousky tak na kosť, jako by byla kýta celá.

92. Srnčí hřbet. Takto se nazývá část od druhého žebra od krku až po věnec; nechává se v celku. Upečený hřbet se takto krájí: Svaly nadžeberní se na lístky nakrájejí, vloží do omáčky nebo šťávy, která se vypekla, a kosti odnesou; anebo se opět v původní podobě na kosti naloží.

### 93. m) Jelen.

Jelení kýta a hřbet se tak krájí jako telecí kyta a srnčí hřbet; avšak rozdílu svalů, jako u kýty telecí, není, zvlášť když se u mladého zvířete propíchá povrch slaninou. Jelení maso liší se od hovězího vláknem (masovinou) a křehkostí; jest tedy záživnější; poněvadž málo tuku obsahuje, propíchává se slaninou. Vaří se obyčejně v navinulé omáčce a hodně se koření.

### 94. n) Zajíc.

Zajíce pořádně rozkrájetí není snadné, je-li zajíc poněkud silný; páteř má býti rozdělen, kosti jsou pevné, sekati není radno, poněvadž se maso rozdrobí. Nůž se postaví šikmo mezi jednotlivé části páteře, tam kde kosti chrupavkou spojeny jsou, a oddělí se od krku počínajíc. Když je hřbet rozdělen, odříznou se stehna a vloží do omáčky nebo šťávy. Snadnější jest dělení, když se před pečením do polovice nasekne.

### 95. o) Ryby.

Nelze mluvití o krájení ryb v tom smyslu jako jiného masa, zde přihlížeti dlužno k tomu, aby ryby zbaveny byly ostí. K tomu je třeba ploché lžíce na způsob zednické, avšak dosti ostré. Ryba se položí na mísu v přirozené poloze, podél obou stran jest rosolovitý šev, táhnoucí se od středu hlavy k zadní ploutvi, dle toho švu se lžicí zvolna rozkrojí, a pak se odloupne od hřbetu hořejší část; při rozdělávání se musí přihlížeti k tomu, aby se dolejší břišní s hořejšími střídaly, neboť jsou jakosti velmi nestejně, hlava i hřbet se

pak odloupne od strany druhé, která tím zůstane bez ostí, pak se jen jako dřívější strana napříč nakrájí.

Menší ryby jako pstruzi se jen na dva díly odloupnou.

## 96. p) Šunka.

Šunka se krájí velmi snadno přes vlákna ztlouští dvojnásobného hřbetu nože; při každém musí býti na okraji kousek slaniny.

## 97. Uspořádání jídel na míse.

Každé jídlo musí na míse pečlivě uspořádáno býti. Není třeba zvláštního přepychu, ale i tato, ač na pohled malicherná okolnost, svědčí o dobrém vkusu hospodyně. Tak nemají na př. mísy nikdy jídlem přeplněny býti, aby se mohlo jídlo ještě něčím obložit. Garnitura musí býti poněkud níže nežli okraj mísy. Je-li zelenina garnirována, má býti uprostřed mísy, a garnitura jen napolou z ní vynikati, nikdy však nemá omáčkou neb zeleninou pokryta býti nebo okraj mísy převyšovati. Nejlepší a nejpěknější kousky jídla mají býti vždy nahoře urovňány.

Pod pečivo, které bylo připraveno v jednoduchých plechových formách, se dává obyčejně ubrus.

Stejně kousky masa jako beefsteaky, kotelety a p. narovnají se buď v jednoduchém věnci kolem mísy, že jeden na druhý as do polou zasahuje, aneb ve dvojnásobném, když se druhý věnec uvnitř prvního uprostřed mísy narovná.

Jsou-li díly nestejně a jsou-li v nich kosti, narovnají se jeden vedle druhého na míse; přidává-li se k nim omáčka, sekanina neb kaše a není-li ve zvláštní nádobě, dá se uprostřed mísy.

Pečené zemáky, vařená vejce a p. zabalí se do obrusu.

Jídla ve formách připravovaná vyklopí se opatrně, když se sama od formy odlepila; rosolovina a vůbec ve studenu připravená jídla se otočí teplým obrusem na chvíli a pak vyklopí.

Maso bez kostí se nakrájí na stejné díly a opět se v původní podobě složí, nebo ve způsobu věnce.

## 98. Přinášení pokrmů na stůl.

Pokrmý na stůl nosí a podávají se při velkých hostinách a v předních domech buď dle francouzského, aneb dle ruského způsobu.

Francouzský způsob předkládání jídel je následovní: pokrmý v celosti na stůl se nosí, na postranní pak stolek se z hlavního stolu postaví, a tam se teprve vkusně rozkrájí.

Ruský způsob, který nyní všeobecnější je, záleží v tom, že v kuchyni pečeně atd. se rozsekají, dokonale na mísu urovnají a vkusně okrášlí.

Nákypy a moučná jídla nosí se v celosti na stůl, taktéž i paštiky, ryby a maso v huspenině, ryby pečené atd., podávají se v celosti na stůl.

## 99. Obsluha při stole.

Při větších hostinách je vždy třeba, by domácí paní o řádnou, vycvičenou obsluhu se postarala.

Předkládání jídel musí zručné a tiché býti; mísy, ubrousky otočeny, levou rukou k levé straně se podávají, co prá-

zdné talíře a upotřebený příbor po každém jídle pravou rukou po pravé straně se odebírají.

Pokrmý k sobě patřící, jako pečeně a omáčka, a vše co k tomu patří, musí bezprostředně za sebou následovati.

Jídla tato nesou za sebou dvě osoby, aby pokrmý nevystydly ale teplé rozděleny byly.

Když všichni sobě byli vzali, nabízí a nese se kolem jídlo po druhé, ale ne vícekrát.

Rozumí se samo sebou, že vždy jednou u té, podruhé u druhé dámy s podáváním pokrmu počítí se musí, aby jedna před druhou vyznamenána nebyla, jen při svatbě vždy prvně podává se mísa nevěstě, a když tato sobě vzala, teprvé dále se nese. K sladkým jídlům, jako nákypu, crême, gelée atd. přidává se vždy talířek se lžičkou.

Každá vyprázdněná láhev musí se hned za plnou vyměnití, jakož i čas od času úpravně nakrájený chleb — musí se hostům nabízetí.

Je-li různých vín, tak musí ten, kdo obsluhuje — každého hosta se optati, jaké mu libo. Před podáváním zákusků dají se všechny talíře, mísy a příbory se stolu, ubrousky se odeberou, ubrus se očistí, nové talířky a malé nožky se předloží, načež ovoce, dorty, cukrovinky atd. na stůl s přiměřenými víny staví. Služebnictvo po výkonu tom může se již vzdáliti.

## 100. Předkládání ovoce na stůl.

Ovoce dává se na zvláštní mísky, talíře neb koše atd. podkládajíc se čistým vinným lupením.

101. Jablka, hrušky atd. se čistě šatem otrou; hrozný proberou, rozmačkaná a poškozená jahůdka se vy-

stříhne; švestky pak hledí se co nejméně otřené a dotknuté na stůl dávati, by celý nádech ladný udržely.

102. Ořechy se na polou rozloupnou, ale tak, by přece pohromadě ostaly; neb vyloupnou se jádra z ořechů — a tu musí se oloupati.

103. Třešně a višně načechrávají se do vkusných košíčků, ale tak, by štopky viděti nebylo.

104. Jahody, maliny — pokládají se vkusně na vinní lupeny, vrchem posypou se cukrem.

105. Melouny rozkrajují se na kousky (klínky), pokládají na vinní listy na mísu, na malých mískách přidává se jemně utlučený cukr.

106. Ananas se rozkrajuje na koláčky, které opět v celek se složí, na lupení vinné postaví, cukr utlučený dá se ve zvláštních nádobkách na stůl.

Tu a tam ananas též oloupují, na kousky krájejí a cukrem posypávají.

107. Pomeranče oloupané, na kousky rozkrájené, v cukru obalené dávají se buď na talíře skleněné neb vkusné misky.

108. Ovoce z jižních zemí, jako datle, fíky, mandle, hrozinky atd., dávají se na vkusně vystříhaný papír na talíře.





## Kdy které potraviny lze upotřebiti.

### 109. Podzim a zima.

Kapouni.	Vepřové maso.
Koroptve.	Uzeniny.
Zvěř.	Skopové maso.
Krůty.	Ryby.
Husy a ostatní drůbež.	Hlemežďdi.
Telecí maso.	Ovoce.

### 110. Jaro.

Telecí maso.	Raci.
Skopové maso.	Hlemežďdi.
Beránek.	Žáby.
Vepřové maso.	Jemná, ranná zelenina.
Podsvinče.	Ryby jen za studeného času.
Ranná drůbež.	

### 111. Leto.

Telecí maso.	Raci.
Skopové maso.	Houby.
Mladá zvěř.	Zelenina.
Mladá drůbež.	Ovoce.

### 112. Po celý rok.

Hovězí maso.	Marinované ryby.
Podsvinčata.	Ovoce.
Pstruzi.	Zelenina.



## Snidaně, svačiny a večere.

113.

I.

1. Čistá polévka v šálkách.

2. Rozkrájené housky se šunkou.

3. Paštičky.

4. Beefsteak s malými

okurkami nakládanými neb zemáky.

5. Pečivo.

6. Ovoce.

7. Sýr.

8. Nápoj.

114.

II.

1. Čistá polévka v šálkách.

2. Kaviar s houskami máslem natřenými.

3. Řízky s citronem.

4. Pečivo.

5. Ovoce.

6. Sýr.

7. Nápoje.

115.

III.

1. Čistá polévka v číškách.

2. Ustřice.

3. Kotletky s citrony.

4. Salami ze zvěře.

5. Kapoun se salátem.

6. Ovoce.

116.

IV.

1. Čaj se smetanou a rumem.

2. Suchary.

3. Nové zemáky se sýrem.

4. Beefsteak se sazenými vejci.

5. Studené paštiky.

6. Sýr.

7. Nápoje.

- |  |       |                       |
|--|-------|-----------------------|
| 117.                                   | V.    |                       |
| 1. Čaj s rumem a smetanou.             |       | 4. Šunka.             |
| 2. Pečivo.                             |       | 5. Marinované ryby.   |
| 3. Pečené kaštany.                     |       | 6. Ovoce.             |
|  |       | 7. Nápoje.            |
| 118.                                   | VI.   |                       |
| 1. Čaj se smetanou.                    |       | 4. Paštika.           |
| 2. Pečivo.                             |       | 5. Sýr.               |
| 3. Uzenky s křenem<br>neb hořčicí.     |       | 6. Nápoj.             |
| 119.                                   | VII.  |                       |
| 1. Čaj.                                |       | 5. Drůbež v aspiku.   |
| 2. Pečivo k čaji.                      |       | 6. Dort a cukrovinky. |
| 3. Housky máslem natřené se sardelemi. |       | 7. Ovoce.             |
| 4. Sýr.                                |       | 8. Vín.               |
| 120.                                   | VIII. |                       |
| 1. Káva.                               |       | 4. Ovoce.             |
| 2. Pečivo ke kávě.                     |       | 5. Zmrzlina.          |
| 3. Dort a cukrovinky.                  |       |                       |
| 121.                                   | IX.   |                       |
| 1. Jazyk s křenem.                     |       | 4. Studená jídla.     |
| 2. Čaj.                                |       | 5. Sladké pečivo.     |
| 3. Pečivo k čaji.                      |       | 6. Ovoce.             |
| 122.                                   | X.    |                       |
| 1. Chléb s máslem.                     |       | 4. Káva neb čaj.      |
| 2. Šunka.                              |       | 5. Ovoce.             |
| 3. Smažené kuře.                       |       | 6. Přísusky.          |

123.

XI.

1. Housky různé upravené.

2. Studené kuře neb pečeně.

3. Káva neb čaj.

4. Ovoce.

5. Pečivo.

124.

XII.

1. Čistá polévka.

2. Ryby s majonesou.

3. Ragout.

4. Bažant.

5. Kompoty.

6. Pečivo.

7. Zmrzlina.

8. Nápoje.

125.

XIII.

1. Čistá polévka v číškách.

2. Ryby na modro.

3. Pečené studená.

4. Moučné pečivo.

5. Sýr.

126.

XIV.

1. Čistá polévka v číškách.

2. Šuňka s křenem strouhaným.

3. Kapoun.

4. Pečivo.

5. Sýr.

127.

XV.

1. Polévka.

2. Pstruzi s octem a olejem.

3. Drůbež se saláty.

4. Příkusky.

5. Sýr.

128.

XVI.

1. Bouillon.

2. Řízky sardelové.

3. Ústřice.

4. Koroptev studená.

5. Ovoce.

## Jidelní listky pro jídla masitá.

129.

I.

1. Masová polévka s nudlemi.

2. Hovězí maso s omáčkou (libovolnou), okurkami kyselými neb hryzci nakládanými.

3. Kapoun s kompotem.

4. Telecí pečeně.

5. Salát.

6. Přichoutky.

7. Pivo.

8. Víno.

9. Káva dle libosti hostů, bílá, černá nebo hnědá.

130.

II.

1. Masová polévka s kupami.

2. Hovězí maso s omáčkou.

3. Kuře zadělávané.

4. Pečeně.

5. Salát.

6. Přichoutky.

7. Pivo.

8. Víno.

9. Káva.

131.

III.

1. Polévka.

2. Pastetky.

3. Maso hovězí.

5. Telecí kotletky.

6. Bažant se salátem.

7. Karfiol v másle du-

4. Ledvinková pečeně se zeleninou.

šený.

132.

IV.

1. Polévka.
2. Sardinky.
3. Pečený úhoř.
4. Hovězí maso.
5. Chřest (špargl).

6. Drábež.
7. Pečeně se saláty.
8. Moučná jídla.
9. Kompoty.
10. Nápoje.

133.

V.

1. Polévka.
2. Kaviár.
3. Zadělávaná kuřata.
4. Štika s mušlemi.
5. Hovězí maso neb kar-  
bonátky.
6. Zelený hrášek s rízky  
neb játry.

7. Raci neb smažená  
žabí stehynka.
8. Studená paštika.
9. Zvěř se saláty.
10. Moučná jídla.
11. Pochoutky.
12. Nápoje.
13. Káva.

134.

VI.

1. Polévka.
2. Pečený kapr.
3. Hovězí maso neb  
kotletky.
4. Telecí jazýčky neb  
paštiky masité.
5. Šunka.

6. Podsvinče neb jiná  
pečeně.
7. Moučná jídla a při-  
choutky.
8. Nápoje.
9. Káva.

135.

VII.

1. Polévka.
2. Omeletky.
3. Pečená ryba.
4. Hovězí maso s o-  
máčkou.
6. Marinovaná ryba  
(úhoř).

6. Zvěř neb obyčejné  
pečeně se saláty.
7. Moučná jídla, kom-  
poty.
8. Pamlsky.
9. Nápoje.
10. Káva.

136.

VIII.

1. Polévka.
2. Ryby.
3. Roštěná se zemáky  
neb hořčicí.
4. Salmi z koroptví.
5. Jemná zelenina (arti-  
čoky, karfiol a pod.)

6. Kapoun neb husa.
7. Salát neb kompot.
8. Moučná jídla.
9. Zmrzlina.
10. Pochoutky.
11. Nápoje.
12. Káva.

137.

IX.

- 1 Polévka.
2. Pstruh s octem a  
olejem.
3. Mušle s ragoutem.
4. Hovězí maso se ze-  
leninou, a omáčkou teplou  
i studenou.

5. Pečeně.
6. Moučná jídla.
7. Ovoce a sýr.
8. Nápoje.
9. Káva.

138.

X.

1. Polévka.
2. Studené jídlo.
3. Ryby.
4. Masité jídlo.
5. Zelenina s masitým  
přídavkem.
6. Drůbež nebo zvěř.
7. Pečeně.

8. Saláty neb kompoty.
9. Moučná jídla.
10. Sladká jídla a pa-  
mlsky.
11. Pivo.
12. Víno.
13. Káva.

139.

XI.

1. Polévka.
2. Paštiky.
3. Losos neb jiná ryba.

4. Hovězí maso okrá-  
šlené zeleninou.
5. Koroptve se zelím.

6. Drůbež se salátem.
7. Moučná jídla.
8. Mražené.
9. Cukrovinky.

10. Pivo.
11. Víno.
12. Káva neb čaj.

140.

XII.

1. Polévka.
2. Šunky.
3. Uzenky.
4. Dušené hovězí maso  
s hrachovým piré.
5. Omáčky a okurky.
6. Zelenina.

7. Sluky se salátem  
neb kompotem.
8. Nákyp.
9. Masová huspenina.
10. Pečivo moučné.
11. Ovoce a sýr.
12. Nápoje.
13. Káva.

141.

XIII.

1. Polévka.
2. Vejcové jídlo.
3. Hovězí maso.
4. Jehněčí pečeně se  
salátem.

5. Nákyp.
6. Ovoce a sýr.
7. Nápoje.
8. Káva.

142.

XIV.

1. Polévka.
2. Pstruhy na modro.
3. Hovězí maso.
4. Zelenina s kotletky.
5. Zadělávané.
6. Zvěřina neb drůbež.
7. Saláty.

8. Přřkusky.
9. Kompoty.
10. Cukrovinky.
11. Ovoce.
12. Nápoje.
13. Káva.



143.

XV.

1. Polévka.
2. Aspid s rybou.
3. Maso hovězí se zeleninou.
4. Zvěřina.

5. Pečené.
6. Moučná a sladká jídla.
7. Ovoce a sýr.
8. Nápoje.
9. Káva.

144.

XVI.

1. Polévka.
2. Kobližky.
3. Hovězí maso okrášlené zeleninou.
4. Zaděláné.

5. Pečená kuřata se saláty.
6. Moučná jídla a ovoce.
7. Nápoje.
8. Káva.

145.

XVII.

1. Polévka.
2. Uzenky.
3. Hovězí maso.
4. Zaděláné.
5. Pečené.

6. Saláty.
7. Moučné pečivo.
8. Nápoje.
9. Káva.

146.

XVIII.

1. Polévka.
2. Paštičky.
3. Ryba s majonésou.
4. Dušené hovězí maso.
5. Řízky.
6. Zelený hrášek.
7. Zvěřina.
8. Saláty a kompoty.

9. Jemná moučná jídla s krémy.
10. Zmrzlina.
11. Ovoce.
12. Sýr.
13. Nápoje: pivo, víno.
14. Káva.

147.

XIX.

1. Polévka.
2. Houskové řízky.
3. Beefsteak se saze-  
nými vejci, neb hovězí maso  
se zemáky.
4. Jemná zelenina s  
hořčicí.

5. Kuřata pečená neb  
smažená.
6. Moučná jídla.
7. Cukrovinky.
8. Ovoce a sýr.
9. Nápoje.
10. Káva.

148.

XX.

1. Polévka.
2. Uzenky s hořčicí  
neb křenem.
3. Hovězí maso s omá-  
čkami teplými a studenými;  
okrášlené zeleninou.

4. Kotletky a salát.
5. Dort.
6. Ovoce.
7. Nápoje.
8. Káva.

149.

XXI.

1. Polévka.
2. Šunka.
3. Dušené maso hovězí  
s okurkami neb na kyselo  
naloženými houbami.
4. Smažený karfiol.

5. Kachna se salátem.
6. Závitek.
7. Ovoce.
8. Nápoje.
9. Káva.

150.

XXII.

1. Zemáková polévka.
2. Maso.
3. Pečeně.
4. Moučná jídla.

5. Ovoce.
6. Nápoje.
7. Káva.

151.

XXIII.

1. Polévka.
2. Pstruži na modro.
3. Hovězí maso.
4. Telecí pečeně.

5. Srnčí.
6. Salát.
7. Nákyp.
8. Moučná jídla.

152.

XXIV.

1. Polévka.
2. Kaviar.
3. Hovězí maso se zeleninou.

4. Telecí řízky.
5. Koroptve se salátem a zelím.
6. Příkusky.

153.

XXV.

1. Polévka.
2. Hovězí maso.
3. Zemáková kaše.

4. Uzenky.
5. Moučné jídlo.

154.

XXVI.

1. Polévka.
2. Hovězí maso.
3. Klobásy se zelím.

4. Paštika.
5. Pečeně.
6. Moučné jídlo.

155.

XXVII.

1. Polévka.
2. Hovězí řízky.
3. Jemná zelenina.

4. Kapoun, } saláty,
5. Zajíc, } kompot.
6. Příkusky.

156.

XXVIII.

1. Polévka z drůbeže.
2. Maso hovězí.
3. Předek zajíce s omáčkou.

4. Pečeně.
5. Moučná jídla.

157.

XXIX.

1. Polévka.
2. Paštičky.
3. Hovězí maso.

4. Koroptev.
5. Telecí pečeně.
6. Nákyp.

158.

XXX.

1. Polévka.
2. Dušené hovězí maso.
3. Zelenina s kotletky.

4. Drůbež.
5. Závitek.

159.

XXXI.

1. Polévka.
2. Housky máslem natřené a sardely pokládané.
3. Hovězí maso.

4. Hrách se šunkou.
5. Drůbež se salátem.
6. Nákyp.

160.

XXXII.

1. Polévka.
2. Hovězí maso.
3. Zelenina s jazykem zadělaným.

4. Karbonátky.
5. Pečeně.
6. Světek.

161.

XXXIII.

1. Polévka.
2. Paštiky.
3. Maso hovězí.

4. Karfiol.
5. Drůbež.
6. Moučná jídla.

162.

XXXIV.

1. Polévka.
2. Hovězí maso.
3. Špenát se smaženými kuřaty.

4. Beránek.
5. Závitek.

163.

XXXV.

1. Polévka.
2. Hovězí maso.
3. Kotlety.

4. Pečeně.
5. Dort.

164.

XXXVI.

1. Polévka.
2. Hovězí maso s omáčkami.
3. Zadělávané.

4. Pečeně se salátem.
5. Závitek.
6. Pivo, víno.
7. Káva.

165.

XXXVII.

1. Polévka.
2. Smažená kuřata.
3. Hovězí maso obložené zeleninou.
4. Zadělávaný kapoun s račími ocásky.

5. Telecí kýta špekem špikovaná; salát zemákový.
6. Koláče.
7. Nákyp.
8. Nápoje.

166.

XXXVIII.

1. Polévka.
2. Smažený beránek.
3. Hovězí maso obložené špenátem a vejci.
4. Salami v aspiku.

5. Husička se zelím.
6. Závitek.
7. Koláče.
8. Nápoje.

167.

XXXIX.

1. Polévka.
2. Paštyčky.
3. Štiky.
4. Hovězí maso.
5. Koroptve se zelím.

6. Krocan se salátem.
7. Kompot.
8. Dorty.
9. Ovoce.

168.

XL.

1. Polévka.
2. Sardinky.
3. Pstruhy na modro.
4. Hovězí na rošti.
5. Kotletky se zele-  
ninou.
6. Dušená kuřata.

7. Zvěřina.
8. Salát a kompoty.
9. Moučná jídla.
10. Ovocc.
11. Sýr.
12. Nápoj.
13. Káva.

### Obědy pro postní dni.

169.

I.

1. Rybí polévka.
2. Vejcová jídla.
3. Dušená ryba se ze-  
máky.
4. Chřest smažený.
5. Smažená ryba se saláty.

6. Zmrzlina.
7. Moučné pečivo.
8. Ovoce a sýr.
9. Nápoje.
10. Káva.

170.

II.

1. Rybí polévka.
2. Raci.
3. Smažené ryby se  
saláty.

4. Příkusky.
5. Zmrzlina a pečivo.
6. Nápoje.
7. Káva.

171.

III.

1. Rybí polévka.
2. Pstruzi s octem a  
olejem.
3. Vejcové jídlo.
4. Špinát se smažený-  
mi stehýnky žabími.

5. Nákyp.
6. Smažená ryba.
7. Pečivo.
8. Ovoce.
9. Nápoj.
10. Káva.

172.

IV.

1. Zemáková polévka.
2. Vejcové jídlo.
3. Hrachové püree s  
pofésky houskovými.
4. Závitek.

5. Pečivo moučné.
6. Ovoce a sýr.
7. Nápoje.
8. Káva.

173.

V.

1. Pivní neb vinní polévka.
2. Vejcové jídlo.
3. Hlemejždi.

4. Karfiol.
5. Svítek.
6. Dort a cukrovinky.
7. Nápoje.

174.

VI.

1. Hrachová polévka.
2. Losos na modro.
3. Smažené žáby se  
špenátem.
4. Kapr pečený se sar-  
delemi.

5. Koláče.
6. Cukrovinky.
7. Víno.
8. Ovoce.

175.

VII.

1. Bílá rybí polévka.
2. Pstruzi na modro.
3. Smažená ryba.
4. Potápky na divoko.

5. České livance.
6. Cukrovinky.
7. Víno.
8. Sýr.

176.

VIII.

1. Hnědá nudlová polévka.
2. Zadělávané vejce s  
čerstvými houbami.
3. Kyselé nakládané  
okurky.
4. Smažené mřenky se  
špenátem.

5. Mník na olivovém  
oleji pečený, obložený  
sardinkami.
6. Buchtičky s krémem.
7. Nákyp oříškový.
8. Pečivo a cukrovinky.

177.

1. Račí polévka.
2. Šneky obložené račími ocásky.
3. Černá ryba s knedlíky.

IX.

4. Sumec pečený s lánými.
5. Citronová huspenina studená.
6. Linecký koláč — cukrový.

178.

1. Rybí bílá polévka.
2. Šneky.
3. Černá ryba s knedlíky.
4. Smažená ryba se salátem.

X.

5. Pečený šíl se sardelkami.
6. Lívance.
7. Kompot.
8. Cukrovinky.
9. Ovoce.

## Zákusky při plesích.

179.

- Čaj s máslem natřenými houskami.  
 Koblížky.  
 Koláčky.  
 Rohlíčky.  
 Šunka s křenem.  
 Jazyk.  
 Sardinky.  
 Salámi.  
 Paštiky studené.  
 Studená drůbež.

I.

- Studená pečeně.  
 Později teplé pečeně.  
 Dorty.  
 Cukrovinky.  
 Crémy.  
 Pivo.  
 Víno.  
 Limonády.  
 Chladící nápoje.  
 Při odchodu čistá polévka krupová.



180.

Čaj.  
Kobližky.  
Rohličky.  
Šunka s křenem.  
Studená pečeně.

II.

Koláčky.  
Kompoty.  
Nápoje.  
Chladící nápoje.

181.

Ryby s majonesou.  
Jazyk uzený s křenem.  
Krocan s aspikem.  
Zvěřina studená.  
Koláče.  
Saláty.  
Kompoty.

III.

Huspeniny.  
Kobližky.  
Cukrovinky.  
Nápoje.  
Při odchodu čistá po-  
lévka krupová.

182.

Ryby na modro.  
Kapoun s aspikem.  
Zajíc.  
Šunka s křenem.  
Koroptve s huspeninou.  
Saláty.  
Kompoty.  
Crêmy.  
Koláčky.  
Dorty.

IV.

Kobližky.  
Cukrovinky.  
Limonády.  
Čaj.  
Pivo.  
Vino.  
Punč.  
Polévka čistá při od-  
chodu.



## Polévky masité.

---

### 183. Polévka hovězí s knedlíčky jaternými.

Čtvrt kila telecích jater se prostrouhá, mázdry se odstraní; k nim se přidají 2 vejce, 2 žloutky, postrouhaná houska, 3 stroužky se solí utřeného česneku, trochu marmjánky, květu a pepře, vše se utře, a do vařící polévky hovězí hází kávovou lžící knedlíčky, povaří, přidá kousek pažitky a nese na stůl.

### 184. Polévka silná.

Kuře a kus telecího masa se utlukou a v hovězí polévce s mrkví, petrželí, celerem, bílou řípou a solí povaří, procedí, a když se má dát na stůl, přidá se do ní několik kousků kapusty.

### 185. Polévka pro nemocné.

Rozkrájí se kilogram libového hovězího a tolikéž telecího masa, přidá 14 dekagr. (8 lotů) libové šunky, všechno se vaří zvolna v polévce, pak se přilijí 3 litry vody a přidá se buď stará slepice, 3—4 staří holubi nebo koroptve; takto se vaří polévka po 6—7 hodin při mírném ohni s rozkrájenou mrkví, svazkem zeleniny a celerem. Zbaví se tuku, procedí se a může se po delší dobu uschováti.

### 186. Polévka drobečková.

Husí drobečky mimo játra se očistí, na drobné kousky nasekají, přemyjí se a dají do vody (na drobečky z jedné husy  $1\frac{1}{2}$  litru), přidá se všeho druhu zeleniny, soli a květu. Byla-li husa hubená, přidá se kousek másla a nechá se chvíli povařit. Mezitím se dusí na másle rejže, která se polévá polévkou z drobečků; aneb se udělají tenounké nudle; v posledním případě se polévka procedí, přidá jíška a jsou-li houby neb karfiol, přidají se s petrželí.

### 187. Polévka z ječných krup.

Kilo hovězího masa se vaří s veškerou zeleninou a solí. Čtvrt litru krup se vaří v polévce, která se na ně po lžici přilévá, až krupky úplně změkly. Polévka, která na mase zbyla, se procedí, nalije na krupky, čtvrt hodiny povaří, opět procedí, krupky se odstraní a k polévce přilijí se 2 lžíce dobré sladké smetany a rozmíchají se 4 žloutky.

### 188. Polévka panádllová.

Šest bílých housek se namočí v mléce, dobře pak vytlačí, 8 žloutků se s houskami dobře utře, přidá trochu květu a zázvoru. Když to bylo utřeno, smíchá se to se 2 litry hovězí polévky, asi čtvrt hodiny se povaří, lije do šálků a nese na stůl; pak-li by byla ještě řídká, přidá se nějaký žloutek.

### 189. Polévka rýžová na způsob krupovky.

Čtvrt kila rýže se vypere a nechá  $\frac{1}{2}$  hodiny močiti; na ni se nalije  $\frac{1}{2}$  litru dobré hovězí polévky, 7 gramů (5 lotů) másla, trochu květu a soli, mezi ustavičným mícháním se vaří, až rýže změkne a povstane kaše. Nechá se vychlad-

nouti, přidá se 8 žloutků a dobře se promíchá, pak se nalije hovězí polévka, čtvrt hodiny se povaří, procedí a lije do šálků; nejlépe se hodí večer.

### 190. Rýžová polévka na způsob krupovky.

Rýže se opere ve studené vodě, na polo uvaří, voda slije a v polévce se s máslem dovaří; rýže se protlačí sítem, přilije se polévky, osolí, svaří se mezi ustavičným mícháním, přidají dva žloutky a cokoliv do ní zavaří.

### 191. Vaječná polévka.

Udělá se růžová jíška a nechá vychladnouti; na ni se nalije polévka, ve které byla rozkloktaná čtyři vejce, osolí se, přidá muškátu a nalije na usmaženou housku.

### 192. Vaječná polévka.

3 vejce, 35 gramů (2 loty) másla, 3 lžíce ustrouhané housky, sůl a muškát se rozkloktají; směsina se dá pozvolna do polévky a svaří se.

### 193. Strouhanková polévka.

Ze 2—3 vajec se udělá pevné těsto jako na nudle, nechá uschnouti, postrouhá, strouhanka nechá oschnouti a pak se zavaří do polévky aneb se dříve na másle usmaží.

### 194. Polévka z hrášku.

Hrášek se přeběře a dusí se s cukrem na másle. Do hovězí polévky se dá bledá jíška, procedí, přidá hrášek a kousek upáleného cukru.

### 195. Kapustěnka.

Dvě kapusty a 2 růže karfiolu se uvaří v hovězí polévce. Když jsou uvařené, pozorně se vytáhnou, růžičky karfiolu se odříznou a kapusta na nudličky nakrájí. Hrst hříbků se nakrájí, čistě vypere, přidá se k nim kousek másla, trochu zelené, rozsekané petružele, trochu pepře a dusí se. Játra a srdce 3 kuřat se rozsekají, když byly v hovězí polévce uvařeny, houska se na koláčky nakrájí, omočí v mléce, v mouce, pak ve vejci. Játra, srdce i hříbky se smíchají, na koláček housky se této směseniny naloží, druhý lístek housky na to položí, v postrouhané housce oválí a do žluta usmaží; smísí se s karfiolem a kapustou, vloží do polévkové misky a dobrou hovězí polévkou polije.

### 196. Polévka se sagem.

Silný, dobrý bouillon se vaří, přidá se do něho sago, vše se as půl hodiny spolu vaří a vrazí se do polévky rozkvedlané vejce.

### 197. Polévka se sagem.

Do masové polévky neb drůbežní polévky dá se sago, by pozvolna nabylo a se rozvařilo, načež rozkvedlané vejce se přidají.

### 198. Hovězí polévka nudlová.

Kilo hovězího masa se čistě vypere, osolí, přidá kousek jater a trochu kostí, uvaří se ve 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> litrech vody. Když se začne pěníti, sbírá se pěna. Když byla pěna sebrána, přidá

se petružele, cibule, celer taktéž, aby polévka byla přisládlá, může se přidati celý zemák. Když se byla voda do polou vyvařila, scedí se a zavaří nudle.

### 199. Hovězí polévka s nokami.

Utrou se 4 žloutky, 35 gramů (2 loty) másla, trochu květu a trochu soli, přidá se trochu mouky a opět míchá; ze 4 bílků se udělá sníh, který se pomalu k tomu přidá. Když se polévka vaří, namočí se lžíce v ní, pak se ní nabírají noky a naházejí do polévky.

### 200. Polévka se svítkem.

Šest bílků se půl hodiny šlehá, přidá se k nim 70 gramů (4 loty) másla, 6 žloutků, trochu květu, zázvoru, 2 vařečky mouky. Když to bylo po čtvrt hodiny šleháno, dá se do vymaštěné formy, nechá se čtvrt hodiny v páře vařiti; vyklopené a vychladlé se na kostky nakrájí a dá do polévky.

### 201. Hovězí polévka s krupičným svítkem.

Míchají se 4 žloutky, kus nového másla, trochu mléka, trochu květu; mezi tím se přidá k tomu trochu drobné krupice a soli. Ze 4 bílků se udělá tuhý sníh, který se též přimíchá. Na vymaštěný a houskou posypaný pekáč se smíšenina nalije, do zlatova upeče, na kostky nakrájí a dá do hovězí polévky, než se nese na stůl.

### 202. Polská hovězí polévka (bařt).

Hovězí polévka se scedí, ve které bylo vařeno hodně mrkve, póru, celá kapusta, petruželových kořínků, celer,

4 velké zemáky; zelenina se dá pak stranou, kapusta drobně rozseká a ostatní zelenina se na nudličky nakrájí a opět se dá do polévky. K tomu se přidá čtvrt litru vody z červené řepy a půl litru drobně rozsekané červené řepy, osolí a opepří se; jestli je málo kyselá, přidá se octa. Když je polévka ve varu, nasype se trochu drobné krupice, ještě se trochu svaří a nese na stůl.

### 203. Polévka dršťková.

Asi 3 kila drštěk se dokonale očistí; když se hodinu byly vařily, operou se opět, když se byla voda slila, a uvaří se, aby byly úplně měkké. Polévka se scedí a přidá do ní marjánka, 4 stroužky česneku, pepř, sůl a hrst drobně usekané petružele; do ní se pak zavaří máslová jíška. Vše se procedí, dršťky na nudličky nakrájejí, opět se chvíli vaří a osolí. Anebo:

Druhá voda se slije a místo ní se užije dobré hovězí polévky.

### 204. Hovězí polévka hnědá.

Čtvrt kila hovězích neb telecích jater se nakrájí, k nim se přidá taktéž nakrájeného hovězího loje 70 gramů (4 loty), čtvrtka rozkrájeného celeru, celá cibule rozsekaná, pór, čtvrtka mrkve, kousek zelené petružele a trochu bílé mouky. Když se bylo pak ještě as 5 minut dusilo, procedí se do hovězí polévky. Chléb se nakrájí tence, usmaží na másle, vloží do polévkové mísy, a polévka naň vlije.

### 205. Polévka s kraplíčkami.

Jsou-li zbytky drůbeže neb telecího masa, rozsekají se drobně, dají se na pekáč, přidají se 2 lžíce polévky, kousek

cibulky, čerstvého másla; mezi tím, co se to dusí, rozválí se těsto jako na nudle, rozkrájí na čtverce; na každý čtverec dá se vždy trochu smíšeniny, cipy se složí a v hovězí polévce vaří. Když je polévka vařící, vlije se na připravené lanýže.

## 206. Polévka hrachová.

Půl litru hráchu se vaří v měkké vodě, až je na kaši rozvařen, na to se nalije 2 litry hovězí polévky, přidá trochu pepře, květu, marjánky, se solí utřeného česneku a trochu bílé máslové jíšky; vše se procedí, nechá se chvíli povařit a nalije na usmaženou housku neb chléb, též se mohou místo chleba na másle udusiti kroupy neb rýže.

## 207. Polévka se smíškou (ragout).

Dvě kuřata se vaří se zeleninou, květem a solí, až změknou, polévka se scedí, udělá se jemná bílá jíška z dobrého másla. Čerstvé hříbky na másle usmažené se dají s rozsekaným kuřetem a jemně rozsekaným telecím masem do polévky.

## 208. Hovězí polévka s mozečkem.

Telecí mozeček se zbaví všech mázder, tři žloutky se utrou s mozečkem, osolí se a přidá květu. Vždy kousek mozečku se oválí v mouce, ve vejci a housce postrouhané. Když byl do žluta usmažen, narovná se do polévkové misky a polije hnědou, černou neb bílou hovězí polévkou.



### 209. Hovězí polévka černá s chlebem.

Kilo masa, které bylo všeho tuku zbaveno, se vaří se zeleninou. Odpadky loje, kousek hovězího srdce a rozličná zelenina se udusí, podlívá se polévkou. Když je to udušeno, upálí se kus cukru a vše se procedí do polévky. Na husím sádle se usmaží na kostky nakrájený chléb, roztlukou 3 celá vejce, aneb se nakrájejí 4 na tvrdo vařená.

### 210. Hovězí polévka se stříkankou.

Kilo masa se vaří se zeleninou. Ze tří žloutků, kousků másla a tří vařeček mouky se udělá řídké těstko. Papírovým kornoutkem se lijí jako hrášek malé kousky do rozpáleného másla, nechají se do zlatova usmažiti, dají se pak do polévkové mísy, naseká se pažitky a nalije na ně dobrá hovězí polévka.

### 211. Polévka zemáková.

Uvaří se as kilo hovězího masa, polévka se scedí, zemáky se nakrájejí, dají do vody, v níž se na polovic uvaří, voda se scedí. Zemáky se dají do hovězí polévky; přidají se 3 stroužky rozetřeného česneku, trochu pepře, květu, marjánky a několik na drobno nakrájených hřebků. Udělá se bílá jíška, přimíchá a polévka se ještě chvíli povaří.

### 212. Polévka zemáková.

Hovězí polévka se scedí, zemáky se na polo uvaří, dají do polévky, přidá se všeho koření. Tak dlouho se vaří, až se zemáky úplně rozvaří; sítkem se polévka procedí a přidají se čerstvé houby a nalije se na smaženou housku, neb místo housky mohou též býti na čtvrtky nakrájená tvrdá vejce

### 213. Polévka s nokami.

Lžíce usekané petružele se dusí na másle s moukou, přidá se do 2 litrů hovězí polévky, do níž sítlem protlačeno bylo 10—12 vařených zemáků a 2 žloutky. Zemákové nuky se udělají z 8 vařených nastrouhaných zemáků, usekaného telecího masa, másla, vejce, několika lžic smetany, soli, muškátu a nastrouhaného sýra a posypou strouhanou houskou.

### 214. Polévka mléčná.

Několik zemáků se zvolna uvaří, voda slije a zemáky dusí; zatím se cibule a usekaná petružel na másle udusí, sítlem protlačené zemáky se k cibulce přidají, vše se dobře promíchá, přidá se jeden bobkový list a přilije potřebné množství horké vody nebo polévky, aby povstala řídká kaše, a půl litru vařícího mléka, přidá pepře, soli a muškátu; polévka se chvíli povaří a nalije na smaženou housku.

### 215. Zemáková polévka.

Oloupané zemáky se nakrájejí na kousky a uvaří se, voda se slije, zemáky roztlačí, omastí, osolí a nalije voda, v níž vařena byla cibule a kořínky zeleniny, polévka se vaří čtvrt hodiny, přidají 2 žloutky a nalije na smaženou nakrájenou housku.

### 216. Zemáková polévka.

Studené zemáky se oloupají, nastrouhají, s máslem, usekanou petruželí, cibulí, lžicí mouky, polévkou nebo vodou, solí a pepřem svaří, vejce v ní rozkloktá a na smaženou housku nalije.

### 217. Polévka se zeleninou.

V hovězí polévce nebo masité vůbec se uvaří zemáky s kapustou, mrkví, celerem a pórem; polévka se procedí a přidají 2 žloutky.

### 218. Polévka se slaninou.

Několik čistě omytých zemáků se uvaří, voda slije, jiná přilije a zemáky v ní rozmačkají, osolí se, 14 dekagramů (8 lotů) slaniny s petruželí udusí, polovice slaniny se v polévce vaří, a druhá polovice do mísy vloží, v které se polévka nese na stůl.

### 219. Hrachová polévka.

Hrách se přeběře, vypere, přes noc namočí a druhého dne se postaví ve studené měkké vodě, přidá omastku, rozsekaného koření, zeleniny, osolí se a později přilije tolik polévky, mnoho-li třeba. Když hrách změkne, procedí se polévka a nalije na usmaženou housku.

### 220. Kroupová polévka.

Čtvrt litru prostředních krup se uvaří ve vodě s máslem, přilije hovězí polévky, procedí se, přidají 3 žloutky a nalije na usmaženou housku.

### 221. Mléční kroupová polévka.

14 dekagramů (8 lotů) drobných krvinek se uvaří ve vodě s máslem, přidá citronová kůra se skořicí,  $2\frac{1}{2}$  litru horkého mléka, trochu cukru a soli, načež se všechno čtvrt hodiny vaří.

### 222. Vodní kroupová polévka.

14 dekagramů krup se uvaří ve vodě s máslem, přilijí 2 litry vařící vody, osolí, přidá zelené petružele a 2 žloutky.

### 223. Vinní kroupová polévka.

14 dekagramů krup se svaří s  $1\frac{1}{2}$  litrem vody a máslem, přilije vína, přidá citronové šťávy, skořice, cukru a všechno se čtvrt hodiny vaří; polévka se scedí a přidají 2 žloutky.

### 224. Polévka se sekaninou.

Zbytky masa se usekají s cibulí, petruželí a na másle a mouce udusí, přilije polévka, rychle se svaří, se dvěma žloutky smíchá a na usmaženou housku nalije.

### 225. Polévka z telecího masa (bouillon).

Telecí maso od krku (krkovička) dá se na pekáč neb do nízkého hrnce, přidá se 35 gramů (2 loty) másla, kousek kořínku, petružele, mrkve, trochu květu, osolí a tak dlouho se dusí, až změkne. Polévka se pak scedí (na šálek polévky se bere 1 žloutek). Žloutky se rozkloktají a dají do polévky.

### 226. Polévka ze skopového masa.

Libové maso se osolí, uvaří, pěna sebere, kořeny zeleniny a pór přidá. Než je maso uvařeno, slijí se část polévky a upraví se s kroupami, zemáky, rejší nebo krupicí.

### 227. Polévka ze skopového masa.

Když se vaří skopové se zemáky nebo s rýží, může se první polévka slít; vypere se buď rýže nebo kroupy, aneb

se zavaří krupice, nebo usmaží houska a polévka horká se na ni vlije; zeleniny se dá jako do hovězí polévky.

### 228. Smržová polévka.

Zemáky se nakrájejí na koláčky a usmaží s máslem na polo. Do litru dobré hovězí polévky se dají pak zemáky a smrže, které byly nakrájeny a na másle s květem, pepřem, marjánkou dušeny. Když se chvilu povařílo, přidá se bledé jšísky, usekané zelené petružele a soli. Kdo chce mít polévku nákyslou, může přidati ve  $3\frac{1}{2}$  decilitru kyselé smetany rozkloktané žloutky.

### 229. Mozečková polévka.

Telecí mozek se očistí, zbaví blan, rozkrájí, ve vejci a housce oválí, na másle usmaží s rozkrájenou houskou a v moždíři utluče; s polévkou se dá na pekáč, svaří se, procedí, přidá trochu květu, másla, soli a nalije na usmaženou housku

### 230. Polévka z jater.

Čtvrt kilogr. (půl libry) telecích jater se nakrájí, v mouce oválí a na másle upeče. Dvě tvrdé housky se v troubě usuší a v moždíři utlukou; obé se dá buď do hovězí polévky nebo do vody osolené, ve které byla vařena zelenina; přidá k ní pepře, květu, 2 rozetřené stroužky česneku a trochu tlučeného zázvoru, svaří se, houska se nakrájí na nudličky a dá do polévkové mísy.

### 231. Polévka z bylin.

Hrst třebule (kerblíku), dvě hrsti mladého šťovíku, čtyři hlávky salátu a svazeček petružele se přeběře a hrubě useká; dusí se na másle, dá do hovězí polévky a svaří s kořínky zeleniny, mastnota se sebere a polévka nalije na smaženou housku.

### 232. Polévka z bylin.

V hovězí polévce se uvaří rozličná zelenina, jako mrkev, chřest, celer, fazole a zelený hrášek, až všechno změkne, pak se přidá zelené petružele, ve slané vodě svařené knedlíčky z housky a květu. Místo v hovězí polévce může se zelenina uvařit ve slané vodě s máslem, jíškou a několika žloutky.

### 233. Polévka rybí.

Prostředek z ryby se zbaví ostí, drobně se rozseká, dá do vody s hovězím masem aspoň 45 gramů ( $2\frac{1}{2}$  lotu) mor-kových kostí, soli, zelenina se přidá jako do jiné polévky. Když se to povaří, procedí se nbrusem, aby jen volně pro-  
kapala. Pak se dá na kamna, zapraží se. Vnitřnosti z ryby se rozsekají a do polévky přidají;

aneb se nezapraží, nýbrž se nechá jako obyčejná ho-  
vězí polévka a dá se do ní osmažená houska.

### 234. Polévka z koroptví pro nemocné.

Stará koroptev se připraví, žaludek, játra i srdce od-  
loží zatím stranou. Na koroptev se nalije jen tolik vody, aby  
byla jí pokryta a vaří s kořínkem petružele, celeru, zemákem  
a solí tak dlouho, aby zůstaly as 2 šálky polévky. Uscho-  
vané vnitřnosti se na čerstvém másle s cukrem a cibulí  
udusí a do polévky protlačí, která se buď čistá neb s houskou  
nemocnému dá.

### 235. Polévka z koroptví.

Tvrdší koroptve se upekou. Prsa se oddělí, ostatní maso  
se nakrájí a v hmoždíři utluče, kosti se svaří, procedí a opět  
vaří s usmaženou houskou a utlučeným masem koroptvím.  
Polévka se procedí na rozkrájená prsíčka a smaženou housku.

### 236. Polévka z potápek.

Potápky se očistí, hlava i nohy useknou, vyvrhnou, rozsekají na malé kousky a vaří se osolené. Jedna cibulka, kořínek petruželový, kousek nakrájeného celeru, póru, mrkve, rozkrájené kousek kapusty, syrový drobně nakrájený zemák, 35 gramů (2 loty) másla — smíchá a dusí se; toto všechno se přidá k potápce, když se vaří. Když je potápka měkká, scedí se polévka; uvaří se raci, ocásky a klepeta se oloupají, dají se buď rozsekané neb celé do procezené polévky, skořápky se roztlukou v moždíři, protlačí se hustým sítkem, přidá se 25 gramů (as 1 $\frac{1}{4}$  lotu) másla, promíchá se a dá do polévky s bledou jíškou. Houska se nakrájí na nudličky a polévka se na ni vlije, může se buď dáti pro okrasu trochu nasekané pažitky neb na másle usmažené petružele.

### 237. Moravská polévka.

Dvě mrkve, brukev (kelerub), dva petruželové kořínky, pór a celer se na kostky nakrájí a po čtvrt hodiny na másle dusí. Nakrájená zelenina se dá do hovězí polévky, svaří se půl hodiny a nalije se na skrájenou housku.

### 238. Polévka ze zbytků masa.

Zbytky telecí pečeně se rozsekají, usmaží na másle s petruželí, přidají se dvě lžíce mouky, nechá nad ohněm a přilije dostatečné množství polévky a rozkloktají 2 žlutky.

### 239. Silná polévka ze zvěřiny.

Starý zajíc, který by nebyl měkký upečený, divoký králík, staré koroptve a telecí maso — mohou společně se vařiti, aby dostala se silná polévka. Do polévky přidá se potřebné množství soli, cibule, hřebíček, mrkev, celer, pór a bobkový list; vše se tři až čtyry hodiny pozvolna vaří, polévka se přecedí, omastek z ní sebere a na stůl nese.

## 240. Želví polévka.

Zabité želvy se očistí ve vlažné vodě, aspoň tři hodiny pozvolna vaří, stahnou a osolí. Na pekáčku rozpustí se máslo, osmaží se cibule, mrkev, petruželové kořínky, na vše to položí se želva, poleje masovou polévkou, vše se dusí a poznovu polévkou zalévá, zase povařití nechává. Vykuchaná želva se na kousky krájí, osoluje, vínem polévá, pepří a do polévky takto docílené dávají se vejce neb chleb.

## 241. Okurková polévka.

Okurky se oškrábou, nastrouhají a dusí se na másle, posypou se 2 lžicemi mouky a nalije dobré hovězí polévky, vaří se 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> hodiny, procedí se, osolí, přidá muškátu a dva žloutky a nalije na usmaženou housku.

## 242. Extrakt z masa.

Extrakt z masa poskytuje hospodyním výborný prostředek k rychlému upravení nebo k zlepšení slabé polévky. Připravuje se v Americe z hovězího masa ve velkém. Jeden kilogram extraktu obsahuje rozpustné částky z 45 kilogramů hovězího masa, jeden gram stačí se solí k upravení litru polévky, poněvadž však mnohé součástky, které dobrá polévka mívá, extraktu chybí, jest dobře, když se extrakt přidá k polévce slabé a taktéž k omáčce. Má-li polévka z extraktu dobrá býti, svaří se kořínky zeleniny nebo kostí a dle množství vody se pak přidá extraktu.

## 243. Krupiční kostky do polévky.

70 gramů krupice se rozkloktá ve studené vodě, vlije do čtvrt litru horkého mléka, svaří se s máslem a solí, ustavičně se tím míchá, namaže se na plochý talíř a nechá vystydnouti. V hovězí polévce se rozkloktá několik žloutků, přidá květu, smíšenina krupiční se rozkrájí na kostky a dá do polévky.



## Polévky postní.

### 244. Polévka pивní.

Do litru piva se dá cukru a vaří se. Když je ve varu, přidá se lžice mouky, šest žloutků a trochu smetany.

### 245. Polévka vinní.

Do půl litru vína se dá cukr, skořice a vaří se. Když je ve varu, přidá se šest žloutků, zakloktá se tím.

### 246. Vinná polévka.

Vezme se litr vína,  $\frac{3}{8}$  litru vody, šťáva citronová, 100 grammů cukru, trochu roztlučené skořice, vše se smíchá a hodně provaří, načež v studené vodě  $1\frac{1}{2}$  lžice rozkvedlané mouky zemákové při stálém míchání pozvolna se přidává a svaří.

Polévka naleje se na osmaženou housku do misky a nese se na stůl.

### 247. Sladká vinní polévka.

Vezme se vína dle potřeby, doleje se trochu vody, přidá cukru, skořice a jemně rozsekané kůry citronové, vše se společně svaří, načež přidá se očištěných a přebraných velkých sultánek, osmaženého rostrouhaného chleba a opět vše se nechává společně vařit, načež se na stůl nese.

### 248. Vinní polévka se suchary.

Vezme se litr vody, v které se skořice, jemně rozkrájená kůra citronová, asi osm na prášek roztlučených sucharů aspoň čtvrt hodiny vaří, načež se jemným sýtem pře-

cedí, půl lahve vína se doleje, vše dle chuti osladí, poznovu povaří a konečně do všeho několik rozkvedlaných žloutků vrazí.

### 249. Vinní polévka.

Vezme se láhev bílého vína, svaří se s  $\frac{3}{8}$  litry cukernaté vody, do které trochu skořice, kůra citronová, jemná mouka zemáková přidána byla.

Vše se dohromady v polévku svaří, načež se ještě čtyry rozkvedlané žloutky do ní vrazí a vše na mísu na usmaženou housku naleje.

### 250. Vinní polévka.

V 70 gramech másla upraží se asi dvě lžíce mouky do žluta, přileje se půl litru vařící vody, přidá se šťáva celého citronu a kůra z polovice citronu, 100—125 grammů cukru, kousek skořice a lahev vína bílého; vše za stálého míchání svařuje se asi deset minut, vrazí se do polévky čtyry žloutky rozkvedlané, a když to opět bylo se povařilo, nalije se na mísu na usmaženou a na kostky rozkrájenou housku.

### 251. Vinní chlebová polévka.

Do litru vody se zavaří rozstrouhaný tvrdý chleba, citronová kůra, vše se osolí, přidá cukru, skořice, kvedluje se dokonale, procedí a zase vaří, vrazí se do ní čtvrt litru bílého vína a jeden žloutek.

### 252. Pivní chlebová polévka.

Do litru piva dá se 80 grammů cukru, kůry citronové jemně rozsekané, kousek másla, vše se osolí, přidá kmínu, zázvoru a rozstrouhaného chleba, svaří se až vše zhoustne, procedí, načež dva žloutky se do toho vrazí.

### 253. Chlebová polévka.

Rozkrájí se krajíc černého a krajíc bílého chleba, dá se do hrnce vodou naplněného, úplně se rozvaří a sýtem protlačí, na to přidá se citronová kůra, cukr, hrozinky — a vše se osolí, čtvrt hodiny vaří a žloutek s vínem rozkvedlaný do ní se vrazí.

### 254. Chlebová polévka z podmáslí.

K půl až celému litru podmáslí, dle toho mnoho-li polévky míti chceme, přidává se lžice mouky, která dříve s mlékem byla se roztřela, vše se za stálého míchání svařuje, vodou dolévá, osolí, ocukruje, rozstrouhaný chleba zavaří a promíchá, načež pak na stůl se nosí.

### 255. Polévka z mouky.

Dvě vrchovaté lžice mouky se rozkloktají v trošce studené vody, mezi mícháním se přilije litr vařící vody, osolí se, omastí 6 dekagramy (4 loty) másla, svaří se chvíli a přidají 2 žloutky.

### 256. Polévka z mouky.

Rozpustí se 6 dekagr. (4 loty) másla a smíchá se 3 lžicemi mouky, až se zápražka počne zdvihati; pomalu se přilije litr vařící vody a svaří se; dobře se promíchá, osolí, přidá květu, rozsekané kůry citronové, dva žloutky a rozsekané petružele.

### 257. Polévka z mouky.

Šest dekagramů (4 loty) másla do hněda se rozpálí, upraží několik lžic mouky v něm, přilije mezi ustavičným mícháním litr vařící vody, osolí se, povaří, vlije na usmažený chléb neb housku na kostky nakrájenou; může se přidati muškátu neb na másle smažené cibule.

### 258. Polévka ze sucharů.

Do vařící polévky zavaňují se, na způsob krupice, na jemný prášek roztlučené suchary.

Vše se důkladně promíchává, nechává uvařiti, až konečně několik žloutků se do polévky vrazí.

### 259. Nudlová polévka.

Do dvou litrů vody se dá trochu květu, kousek kapusty, kousek celeru a kus másla, kousek bledé jíšky, a jsou-li hříbky, přidají se taktéž. Když se to bylo povařilo, procedí se.

### 260. Polévka se strouháním.

Kus nového másla, jíška, trochu květu a soli se svaří ve 2 litrech vody. Z jednoho vejce se udělá tuhé strouhání, polévka se procedí, strouhání se zavaří, přidá rozsekaná petržel neb pažitka.

### 261. Polévka zapražená.

Udělá se hodně hnědá jíška. Do vody se dá sůl a hrstka kmínu. Když se polévka vaří, přidá se jíška, aby byla hodně hustá; usmaží se chléb neb houska, a polévka se na ni procedí.

### 262. Postní polévka pražená.

Do dvou litrů vody se dají dvě špetky kmínu, kus másla a trochu soli. Když se bylo vše po čtvrt hodiny povařilo, přidá se hodně hnědá jíška, chvíli se ještě povaří a nalije na smažený chléb.

### 263. Postní polévka panádlová.

V litru slané vody se vaří 4 housky, měchačkou se rozmíchají, přidá se k nim kus másla a trochu květu. Když

se to bylo chvilí povařilo, přidají se 4 rozkloktaná vejce, kdyby byla polévka hustá, přileje se trochu vody.

### 264. Polévka kapaná.

Do litru osolené vody se dá kus nového másla. Když se voda vaří, nakapá se do ní řídké těsto a přidá se trochu nasekané petržele.

### 265. Úkrop.

Cibule se drobně rozseká a s máslem do růžova usmaží. Uvaří se as  $1\frac{1}{2}$  litru vody, osolí se a nalije do mísy, v níž je nakrájený chléb, smíchaný s usmaženou cibulí.

Aneb:

Utře se 6 stroužků česneku s máslem a solí, na másle se usmaží chléb, utřený česnek se chvilí s vodou povaří a nalije na usmažený chléb.

### 266. Postní polévka zemáková.

Do 3 litrů vody se nakrájejí zemáky, přidá se petržele, pepře, květu, nového koření, česneku, soli, kousek cibulky, trochu hub a kmínu. Udělá se jíška, dá se do toho a zavaří.

### 267. Zemáková polévka.

Několik zemáků se opere, rozkrájí a uvaří s cibulí a ce-lerem ve vodě, rozmíchá se, polévka se procedí, přidá se másla, soli, pepře a usekané petržele.

### 268. Mléčná polévka.

Dva litry mléka se svaří s cukrem, skořicí a solí, přidá se několik lžic upražené mouky, chvilí se povaří, několik žloutků se rozmíchá a na usmažené housky nalije.

### 269. Mléčná polévka s rejží.

Přeběře a spaří se 12 dekagr. (8 lotů) rejže a postaví se ve studené vodě, svaří se a nechá se voda odtéci, dá se do dvou litrů vařícího mléka, přidá se cukru, netlučené skořice a kůry citronové, uvaří se a přidá několik žloutků.

### 270. Mléčné kyselo s moukou zemákovou.

Několik hořkých mandlí se spaří, oloupá, utluče,  $1\frac{1}{2}$  litrem horkého mléka nebo smetany polije, procedí, osladí, čtvrt litru ve vodě rozmíchané zemákové mouky se přidá, svaří, nechá vychladnouti a dá s cukrem na stůl.

### 271. Mandlové kyselo s moukou zemákovou.

24 dekagr. (16 lotů) sladkých a 10 kusů hořkých mandlí se spaří, utluče, v  $1\frac{1}{2}$  litru vody rozmíchá a procedí; trochu mandlového mléka se smíchá s utlučenými mandlemi a procedí; se 24 dekagramy (16 loty) cukru,  $\frac{1}{4}$  litrem zemákové mouky, která se rozmíchá ve vodě, svaří, až povstane hustá kaše. Když vychladne, dá se s ovocnou šťávou na stůl.

### 272. Polévka mléčná.

Litr mléka se postaví na kamna. Když počne se vařit, přimíchají se dvě hrstky mouky. Kdo má rád sladkou, přidá kousek cukru, kdo kyselou, šťávu z jednoho citronu. Na másle se usmaží houska, rozkrájí na kostky a přidá do polévky.

### 273. Polévka z kyselé smetany.

V litru kyselé smetany se rozkloktají 4 žloutky, přidá se 15 gramů (1 lot) másla, svaří se nad mírným ohněm a nalije se na usmaženou housku.

### 274. Polévka kyselá ze smetany.

(Kyselo.)

Půl litru dobré kyselé smetany a půl litru syrovátky se dá na kamna, přidají se dvě lžice mouky, trochu květu a soli, míchá se tím až je úplně svařeno, pak se přidají buď sazené vejce nebo čtyři rozmíchané žloutky.

### 275. Polévka ze syrovátky.

(Horské kyselo v Krkonoších.)

Dva litry syrovátky se smíchají s moukou, vaří se; zemáky se uvaří, nakrájejí na koláčky a na ně se nalije polévka.

### 276. Polévka z jahel.

Trochu spařené jáhlové kaše se svaří v 2—3 litrech mléka po půl hodiny, osolí se, přidá cukru a skořice. Anebo se svaří jáhly v polévce nebo slané vodě, pomastí a přidají dva žloutky.

### 277. Krupičná polévka s mlékem.

V půl litru studeného mléka rozkloktá se 9 dekagramů (6 lotů) krupice, pak se přilije 1—2 litry vařícího mléka, osolí se, ocukruje, přidá skořice a po 10 minut se jí míchá.

### 278. Hrachová polévka.

Namočí se zelený, sušený hrách, následujícího dne se vaří v měkké vodě, přidá nakrájených kořínků zeleniny, větvička doušky (thymiánu), 45 gramů (3 loty) másla, protlačí se sítem, přilije polévky, přidá hnědé jíšky, lžice špenátu, osolí se a nalije na smaženou housku.

### 279. Polévka čočková.

Čočka se vaří, až úplně změkne, pak se k ní přidá marjánky a česneku. Na to se nalije 2 litry vody, přidá se

jíška a po čtvrt hodiny se vaří. Polévka se procedí a nalije na usmaženou housku neb na chléb.

### 280. Polévka pražená s krupicí.

Do dvou litrů vody se dá trochu kmínu, kousek másla a trochu soli. Když se to bylo povařilo, procedí se polévka. Zatím se upraží dětská krupice do hněda; když se polévka vaří, přidá se do ní krupice a trochu usekané zelené petržele.

### 281. Hrachová polévka.

Hrách se měkce uvaří; přidají pak 3 stroužky česneku, pepř, marjánka a bílá jíška. Polévka se procedí na smaženou housku, chléb, kroupy nebo rejži.

### 282. Houbová polévka.

Hřibky se očistí, rozkrájí a chvíli beze všeho na pekáči smaží; pak se přidá kousek másla, opepří se a s rozsekanou petrželí se dusí. Ve vodě se svaří veškerá zelenina, přidá bílá jíška, sůl a houby se dvěma žloutky, načež se nalije na usmaženou housku.

### 283. Polévka z hub.

Do vody se přidá zeleniny všeho druhu a nechá se chvíli povařit, přidá se bílá jíška, polévka se pak procedí. Čerstvé hřibky se nakrájejí na tenké lístky, přidá se k nim kousek másla a s kmínem se pod pokličkou dusí; do nich se přidají čtyři vejce a trochu zelené petržele, vše se dá do procezené polévky. Kdyby byla řídká, může se přidati housky.

### 284. Polévka žampionová.

Udělá se jíška z másla a mouky, dá se do polévky masové, načež svaří se jemně rozkrájené žampiony s máslem,



bouillonem a citronovou omáčkou, a vše do masové polévky se nalije, do které čtyry žloutky se vrazí a rozmíchají.

Do polévky této dává se houska na kostky rozkrájená a usmažená.

### 285. Jarní polévka.

Mladé brukve (kelrubny) a mrkev se nakrájí a uvaří se v dobré polévce, pak se přidají zelené fazole, šikmo nakrájené, rozkrájený chřest a karfiol, vše se v polévce uvaří, přidá se usmažená houska, sůl a nalije do mýsy.

### 286. Polévka bylinní.

Do vody se dá kus másla, trochu soli a málo květu; když to svařeno, zapraží se bílou jíškou a procedí, pak se přidá buď sladké neb kyselé smetany, míchá se tím a chvíli se povaří. Pak se uvaří ve slané vodě dužnaté listy následujících jarních bylin: Řebříčku, opence (oponky), sedmikrásky, jahod, mladých kopřiv a pampelišky; voda se slije, listy se drobounce rozsekají a dají do polévky, v níž byly rozmíchány dva žloutky.

### 287. Polévka bobová (fazolová).

Bílé boby se uvaří ve slané vodě, aby úplně změkly; přidá se k nim kousek česneku, trochu marjánky, sůl, trochu pepře, kousek celeru a petružele. Když se vše bylo povařilo, zapraží se růžovou jíškou, procedí se a nalije na usmažený chléb neb housku.

### 288. Polévka z ječných krup.

Tři litry vody se osolí, dá se do ní zelenina, trochu květu a pepře. Když se byla povařila, přebere a opere se půl litru krup, přidá se k nim kousek másla a vaří se, procedí se, a jsou-li čerstvé škvarky, přidá se jich hrst, a když se byla polévka na kroupy nalila, povaří se chvíli a nese na stůl.

### 289. Kmínová polévka.

Dva litry vody se osolí, přidá se hrst kmínu, povaří se, procedí, přidá pak kus másla neb sádla a houby, povaří se opět a nalije na smažený chléb.

### 290. Kmínová polévka.

Tvrdý žitný chléb rozkrájí se na kostky, svaří se ve vodě s kmínem, až se rozvaří, osolí se, procedí, přidá másla, poznovu se svaří, načež několik rozkvedlaných žloutků do všeho se vrazí.

### 291. Kmínová polévka.

Asi tři lžíce mouky usmaží se na másle; jíška svaří se ve vařící vodě (2—3 litry) s různou zeleninou (kořínky), ku které přidá se lžíce kmínu, vše se osolí a vlije na mýsu, v které na kousky rozkrájená houska neb chléb se nalezá.

Místo vody možno i slabý bouillon užítí k zavaření a upravení polévky.

### 292. Rýžová polévka.

Rýže se opere, ve vodě spaří, osolí, omastí a přidá citronové kůry. Udělá se jíška, přilije bílého vína, vody a šťávy z půl citronu, všechno se svaří, osladí a rýže přidá.

### 293. Rýžová polévka.

Osmina kila (čtvrt libry) rýže se močí v měkké vodě as čtvrt hodiny (v případě tom se rýže za půl hodiny uvaří), voda se scedí a nalije jiná, přidá kus nového másla, trochu květu, pepře a soli. Rýže se dusí, aby se nepřipálila, přilévá se na ni vody. Když změkla, nalijí se na ni dva litry vody, nakrájejí se houby a přidá se kousek másla, trochu smetany rozmíchané se dvěma žloutky.

### 294. Vejcová polévka.

Asi pět vajec, kus nového másla a kousek pažitky se smíchá, při ohni se tím tak dlouho míchá, až povstane hustá kaše. Do dvou litrů vody se dá veškerá zelenina, kus másla neb kousek paprikované slaniny a zapraží se jemnou jíškou. Když se vše povařilo, procedí se, housky nakrájejí na koláčky, namočí se v mléce, ve vejci a v housce strouhané, načež se usmaží. Jedna strana se pomaže připravenou kašičkou, druhým koláčkem se přiklopí; na ně se nalije polévka, do které byla nakrájena pažitka neb petružel.

### 295. Polévka ze švestek.

Čerstvé švestky se rozvaří i s peckami, sítkem se procedí, pecky odstraní. K tomu se přidají dvě rozstrouhané housky, půl litru mléka (jsou-li švestky kyselé, kousek cukru), trochu květu, jeden roztlučený hřebíček a sůl. Chléb se nakrájí na kostky a polévka naň nalije.

### 296. Polévka ztracená.

Zemáky oškrábané se umyjí a vaří s kmínem, pepřem, stroužkem česneku, utřeným se solí a máslem neb husím sádlem. Polévka se pozorně scedí, aby zemáky do ní nepřišly, a nalije na usmažený chléb. Může se též ve scezené polévce uvařit kus vepřového masa z bučku, což polévce zvlášť dobré chuti dodává.

### 297. Zelní polévka.

Čerstvá hlávka zelí se rozkrájí, osolí se, dá se trochu květu a 15 gramů (1 lot) cukru. Vaří se buď se sádlem, s máslem neb škvarky, až se zelí rozvaří, zasmaží se jíškou, pak se polévka buď procedí a v tom případě přidají se loupané zemáky, neb se necedí a přidá se nakrájeného chleba.

### 298. Rybí polévka.

Litr a 4 decilitry (máz) vody se postaví, do ní se dá kousek celeru, petružele, kapusty, utlučeného květu. Když se chvíli povařila, přidá se růžová jíška a vaří se opět; pak se to procedí, osolí, přidá kus nového másla, rozsekané zelené petružele; mlčící a jikry se přidají, houska na nudličky nakrájená se dá do polévkové misky a polévka na to nalije. Usmažená houska se může dát na zvláštní talíř.

### 299. Rybí polévka.

Půl kilogramu ryby se uvaří ve slané vodě, zbaví se ostí. V hmoždíři se utlukou 2 tvrdé žloutky, 2 v mléce namočené a vyždímané housky, načež se smíšenina s jíškou a polévkou z hráchu a zeleniny smíchá, svaří, procedí a na smaženou housku nalije.

### 300. Rybí polévka.

Maso se zbaví ostí, oválí v mouce a na másle usmaží. K tomu se přilije polévky, chvíli se v ní dusí, procedí se a maso rybí se rozetře, přidá se petružele a nalije se na smaženou housku.

### 301. Račí polévka.

Raci se kartáčem očistí, střívka vytáhnou a vhodí do vařící slané vody na 6 minut. Maso z klepet a ocasů se vybere a vše ostatní v hmoždíři utluče. Půl kila hovězích kostí se roztluče, přidá k nim veškeré zeleniny, osolí se a v 1 litru a 4 decil. (mázu) vody vaří; když je dobrá silná polévka, procedí se, přidá k ní bílá jíška. Račí máslo (v hmoždíři utlučené raci) se do polévky sítkem protlačí; maso z klepet a ocasů se přidá s pepřem, květem a zázvorem. Na nudličky nakrájená houska se usmaží a polévka na ni vleje.

### 302. Račí polévka.

Uvaří se 25—30 raků, maso se vyloupne, ostatní tělo s 250 gramy másla se utluče, přidá jemně rozsekaná cibule, tři lžíce mouky, za stálého míchání se smaží, zaleje pak třemi litry polévky, hodinu společně vaří, procedí a žloutky do ní vrazí.

Do polévky dává se račí maso, na kostky rozkrájená smažená houska, hrášky (zelené v másle dušené), chřest (špargel) a květník (karfiol).

### 303. Polévka z raků.

Račí ocásky se podél na nudle nakrájejí; skořápky chvíli na másle dusí, pak se dvěma tvrdými žloutky a sušenou houskou v hmoždíři utlukou, na ně se nalije 14 decilitrů (4 žejdlíky) polévky, povaří se, procedí, přidají nakrájené ocásky a trochu květu. Na 14 decilitrů polévky běře se obyčejně 20 raků.

### 304. Kardinální polévka.

Z másla račfho udělá se asi s dvěma až třemi lžícemi jíška, svaří se se silnou polévkou masovou, zavaří se jemné krupky neb rejže, při nošení na stůl vrazí se do polévky několik žloutků a dá se do ní uvařených račích ocásků.

### 305. Račí polévka. (Kardinální polévka.)

Chceme-li mít tři litry račí polévky, třeba uvařiti třicet raků v slané vodě. Z ocásků a klepet vyloupne se vařené maso, střeva a žluč se odstraní, ostatní vše v hmoždíři s 200 gramy másla se utluče.

Přidá se trochu póru, petružele a celeru, na jemné kousky rozsekaných, vše se usmaží na másle, zapraží moukou do červena, načež s polévkou se poznovu pozvolna svaří (asi hodinu), procedí se, vrazí se do ní několik žloutků, přidá rozkrájené masíčko račí, ocásky, chřest (špargl), květník (karfiol), neb osmažená — na kostky nakrájená houska.

### 306. Polévka kardinální.

(Račí polévka.)

Dvacet až třicet raků uvaří se v slané vodě, ocásky se vyloupnou, ostatní po odstranění střev a žluče v hmoždíři se roztlouká, s 150 gramy másla na mírném ohni se lžící mouky zapražuje, načež přilévá se  $2\frac{1}{2}$ –3 litry čisté světlé polévky masové neb pro půst buď polévky rybí, hrachové neb ze zelenin.

Se vším tím svařuje se osmažená rozkrájená a trochu utlučená houska, vše se osolí a procedí. Do polévky dává se na kostky nakrájená houska s račími ocásky.

### 307. Bisque.

(Račí polévka po francouzsku.)

Vezme se čtyřicet až padesát malých raků, střívko se z nich vytáhne, uvaří se v slané vodě, načež maso z ocásků se vyloupne.

Těla a skořápky roztlukou se se 180 gramy čerstvého másla, dvěma tvrdými houskami a dvěma tvrdými sardelimi, vše se dá na pekáček, polije třemi až čtyřmi litry výborné masové polévky, do které bylo šest jemně rozsekaných žampionů přidáno.

Vše se osolí a opepří, přidá se rozkrájená cibule, asi dva hřebíčky, a polévka dvě hodiny se vaří, načež se procedí, račí ocásky se do ní dají a na usmaženou housku se nalije.

### 308. Bílá račí polévka.

Z račího másla a několika lžic mouky udělá se jíška, která do vařícího mléka se zavaří, vše se osolí a ocukruje a při dávání na stůl ještě vrchem račím máslem omastí. Vše co do druhých račích polévek se dává (chřest, houska atd.), dává se i do polévky této.

### 309. Mléční račí polévka.

Vybere se asi 15—20 malých raků, uvaří v slané vodě, maso z ocásků se vyloupne, střeva a žluč se odstraní, zbytek pak celý se v troubě opečenou houskou a 125 gramy másla dokonale roztluče. Smíšenina tato dá se na pekáček, svaří s 2—2½ litrem čerstvého mléka, osolí a ocukruje, načež se vše procedí.

Do polévky té dává se houska na kostky nakrájená a osmažená.

### 310. Želví polévka postní.

Zabité želvy se dají do vody studené, pozvolna se vaří, maso opatrně z nich sřezává, kůže stáhne a střeva odstraní. Mezitím rozvaří se osolený hrách s cibulí, pepřem; zapraží a polévkou i vínem se zaleje; vše se smíchá a poznovu svaří tak až z toho polévka povstane.

### 311. Cibulová polévka s mlékem.

Oloupají se malé bílé cibulky, rozkrájejí na malé kousky, rozpaří se v másle až změknou a úplně zbělejí, na to položí se na sýtko, by zcela osákly. Mnoho-li polévky má být, vezme se tolik dobrého mléka, dá se vařit, osolí a opepří, cibule se přidá a vše společně se zavaří, po zavaření přecedí, vrazí se do ní několik žloutků, a polévka takto upravena naleje se na mísu, do které na kostky rozkrájený, opečený chléb dán byl.

### 312. Čokoládová polévka.

V litru vařícího mléka se rozvaří 12 dekagr. (8 lotů) čokolády, přidají se 2 žloutky, osolí a nalije se na usmaženou housku.

### 313. Čokoládové kyselo s moukou zemákovou.

12 dekagr. (8 lotů) čokolády se nastrouhá, s 10 žloutky a několika lžicemi utlučeného cukru smíchá; zvolna se přidá

čtvrt litru zemákové mouky, půl litru studeného, několik lžic horkého mléka, rozmíchá se nad ohněm v  $1\frac{1}{2}$  litru vařícího mléka až povstane hustá kaše; v hluboké míse se nechá vychladnouti a dává na stůl se zpěněnou smetanou.

### 314. Malinové kyselo s moukou zemákovou.

Půl kilogr. malin, revizu, borůvek a p. se přeběře, se skořicí a citronovou kůrou rozvaří a šatem protlačí. Litr šťávy se svaří se 24 dekagr. (16 loty) cukru a čtvrt litrem ve vodě nebo víně rozmíchané zemákové mouky, míchá se tím tak dlouho, až povstane hustá kaše, která se dá do navlhčené formy, aby vystydla, vyklopí se pak na mísu a dá se s cukrem a sladkou smetanou na stůl.

### 315. Revízové kyselo s moukou zemákovou.

Půl kilogr. revízu se svaří ve vodě, procedí,  $1\frac{1}{2}$  litru šťávy se vaří se 24 dekagr. (16 loty) cukru a skořicí;  $\frac{1}{8}$  lit. zemákové mouky se rozkloktá ve studené vodě a přidá ku šťávě, nad ohněm se smíšeninou tak dlouho míchá, až povstane hustá kaše, která se dává teplá na stůl.

### 316. Třešňová polévka s moukou zemákovou.

Třešně, které nebyly v cukru nakládány, se roztlukou, rozředí vodou, několikrát svaří, procedí, přidá cukru, skořice a ve víně rozmíchané zemákové mouky a nalije se na smaženou housku.

### 317. Jiný způsob.

Litr třešňové šťávy se smíchá se dvěma litry vody, 357 gramy (25 loty) cukru, netlučenou skořicí, citronovou kůrou a dvěma lžicemi zemákové mouky: když to bylo svařeno, seběře se pěna, a procedí se na smaženou housku nebo makarony.



### 318. Třešňové kyselo s moukou zemákovou.

1½ litru třešní se zbaví pecek; část pecek se roztluče a jádra vaří s třešněmi, 1½ litrem vody, 18 dekagr. (12 loty) cukru, skořicí, až třešně úplně změknou. Lžice zemákové mouky se rozmíchá ve studené vodě, s třešněmi svaří, procedí a nechá vychladnouti. Než se chladnina dá na stůl, vloží se do ní buď usmažená houska, rozdrobené suchary, ve víně a cukru dušené třešně aneb s cukrem utlučená smetana.

### 319. Jablkové kyselo s moukou zemákovou.

Několik jablek se rozkrájí, zbaví jader, vaří se v 1½ litru vody se skořicí a citronovou kůrou, až se úplně rozvaří, pak se procedí. Litř tekutiny se svaří se 12 dekagr. (8 loty) cukru, přimíchá ¼ litru zemákové mouky, která byla ve studené vodě rozmíchána. Když se všechno povařilo, vyklopí se na mýsu, nechá ve sklepe vychladnouti a dá s cukrem a sladkou smetanou na stůl.



## Hovězí maso a úprava jídel z něho.

### 320. O hovězím masu.

Maso z mladého hovězího dobytka hodí se k pečení a dušení, méně dobrá jest polévka. Maso starší jest houževnaté, za to silná, chuťná polévka; maso z mladého dobytčete jest krásné červené barvy a bílého tuku, ze staršího tmavočervené barvy, tuku zažloutlého. K vaření hodí se zvláště zadní části, t. zv. „květová“, poskytující i dobrou polévku i dobré maso; k pečení, na beefsteaky tak zvaná „svíčková“, ledvina, šál, od žeber.

Má-li polévka dobrá býti, vaří se čerstvé maso, k pečení a dušení se užívá masa odleželého, aniž by však dosti málo zapáchalo. Vždy jest lépe koupiti maso třeba i dražší z vola, než z krávy nebo jiné lacinější.

### 321. Jak se hovězí maso k obyčejnému vaření připravuje.

Vezme se zadní maso t. j. z kýty nebo z plece, hrudí, krkvice, vůbec všechno, co sluje maso přední. Na 6 osob se počítá kilo (2 libry) masa. Nejdříve se maso paličkou poklepe, dá se opráno do tří litrů (asi 2 mázů) vody, osolí se a vaří. Pěna se buď sebere neb se může také nechat zavariti; zelenina se pak přidá obyčejně tato: kousek kořínku petružele, celeru, mrkve, kapusty, kousek cibule, česneku; aby byla sladká, přidá se celý syrový oškrábaný zemák; má-li býti hnědá, přidá se několik suchých hub neb kousek cukru, který se v hrnečku s několika kapkami polévky do hněda upálil a pak do polévky vлил. Když je maso

do měkka uvařeno, scedí se polévka, maso zbaví vši zeleniny, nakrájí se na porce, naklade na mísu, osolí a pro okrasu se může posypati žemličkou neb jemně rozsekanou petrželf. Nejlepší maso na polévku je ze šálu; pro nejlepší podělení z kýty. Má-li býti dobrá polévka, dá se maso do studené vody, záleží-li více na mase než na polévce, hodí se do vařící vody; bílkovina na povrchu se v tomto případě srazí, tvoří jakous pevnou vrstvu a nepřipouští, aby se maso vyvařilo.

### 322. Vaření hovězího masa.

Když se hovězí i jiné maso vaří, dlužno přihlížeti k tomu, má-li býti dobrá polévka nebo dobré maso, obého z jednoho masa nabýti nelze. Má-li býti silná polévka, užije se masa ze staršího kusu, rychle se opere, dá do studené vody a zvolna vaří, až úplně změkne. Dobré jest, třeba-li jen polévky, když se maso na kousky nakrájí. Má-li maso zůstatí šťavnaté, vaří se hned v horké vodě.

### 323. Dušené hovězí maso.

Než se postaví maso k vaření na polévku, okrájí se veškerý lůj, maso se vaří, lůj nakrájí na kostky, přidá se cibule, jakož i veškerá rozsekaná zelenina, osolí se, přidají tři zrnka pepře a udusí se do hněda; aby se to nepřipálilo, podlívá se hovězí polévkou; přimíchají se 3 vařečky mouky, nalije se na to druhé polévky, povaří se; hovězí maso vařené se rozkrájí na porce, vloží na pekáč, omáčka se na cedníkem procedí, po čtvrt hodiny se dusí, dá na mísu, omáčka se naň vlije, kolem se udělá věnec z vajec, ze zemáček, z kapusty, z kedlubnů, z kyselých okurek, vodnice neb jakékoliv zeleniny dle libosti a dobrozdání kuchařky.

### 324. Hovězí pečeně na způsob zvěřiny.

Maso se naklepá, naloží do slabého octa, propíchná slaninou a peče se s jalovcem na másle, pomáze se kyselou smetanou, taktéž se smetanou podlije.

### 325. Krokety z hovězího masa.

Půl kilogramu uvařeného hovězího masa jemně se useká, dá do hnědé polévky, do které se vrazí tři žloutky, vše se osolí, opepří, trochu rozsekané petružele a sardelí se přidá a vše důkladně smíchá, načež vystydnouti se nechává.

Z vychladlé směseniny upravují se šišky, omočí se v rozkvedlaném vejci, obalí v rozstrouhané housce a dobře se usmaží.

### 326. Kyselá hovězí pečeně.

Libový kus masa se naklepá, osolí a na másle po obou stranách upeče; přilije se trochu horké vody, přidá cibule. Když je pečeně hotova, přilije se octa, přidá hub, trochu rozsekané cibule a na lístky nakrájeného citronu, svaří se a přidá k pečení.

### 327. Hovězí pečeně (myslivecká).

Odleželé maso od žeber se zbaví kostí a kůže, naklepe se. Přidá smíchaných vajec, nakrájené libové uzeniny, pažitky, pepře a soli. Směsenina se dá na maso, toto se svine, sváže nití, obloží lístky slaniny a peče na másle, načež se štáva s polévkou a šťávou citronovou svaří.

### 328. Hovězí kotletky.

Ze žeber se odrízne maso, useká na 1½ kilogramu masa 375 gramů (25 lotů) tuku od ledvin, který se též rozseká a smíchá se dvěma rozmočenými houskami, dvěma vejci, solí a pepřem. Ze směseniny se udělají kotletky, do nichž se zastrčí kousek žebra, omočí se v másle a oválí v nastrouhané housce; rozsekaná cibule se usmaží na másle, přilije

polévky, kotletky se do toho vloží, dobře se přikryjí a dusí se. Když jsou hotovy, svaří se zbylá šťáva s citronem a přidá se omáčka ke kotletům.

### 329. Roštěná.

Maso ze žeber se naklepe, nasolí, dá na pekáč, přidá se rozsekaná cibule, as 4 zrnka pepře, dusí se tak dlouho až změkne, dá se na talíř a polije šťávou, která po dušení zbyla.

Anebo se naklepá, osolí, opepří a nechá se na 15 gr. (1 lotu) loje tak dlouho pod pokličkou péci, až byla zčervenala; pak se na ni nalije 2 lžice dobré hovězí polévky a nechá se čtvrt hodiny dusiti. Na jednu roštěnku se bere obyčejně čtvrt kila (půl libry) masa.

### 330. Svíčková pečeně.

Svíčkovice se očistí, zbaví všech blan a kostí, naklepe, osolí, slaninou se propíchá jako zajíc; na pekáč se dá rozkrájená cibule, 6 zrnok pepřových, kousek sádla, slaniny neb másla, podlijí se studničnou vodou, pečeně se do toho vloží, přikryje a v troubě se zvolna dusí. Když byla na všech stranách změkla, nakrájí se na stejné částky, dá na mísu, omáčka z pekáče se na to procedí, posype strouhanou houskou, a citronem na koláčky nakrájeným se obloží, než se nese na stůl.

### 331. Svíčková s bílou omáčkou.

Svíčková pečeně se očistí a připraví (jako v čísle 332). Když byla 12 hodin ležela, dá se péci, nakrájí se na koláčky, do omáčky se dají dvě lžice mouky a nechá se čtvrt hodiny dusiti; pak se procedí, přidá se 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> decilitru (žejdlífk) dobré kyselé smetany, míchá se tím 5 minut, vlije se pak na pečení. Kolem pečeně se mohou dáti brusinky neb jakákoliv zavařenina aneb zemáky.

Aneb:

Místo smetany se dá hnědá jíška, upálí se 4 kousky cukru a hodí do omáčky než se procedila, a omáčka je místo bílé hnědou.

### 332. Svičková pečeně s kyselou omáčkou.

Svičková zbaví se mazder i loje, buď se propíchá slatinou neb ne. Na pekáč se dá několik zrněk pepře, nové koření, kobkový list, thymian, dvě rozsekané cibule, celer, mrkev, petružel, kousek citronové kůry a podlije se to vodou a octem, obého půl litru; do toho se položí pečeně a nechá se v tom aspoň 12 hodin ležet, pak se dá do trouby, a tak dlouho se dusí, až se byla všechna téměř omáčka do pečeně vtáhla. Pečeně se pak nakrájí na kousky, šťáva z jednoho citronu se vytlačí do omáčky zbylé, přidá se kousek upáleného cukru, udělá se věnec z máslového těsta kolem pečeně a omáčka na ni procedí.

### 333. Svičková se sardelemi.

Svičková pečeně se zbaví všech blan, pesolí, hodně naklepe, na pekáči se podlije vodou, přidá 30 gramů (2 loty) másla a nechá se dusiti až na polo změkne. Pět sardelí se opere, očistí, maso seškrábe a utře, pak se trou se 60 gr. (4 loty) másla, k tomu se přidá trochu marjánky, pepře a malounko sestrouhaného zázvoru, tím se pečeně pomáže a podlije s hovězí polévkou neb vodou, pak se dusí tak dlouho až je měkká; nakrájí se na plátky, dá na mísu, omáčkou se polije a obloží se čímkoliv.

### 334. Řízky ze svičkovice.

Svičková se rozkrájí na koláčky ztlouští prstu, ty se nasolí, opepří a na másle se rychle upekou. Pak se dají na jiný pekáč, podlijí se polévkou a přidá se šťáva z jednoho citronu, chvilí se dusí a s maštěnými zemáky dají na stůl.

## 335. Guláš.

Kilogram šťavnatého masa od žeber se na kostky nakrájí, posolí a dusí s usekanou cibulí na másle; k tomu se přidá v kousku plátna zavázaný kmín. Po půl hodině popráší se moukou, omáčka se promíchá a chvíli svaří. Než se dá na mísu, vyndá se kmín a obloží se usmaženými zemáky.

## 336. Guláš.

Přední neb zadní hovězí nebo vepřové maso se nakrájí na kousky, k němu se přidá 30 gramů (2 loty) másla neb vyškvařeného hovězího loje, rozkrájí se jedna velká neb půl druhé malé cibule, která se s mastným nechá rozpařit, maso nasekané se do cibulky vloží, opepří a tak dlouho pod pokličkou dusí, až cibulka zčervená a maso změkne; mělo-li by maso zůstatí suché, přilije se vody neb hovězí polévky. Maso se pak vloží opatrně na zvláštní talíř; do omáčky se přidá lžice mouky, zamíchá se tím, chvíli se na kamnech dusí a na maso procedí; obyčejně se přidávají rozmíchané zemáky

## 337. Hovězí maso s paprikou.

Čtvrt kila ( $\frac{1}{2}$  libry) hovězího a tolikéž vepřového masa se nakrájí na kousky, cibulka se rozseká, nechá se rozpařit, maso se do ní vloží, přidá se as na špičku nože papriky, co se na měchačku vejde mouky a nechá se dusit až maso změkne. Bylo-li by málo šťávy, přilévá se hovězí polévky.

## 338. Hovězí maso na kyselo.

Kilo (2 libry) hovězího hrudí se uvaří s veškerou zeleninou, jako se bere k hovězí polévce, s pepřem a octem. Uvařené se nakrájí na úhledné kousky, polévka se procedí, přidá do ní kousek upáleného cukru, jížky tolik mnoho-li snese, šťáva z jednoho citronu, kousek thymianu, něco málo

bobkového listí a s jíškou se povaří. Kdo to chce mítí hodně hnědé, přidá buď bezinky nebo černý perník. Konečně procedí se na maso na míse nakladené.

### 339. Beefsteak.

Maso svíčkové pečeně se zbaví všech blan i žilek; nařezají se kousky as tři prsty ztlouští, naklepají se, posolí a popepří. Trochu cibule se naseká, chvíli se smaží než se žloutne, položí se do ní beefsteak; má-li býti po anglicku, nechá se tam 5 minut, má-li býti vypečený, po čtvrt hodiny.

### 340. Řízky.

Maso z kýty se nakrájí na plátky ztlouští dvou prsty, tyto se zbaví všech žilek i tuku, poklepají se, osolí, opepří, propíchají slaninou, dají na pekáč, na němž je 30 gramů (2 loty) másla neb slaniny, a pozvolna se dusí.

### 341. Řízky.

Kousek hovězího masa se uvaří, rozseká se drobounce, přidá se půl na másle usmažené cibulky, stroužek rozetřený česneku, kousek citronové kůry, trochu soli, pepře a 4 lžíce hovězí polévky, po čtvrt hodiny se vaří, položí na sítko, aby všechna šťáva prokapala a maso vychladlo, kousky jako vejce se roztlačí, obalí ve vejci a housce a usmaží se.

### 342. Řízky.

Maso se připraví jako v předešlém čísle. 4 sardele se zbaví ostí, rozetrou se s 45 gramy (3 loty) másla, dají se na pánvici, na ně řízky, polijí se hovězí polévkou a dusí se. Obyčejně se přidá na čtvrtky nakrájený citron.



### 343. Řízky s karfiolem.

Svíčková se nakrájí na lístky, nožem natluče, málo osolí, opepří, popráší moukou. Cibulka se na polo usmaží na loji nebo másle a řízky se na ni dobře po obou stranách opekou; 12 dekagramů (8 lotů) sardelí se utře s 12 dekagramy másla, řízky se tím pomaží a čtvrt hodiny se ještě dusí. Ve slané vodě se uvaří dvě růže karfiolu, jedna se postaví uprostřed, kolem ní se nakladou řízky a obloží druhou růží. Řízky se polijí omáčkou a karfiol máslem.

### 344. Karbanátky.

Vezme se čtvrt kila (půl libry) rozemletého neb nasekaného vepřového a tolikéž rozemletého hovězího masa, osolí se, okoření se novým kořením, pepřem, květem, marjánkovými plevy, přidají se 2 stroužky česneku, drobně rozsekané cibule, kousek nakrájené citronové kůry, 60 gramů (4 loty) přepuštěného vepřového sádla, nastrouhaná houska a 2 syrová vejce; vše se promíchá. Ze směsiny se dělají malé koule, které se roztlačí a na sádle usmaží. Obvyčejně se přidá zemákový salát.

### 345. Karbanátky z hovězího masa se zemáky.

Půl kilogramu hovězího masa se useká s tukem od ledvin, s usmaženou cibulí, 2 vejci, s půl kilogr. studených uvařených zemáků, solí, pepřem a muškátem se smíchá, utvoří se karbanátky, posypou utlučeným sucharem a usmaží se na másle.

### 346. Zajíc z hovězího masa.

Maso se připraví jako v čísle 344 na karbanátky, avšak sekanině se dá podoba zadku zaječímho, obalí se v nastrouhané housce a vychladlém sádle, v troubě se upeče, pak na kousky nakrájí.

### 347. Hovězí jazyk s křenem.

Jazyk se uvaří ve slané vodě, za tepla se oloupá, nakrájí se na lístky a dá s se křenem teplý na mísu; taktéž se upravuje jazyk uzený.

### 348. Jazyk hovězí s aspikem.

Jazyk se uvaří ve slané vodě, oloupá, nakrájí na lístky a nechá vychladnouti. Ke čtyřem telecím nožičkám se přidá veškerá zelenina, nejvíce nasekané cibule a nechá se vařiti; přidá se pepře, nového koření, zázvoru, thymiánu, bobkového listí, přilije octa a osolí se; má-li to býti tužší, přidá se vyzho měchýře; procedí se. Forma se vyloží zelenou petruželí, na hvězdičky vykrájenou mrkví, petruželí a celerem, na to se poklade jazyk a opět se naklade též zeleniny, pak se nalije pozorně trochu aspiku, když byl ztuhnul, pozvolna se přilívá a konečně se postaví k ledu.

### 349. Jazyk hovězí s polskou omáčkou.

Jazyk se opere, očistí, dá do slané vody, v níž se půl hodiny vaří; po půl hodině se slaná voda slije, nalije čistá, je-li jazyk málo slaný přisolí se, přilije se vinného octa, přidá kousek citronové kůry, kořínku petružele, cibule, mrkve, celeru, thymiánu, bobkového listí, trochu pepře, několik mandlí neb ořechů. Vaří se tak dlouho, až jazyk změkne, scedí se; jazyk se pozorně vytáhne, oloupá za tepla, nakrájí na koláčky. Hnědá jíška se dá do scezené polévky, k níž se přidá kousek upáleného a kousek bílého cukru. Vše se povaří, procedí a do omáčky jazyk nakrájený s mandlemi neb ořechy a rozinkami vloží.

### 350. Jazyk s podpouštkou.

Čerstvé hovězí aneb telecí jazyky se vyperou, očistí, osolí a s rozmanitým kořením do měkka uvaří, při čemž stále pěna s vrchu se sbírá.

Z uvařených jazyků se kůže stáhne, jazyky na jemná kolečka se nakrájejí.

Z mouky na másle udělá se světlá jíška, zaleje se toliko polévkou z vařených jazyků, mnoho-li podpoušky má býti, přidá se citronových koleček, bílý pepř, muškátového květu, trochu vína, dají se do toho rozkrájené jazyky — vše asi čtvrt hodiny se svaří, omáčka procedí, vrazí se do ní žloutky, načež nalévá se na jazyky.

### 351. Hovězí dršťky.

Smíchají se částky rozličných vnitřností, dobře očistí, vaří se ve slané vodě tři čtvrti hodiny; voda se slije, nalije jiná, osolí a vaří tak dlouho až změknu. Polévka se slije, přidá se hodně hnědá jíška, pepř, marjankové plevy a česnek, vše se povaří a procedí. Dršťky se dají do studené vody, aby vychladly, pak se nakrájejí na nudličky, prosypou rozsekanou zelenou petrželí, vloží do připravené omáčky, ve které se ještě čtvrt hodiny vaří.

### 352. Ledviny hovězí.

Ledvina se nakrájí na kousky, vypere se, dá do hrnku bez vody a dusí se tak dlouho, až se voda z ní vypaří, která se slije. Ledvina se opět vypere, cibulka se naseká, dá se 20 gramů (1½ lotu) másla, kmínu, pepře a nechá se tak dlouho dusiti až byla změkla.

### 353. Svítek z plíc.

Plíce telecí se ve slané vodě uvaří, drobně rozkrájejí, přidá rozsekaná a na másle udušená petržel, trochu mouky, přilije polévky a vaří se tak dlouho, až to zhoustne, do vychladlé směseniny se přidají 3 žloutky. Forma se vymastí a svítek v ní upeče. Tvoří buď samostatné jídlo s citronovou omáčkou, aneb se rozkrájí do polévky. Též tak možno i vepřové, telecí a skopové plíce upravovati.

### 354. Játro s citronovou omáčkou.

Játro se očistí a nakrájejí na lístky, osolí, dají na pekáč s máslem, opepří a dusí se. Když jsou měkká, vyndají se, omáčka se procedí, přidá k ní šťáva z jednoho citronu, játro do ní vloží a chvíli povaří.

Též tak možno i játro vepřová a telecí upravovati.

### 355. Játro smažené.

Játro telecí se zbaví všech kůžiček, nakrájejí na lístky, osolí, obalí v mouce, vejci a nastrouhané housce a usmaží se. Hodí se k veškeré zelenině nebo zemákové kaši.

Vepřová a telecí játro možno taktéž upravovati.

### 356. Játro se smetanou.

Játro se zbaví všech kůžiček, osolí, propíchají slaninou, opepří, obalí v mouce a po obou stranách se opekou, pak se vloží do 3½ decilitru sladké smetany a povaří se čtvrt hodiny, aby omáčka nabyla chuti od jater.

Telecí i vepřová játro možno právě tak jako hovězí upravovati.

### 357. Vemeno smažené.

Vemeno kravské očištěné se uvaří, dá vychladnouti a na kolečka rozkrájené osolí a opepří, v rozkvedlaném vejci na všechny strany omočí, v rozstrouhané housce obalí a v másle usmaží.

K takto připravenému vemeni dávají se různé saláty aneb sardelová neb hořčicová omáčka.

### 358. Pečené vemeno.

Očištěné vemeno se uvaří, sloupne, na koláčky nakrájí, opepří a osolí a na pekáčku na másle až do hněda se upeče.

Pečené vemeno dává se k zelenině.

## Úprava telecího masa.

### 359. Smažené telecí hruď.

12 dekagr. (8 lotů) rozpuštěného másla se smíchá s 8 žloutky. Telecí hruď se do polo uvaří, nakrájejí se z něho řízky, v másle se žloutky omočí, rozstrouhanou houskou posypou a na másle usmaží. Takto připravené hruď přidává se k jakékoliv zelenině.

### 360. Telecí hruď nadívané.

Telecí hruď se prořízne, žebra se přeseknou, vypere a nasolí. Utře se 45 gramů (3 loty) čerstvého másla, 2 celá vejce a žloutek, trochu květu, soli, 2 strouhané housky a rozředí se mlékem. Vše se promíchá, dá se do rozříznutého hruď, sešije se, pomastí a upeče.

### 361. Telecí ledvina.

Telecí ledvina se opere, nasolí, obloží máslem, polije se vodou a peče se, a může se posypati nastrohanou houskou.

### 362. Zadělávané telecí maso.

Nejpříhodnější maso k zadělávání je strana krku. Vypere se a vaří, přidá se hodný kus másla, veškeré zeleniny, avšak ne mnoho, a osolí. Když maso změklo, rozkrájí se na kousky; polévka, v níž se maso vařilo, se scedí, udělá se bílá jíška na másle, procedí se do polévky, přimíchá se trochu tlučného květu a povaří. Kdo chce mít omáčku nakyslou, přidá šťávu z jednoho citronu;

anebo se mohou místo citronu přimíchatí čerstvé neb sušené, drobně rozsekané hříbky a rozsekaná zelená petružel, místo hříbků může býti karfiol v hovězí polévce vařený, šampiony neb na koláčky nakrájené smrže;

anebo se dusí rýže na másle, na níž se přilévá buď polévka nebo voda. Když je měkká, rozseká se uzenina drobounce, smíchá se s rejží, udělá se omáčka, jak svrchu řečeno, a přidá se k zadělávanému masu.

### 363. Telecí maso s kmínem.

Telecí plece neb hruď se vypere, nasolí, pokmínuje, dá na pekáč, podlije se vodou, přidá 30 gramů (2 loty) másla a rychle se dusí. Když změklo, dá se na mísu a polije se procezenou omáčkou.

### 364. Telecí hlavička s podpouškou.

Telecí hlavička se vypere, vaří se ve slané vodě až změkne, pozorně se rozseká na stejné díly a udělá se podpouška z vína, vinného octa, kousku bílého a kousku upáleného cukru, pepře i cibule; vše se svaří v polévce, ve které se vařila hlavička, přidá se jíška, 30 gramů (2 loty) másla, povaří se a procedí na hlavičku.

### 365. Telecí kýta.

Telecí kýta se zbaví všech blan, kosti se mohou vyřezati, čistě se vypere, nejlépe v měkké vodě. Je-li ze staršího telete, poklepe se, osolí, pomastí čerstvým máslem, podlije vodou a v troubě na pekáči se peče až sežloutne.

Anebo skorem upečená kýta se pomastí máslem a posype strouhanou houskou, načež se teprv dopeče.

Anebo se pomastí máslem a posype kmínem, anebo se pomastí máslem a podloží čtyřmi proutky šalvěje.

Anebo se rozetrou sardele s máslem, jimi se pomaže a pak dopeče.

**Anebo:** Kýta se osolí a dá na pekáč, na kterém jest ocet vinní smíchaný s vodou, cibule, nové koření, pepř, kousek citronové kůry, mrkev, koříněk petružele, větší cibule, thymián, bobkový list a máslo. V tom se nechá ležeti po 12 hodin; časem se obrátí, aby byla na obou stranách stejně proleželá. Druhého dne se upeče. Do šťávy, která po pečení zbyla, se dá  $1\frac{3}{4}$  decilitru (půl žejdlíka) rakouského vína, kus upáleného cukru a svaří se. Omáčka se procedí na kýtku, která byla na lístky nakrájena, a obloží se buď máslovým těstem neb zemáky.

**Anebo:** Vezme se kýta, slaninou propíchá, osolí se, na pekáči se podloží slaninou a do žluta se upeče.

### 366. Telecí kýta se sardelemi.

Telecí kýta zbaví se všech blan, nakrájí se na kousky, sardele  $\frac{1}{8}$  kila (čtvrt libry) se zbaví ostí, s máslem se utrou, procedí se na maso naložené na pekáči, toto dusí se a časem se polévá, aby nevyschlo, nejdéle se dusí půl hodiny a dá se buď s pekáčem aneb na míse urovnané na stůl; dle libosti může se přidati na čtvrtky nakrájený citron.

### 367. Telecí kýta s vepřovým masem.

Peče-li se telecí kýta nebo ledvina, dodá se jí zvláštní chuti, když se k ní přidá  $1\frac{1}{2}$  kilogr. (3 libry) nakmínovaného vepřového masa nebo vepřové nožičky a zároveň s telecím se to peče. Omáčka se procedí, aby kmín zůstal na cedidle. Maso se nakrájí každé zvlášť.

### 368. Telecí řízky (přirozené).

Maso z kýty se nařeže ztlouští dvou prsty, naklepe se, vypere, nasolí, obalí v mouce, dá na pekáč, na kterém se do polo byla smažila cibulka. Na obou stranách se po 10 minut dusí. Je-li šťávy málo, přilije se vody neb hovězí polévky, šťáva se procedí na řízky a přidá citron.

### 369. Telecí řízky smažené.

Maso z telecí kýty se ztlouští dvou prstů nařeže, naklepe, vypere, nasolí, obalí v mouce, ve vejci a nastrouhané housce, pak se do žluta usmaží.

Aneb se rozseká cibule, nechá se na másle rozpařiti a dají se do ní řízky asi na dvě minuty. K oběma se může přidati vařený karfiol; nebo se udělá sardelové máslo, řízky se tím pomaží a nechají opéci, anebo se přidá jen citron.

### 370. Telecí nožičky smažené.

Nožičky se rozpůlí, a větší kosti se vyberou, pak se očistí, operou, dají do hrnce, osolí se a tak dlouho se vaří až změkly, hodí se pak do studené vody, osuší se, a zbylé kosti se vyberou; pak se osolí, obalí se v mouce, vejci, housce a usmaží se.

### 371. Telecí nožičky (rosolované).

Nožičky se zbaví všech kostí, očistí se a vaří ve slané vodě, do které se přidá vinní ocet, cibule, pepř, nové koření, zázvor, thymian, bobkové listy, kousek citronové kůry a s nožičkami se povaří. Nožičky se vyberou, pozorně se vloží do misky, která se může rozličnou vařenou zeleninou okrášlit; hmota, ve které se nožičky vařily, se procedí na nožičky, a ty se pak dají k ledu. Na stůl se k tomu dá tlučný pepř, vinní ocet a olivový olej.

### 372. Telecí mozeček.

Mozek se zbaví blan a krve a vypere se; cibulka rozsekaná se s máslem rozpaří, mozek se osolí, přidá se květu, vloží na cibulku, dobře rozmíchá, roztluče do toho, než se nese na stůl, jedno vejce.



### 373. Telecí mozek smažený.

Mozek se zbaví všech blan i krve, vypere, osuší, nasolá, obalí se v mouce, vejci a housce, osmaží se, dá do polévkové misky, a nalije se naň polévka.

### 374. Mozečkové koláčky.

Dva mozečky se operou ve slané vodě. K bledé jíšce se přilije trochu smetany, aby povstala kaše, ta se nechá vychladnouti, smíchá s usekanými mozečky, usmaženou cibulí, solí, pepřem a 3 vejci, načež se udělají koláčky a na másle usmaží, vsadí na ně vejce a dají se s omáčkou lanýžovou, kaparovou nebo sardelovou na stůl.

### 375. Telecí játra.

Játra se vyperou, blánka se stáhne; pak se posolí, propíchnají slaninou, naseká se cibulka a s máslem neb slaninou se chvíli dusí; pak se dají játra na pekáč s cibulkou, přidá se k nim pepře a 4 hřebíčky, dusí se tak dlouho až změknou, omáčka se na ně procedí, a játra se buď rozkrájí neb se nechají celá.

### 376. Telecí plíce.

Plíce se očistí, ve slané vodě se vaří s octem, pepřem, novým kořením a zázvorem, až změknou; pak se nakrájejí na nudličky, polévka, v níž se vařily, se procedí, udělá se bledá jíška a připraví omáčka, plíce se přidají do omáčky, nechají se chvíli povařit a okyselí se šťávou citronovou; má-li to býti tmavší, upálí se kousek cukru.

### 376. Zadělávané plíčky.

Plíčky se na nudle nakrájejí; na pekáči se s máslem sekané cibule zapění, plíčky k tomu přidají, trochu octa a 1½ decilitru (půl žejdlíka) vína přilije a rozličným kořením

okoření; všechno se tak dlouho dusí, až se všechno víno vypaří, pak se přilije omáčka z polévky, přidá citronové šťávy, kolem se dají pečené paštičky a nahoru pečená vyšpikovaná játra.

### 378. Dušená telecí játra.

Telecí játra se očistí, zbaví všech blan, propíchají slaninou, opepří se, nakrájí cibule, bílý pepř a kousek rozsekané slaniny se přidá, podlijí se hovězí polévkou neb vodou a dusí se, až změknou. Omáčka se procedí, přidá k ní 3½ decilitru (žejdlík) smetany, játra se do toho vloží a chvíli povaří.

### 379. Jatrový svítek.

Půl kilogr. jater se postrouhá, přidají k nim 3 vejce, 2 stroužky česneku, trochu utřené marjánky, soli, květu a strouhané housky tolik, aby povstalo těsto jako na kapání. Forma se vymaže máslem, posype rozstrouhanou houskou, smíšenina se do ní dá a upeče; nakrájí na kostky, dá do polévkové mísy a polije hovězí polévkou.

### 380. Karbanátky.

Smíchá se stejné množství hovězího, telecího i vepřového masa se špekem nebo máslem, vejci, solí, nastrouhanou houskou, muškátem a usekanou korou polovice citronu; ze smíšeniny se udělají karbanátky, oválejí v utlučeném sucharu a usmaží se na másle, mezitím se polévají máslem, k omáčce se může přilít trochu vody a kyselá smetana.

### 381. Zadělávané karbanátky.

Telecí maso, kus husích jater a kus morku se jemně useká, opepří a osolí, z toho se udělají karbanátky a na másle upekou; pak se vloží do omáčky, která byla takto připravena: K máslové omáčce se přidá kus upáleného cukru, dobré polévky, bobkový list a trochu vína. Než se vlije na karbanátky, svaří se, obloží srdíčky z máslového těsta.

### 382. Podpouštka na telecí maso s raky.

1½ kilogramu hruď rozseká se na kousky, spaří se, v 125 gramech vařícího másla se upeče, načež s polévkou, kořením a kořenou zeleninou pozvolna až do měkka se svaří.

Uvaří se raci v slané vodě, maso se vyloupne, slupky se roztlukou s 125 gramy másla — a upraví v račí máslo; do račích skořápek vyčištěných dá se rozsekané maso neb houska, vše se v polévce račí svaří, jakož i květník (karfiol) a chřest (špargl) v slané vodě uvařený se přidává a na kostky osmažené housky se nalije. Udělá se jíška, svaří s polévkou, obarví račím máslem, přidá se muškátu a vše naleje se na maso, zeleninu a housky, kol kolem dají se co okrasa nadité skořápky račí.

### 383. Podpouštka na telecí maso.

Telecí oprané maso rozkrájí se na malé kousky, spaří se ve vařící vodě, slije, osuší, dá do vařícího másla, posype moukou a po obou stranách do světlo-hněda se upeče, načež tolik silné polévky se přilije, až je maso úplně přikryto, na to přidávají se cibule, celer, petržel, sůl, pepř a bobkové listí, nádoba se dokonale přikryje a asi dvě hodiny dusí.

Chřest (špargl) na kousky nakrájený, jakož i květník (karfiol) uvaří se v slané vodě do měkka, taktéž i kostky housky a masa.

Na to vše připravuje se podpouštka následovně: Ze lžíce mouky a 60 gramů másla udělá se jíška, svaří se s procezenou polévkou z telecího masa, do které se dá šťáva citronová, muškát a několik žloutků. S podpouštka touto dají se chřest, květník, houska i maso poznovu svařiti, pak se to okoření a na stůl nese.

### 384. Podpouštka s mozečkem.

Vezmou se čtyry až šest mozečků telecích, vyperou se v studené vodě, blanky se odstraní, pak se ve vařící slané vodě

uvaří, dají do studené vody vychladnouti, osuší se, posypou moukou a rozstrouhaným muškátovým ořechem.

Do másla, v kterém cibulka rozkrájená je, mozečky se dají, osolí, dobrou polévkou zalijou a citronovou šťávou chutnější udělají.

Do přecezené podpoušky vrazí se několik žloutků, přidá se rozsekaná petržel a vše nalije se na mozečky.

### 385. Okruží.

Obyčejně se takto nazývá chřtán, plíce, srdce, slezina a játra telecí nebo skopová, všechno se stejně upravuje, vyjma játra, která se obyčejně pekou. — Obyčejně se okruží horkou vodou polije několikráte a ve studené vodě vypere, potře solí a nechá ve vodě. Nakrájí se na kousky; svaří se se solí, hřebíčkem, cibulí, několika zrnky pepře, nového koření, bobkovým listem, kořeny zeleniny a větvičkou doušky, (thymianu), zbaví se pěny. Po 3 hodinách se přidá jšíška, omáčka z okruží se procedí a přidá se žloutky rozkloktané smetana.

### 386. Pečené okruží.

Okruží se očistí, zbaví blan i krve, nasolí, dá na pekáč, čas od času se pomastí a obrací až je do žluta upečeno. Taktéž se může smažiti, kdež se dříve uvaří.

### 387. Okruží s omáčkou.

Očistěné okruží se uvaří ve slané vodě s kořínky zeleniny; přidá s moukou na másle usmažené petržele, dobré polévky a sklenice vína. Okruží se rozkrájí, přidá citronová šťáva, květ a ve smetaně rozkloktané žloutky.

### 388. Jaternice z okruží.

Telecí okruží se očistí, spaří ve slané vodě, uvaří, osuší, jemně useká, smíchá se s na másle usmaženými cibul-

lemi, petruželí, 5 celými vejci, 5 ve smetaně rozmíchanými žloutky, ustrouhanou houskou, pepřem, solí, muškátem, usekanou citronovou korou; všechno se dá do čistých střev, půl hodiny se povaří, pak na másle usmaží.

### 389. Brzlík telecí.

Očistěný brzlík telecí zbaví se všech kůžiček, nakrájí se na stejné kousky jako řízky, osuší se, posolí se, pomouční a v rozkloktaném vejci omočí a v rozstrouhané housce obalí, načež do zlatova se usmaží.

Takto usmažený brzlík dává se na mrkev, špenát aneb sám o sobě před polednem se pojídá.

### 390. Vandličky z masa.

Půl kilogramu hovězí kýty, půl kilogramu telecího masa a půl kilogramu šunky se useká, se 3 vejci, máslem, dvěma lžicemi usekané petružele smíchá, osolí se a opepří, dá se do formiček pomaštěných a pomalu se upekou, a přidávají se k rozličné zelenině.

### 391. Svítek z masa.

Housky se nakrájejí na lístky, namočí ve smíšenině z mléka, tří vajec a soli, přimíchá se jemně usekané telecí ledviny, upeče se na másle, mezi tím se často obrací, roztrhá vidličkou na větší kousky a přidává obyčejně k salátu.

### 392. Sekanina z telecího masa.

195 gramů (13 lotů) másla se utře se 3—4 vejci, se 240 gramy (16 loty) v mléce namočené housky, půl kilogramu dobře usekaného telecího masa, 195 gramů slaniny, sůl a utlučený muškát se smíchá a přileje několik lžic smetany.

### 393. Sekanina z telecích plíc.

Telecí plíce se namočí, v polévce uvaří a na kostky nakrájejí; 2 cibule se usmaží na másle s petrželí, přidají se plíce, dobrá polévka, sůl, a všechno se čtvrt hodiny vaří, posléze se přimíchá několik s citronovou šťávou utlučených žloutků. Sekanina se obkládá smaženou houskou nebo rejží.

### 394. Smíška (ragout).

Prohloublá mísa se pomastí, pokladou se na ni lístky telecí pečeně, posypou se nakládanými šampiony, rozkrájenými kyselými okurkami a kapary, pokladou tenkými lístky rozkrájeného citronu a kousky másla; mísa se postaví nad hrnec s vařící vodou do pece. — Dvě lžíce mouky se na másle upraží, přidá několik rozsekaných sardelí, citronové kůry, cibule, vše se svaří s polévkou, přileje trochu vína a šťávy citronové, omáčka se svaří, maso do ní vsype, chvíli povaří a dá na stůl.



## Skopové maso atd. Jehněčí.

### 395. Skopové maso s chřestem.

Skopové maso od kostí se dá s mrkví, kořínkem petružele, kapustou a 15 gramy (lotem) dobrého másla dusiti, až maso změkne. Bledá jíška se pak na maso procedí. Chřest se uřízne až po onu část, kde začíná býti dřevnatým, chvíli se s masem dusí, až změkne, pak se narovná na mísu buď kolem masa nebo se uloží uprostřed.

### 396. Skopové zadělávané na divoko.

Skopové se vypere, dá na pekáč, přidá se ocet vinný, voda, thymian, bobkový list, pepř, nové koření, cibule a kousek citronové kůry a dusí se, až maso změkne. Maso se pak rozkrájí a dělá růžová jíška; pak se vezme buď bezových povidel neb černého perníku a s jíškou se vaří. Je-li to trpké, přidá se kousek cukru, pak se omáčka procedí na maso a dají kolem zemáky.

### 397. Skopová s omáčkou.

Skopové hrudí, krkovička neb žebírka se dají na pekáč, osolí, přidá kořínek petružele, celeru, mrkve, 3 zrnka pepře a dusí. Když bylo maso změklo, scedí se polévka na maso, které bylo vloženo na jiný pekáč; 4—5 sardelí se vypere, zbaví kostí, utrou se s 15 gramy (lotem) másla, pak 3 stroužky česneku, přidá se marjánkových plev a půl ustrouhané housky;

vše se přidá k masu, dusí se chvíli, naklade pak na misku a kolem se naklade na koláčky neb čtvrtky nakrájený citron.

### 398. Skopové maso s rýží.

Skopové se vaří s veškerou zeleninou. Mezitím se opere rýže, nalije se trochu polévky ze skopového masa na ni a dusí se, polévka se tak dlouho dolévá, až rýže změkla. Skopové maso se nakrájí, vloží na misku, na ni se narovná rýže.

### 399. Zadělávané skopové s vodnicí.

Vodnice se oloupá, nakrájí se na tenké koláčky, dá na pekáč, nalije se vody a nechá se až přes ni přejde var, voda se slije. Zároveň, když se připravuje vodnice, postaví se skopové maso a polévka se nyní vlije na vodnici, přidá se kus cukru a dusí se, až změkne; je-li třeba, přilévá se polévky. Jíška bledá se cedníkem protlačí a přidá kousek do růžova upáleného cukru. Maso se pokrájí, dá do toho a chvíli povaří.

### 400. Skopové maso s kapustou.

Skopové maso se vypere, uvaří se zeleninou. Z kapusty se svrchní listy odstraní, očistí a nakrájí buď na čtvrtky aneb se z každého listu zvláště vyříznou řapíky, vyprané listy se dají na pekáč, až počne voda vařit, voda se scedí, nalije se na to skopové polévky, přidají 3 stroužky utřeného česneku, trochu pepře a marjánky, vše se na měkko uvaří, zapraží růžovou jíškou. Byla-li kapusta na čtvrtky rozkrájena, upraví se pozorně na talíři, aby se neporouchala, a jíška se protlačí do polévky, v níž byla kapusta vařena; maso se v tom ohřeje, úhledně vloží pak na misku do prostřed, a kapusta kolem.



#### 401. Skopové maso s mrkví.

Žebírka skopová se dají na pekáč, nalije na ně voda, přidá vši zeleniny a malounko se osolí, vaří se, až maso změkne. Mezitím se opere a nakrájí mrkev na nudličky, opepří se a přidá kus cukru, dusí se a polévá ustavičně polévkou, až úplně změkne, pak se udělá bledá jíška a protlačí se jí tolik, aby to dostatečně zhoustlo. Maso se nakrájí na úhledné kousky, přidá k mrkvi, upálí kousek cukru, aby to dostalo růžovou barvu.

#### 402. Skopová s kmínem.

Skopová se osolí, se zeleninou uvaří a nakrájí. Polévka se svaří s jáškou, přilije vína, přidá bobkový list, kousek citronu a 2 lžice utlučeného kmínu, s usmaženými zemáky se dá na mísu.

#### 403. Skopové s cibulí.

Skopové se svaří, pěna sebere, načež se několik lístků cibule a utlučeného kmínu přidá a svaří. K omáčce se přidá usmažené housky.

#### 404. Skopová s kapary.

Poklepaná, očištěná, osušená pečeně se posolí, po obou stranách na másle upeče, přilijí se 2 šálky horké vody, do omáčky se vloží sekaná cibule se 2 lžicemi kaparů a chvíli se vaří. K pečení se přidávají pečené malé zemáky.

#### 405. Skopové hruď stočené.

Hruď se zbaví kostí, osolí, posype nakrájenou cibulí a rozkrájenými sardelami, svine, nití sváže, načež se tolik polévky přilije, aby bylo v ní potopeno, přidá koření a zeleniny, hruď se tím pokryje a pomalu dusí, načež se omáčka mastnoty zbaví a na pečení nalije.

#### 406. Dušené ledvinky skopové.

Ledvinky se ve vodě namočí, zbaví loje, vyšpikují, opepří, osolí a na másle udusí. Omáčka se svaří s korou citronovou, citronovou šťávou a sklenicí vína; ledvinky se k omáčce přidají.

#### 407. Skopové maso s marjánkovou omáčkou.

Skopové hruď se opere, vaří s veškerou zeleninou a solí. Když je vařené, nakrájí se na úhledné kousky a nechá na míse. Hrst marjánky se rozetře a hodí do polévky s pepřem a čtyrmi stroužky česneku, povaří se a přidá tolik ze skopového loje do růžova připravené jíšky, aby to zhoustlo, povaří se, procedí cedníkem, přidá k tomu skopové maso, nechá ještě chvilku na pekáči a vlije pak na vařené zemáky.

#### 408. Jiný způsob.

Skopové hruď se vaří s veškerou zeleninou. Když je na polo uvařené, nakrájejí se k němu syrové zemáky na koláčky, pak se vaří tak dlouho, až je vše měkké; maso se pokrájí na úhledné kousky a dělá omáčka. Polévka, v níž se vařily zemáky, se opepří, přidá rozetřeného česneku, trochu marjánky, a vše se hodně promíchá. Když se as čtvrt hodiny povařilo, procedí se zemáky i s omáčkou na maso.

#### 409. Skopová kýta.

Skopová kýta se zbaví kostí, loje a všech blan, naklepe, vypere a nasolí; propíchá se a dírký naplní česnekem, dá na pekáč, přikryje, vodou podlije. V troubě se zvolna dusí, obrací se, až je po obou stranách stejně upečená. Nakrájí se pak na úhledné kousky a obloží zemáky.

#### 410. Skopová kýta nakládaná (na divoko).

Skopová kýta se zbaví blan a loje; nasolí se, přimíchá se na hrubo natlučeného pepře, jalovce a nového koření, kýta se tím posype, dá se k ní kousek thymianu, as 4 bobkové listy a rozkrájená cibule. Litř dobrého octa se svaří s 1 litrem a 4 decilitry (1 mázem) vody, a když se vaří, polije se tím kýta, dá se do nádoby širší, přiloží se kamenem, aby byla hodně stlačena; tak vydrží v zimě až 14 dní. Když se má připravit, opere se a dá na pekáč; tekutiny, ve které byla naložena, se jen část na ni vlije, ostatek se doplní vodou a octem, až je až do polou potopena, přidá se několik zrněk pepře, thymianu a 2 celé cibule, peče se dobře po obou stranách, pak se dělá omáčka buď bílá neb hnědá jako na zvěřinu. Pečeně se nakrájí a obloží úhlednými kousky z máslového těsta.

#### 411. Kotletky skopové.

Z pěkných žebírek nařežou se kotletky, dobře se utlukou, opepří a osolí se, dají se do čerstvého másla na pánev neb pekáček, pekou se jednu až dvě minuty na jedné, potom na druhé straně, načež máslo se sleje, maso silnou polévkou hovězí poleje, dá svařiti, vkusně na mísu klade a vypečenou omáčkou polévá.

Ku kotletkám lze vhodně užití i hořčice.

#### 412. Sekanina ze skopového masa.

Ze zbytků pečené kýty skopové se odstraní kůže i tuk, nakrájí se na lístky, které se postaví zatím stranou, 2 cibule se udusí se lžící mouky, přilije se půl litru dobré polévky, trochu šťávy z pečeně, sklenice červeného vína, 2—3 lžíce octa a uvaří se omáčka, zbaví mastnoty, procedí se, opepří a osolí, přidá se maso, ohřeje se v omáčce a může se přidati k zemákové kaši.

### 413. Pečený beránek.

Zadek beránka se zbaví blan a loje, nožičky se naříz-nou v kloubích a dohromady sešpejlují; čistě se vypere, zadek se rozsekne, a střívko, které se tam nalezne, musí se odstraniti; česnek se utře se solí, tím a čerstvým máslem se pomastí, podlije vodou a upeče, až sežloutne; také se může, než je zcela upečený, málo houskou postrouhanou posypat a nechá zčervenat. Kdo nemá rád česneku, může tento vynechat.

### 414. Jehněčí se sardelemi.

Jehněčí kýta, plece nebo zadek se zbaví všech kůžiček, nasolí se, propíchá slaninou, sardele utrou s máslem, smíšeninou se pomaže, podlije hovězí polévkou, několik kaprlat se přidá s rozsekanou citronovou korou, a na másle se pod pokličkou dusí, přilévá hovězí polévky, vytlačí šťáva z jednoho citronu, a když je měkká, na úhledné kousky se nakrájí.

### 415. Jehněčí s hříbký.

Jehněčí plece neb části od krku se udusí se zeleninou, bledá jíška se do ní sítkem protlačí. Hříbký se nakrájejí, očistí, udusí se na másle, naseká se zelené petruzele a přidá se s hříbký k masu.

### 416. Nádivané jehněčí neb kůzlečí hrudí.

Hrudí se podebere, vypere a nasolí. Je-li hrudí malé, vezme se jedna, jinak 2 housky, postrouhají se, prosijí sítem, na kamnech se usuší a roztlukou. Nyní se utře 30 grammů (2 loty) másla, 2 vejce, 1 žloutek, trochu soli, trochu květu, je-li kdo milovník zeleniny, přidá buď rozsekané petruzele neb pažitky, k tomu všemu se přidá postrouhaná houska. Byla-li by tato nádivka hustá, přilije se buď mléka neb se přidá vejce; nádivka má býti jen tak hustá

jako kaše. Do podebraného hrudí se nádivka buď měchačkou neb lžící nadije a sešije. Hrudí se podlije 2 velkýma lžicema vody a přidá 30 gramů (2 loty) másla a peče se, až zčervená, nakrájí se pak na úhledné kousky a nese na stůl.

#### 417. Jehněčí s citronovou omáčkou.

Plečka a části od krku se očistí, nové máslo se dá se 2 lžicemi vody a solí, kouskem mrkve, petružele, celerem a květem na pekáč, dusí se, až všechno změkne. Bledá jíska se do toho protlačí, až to přiměřeně zhoustne. Z celého citronu se šťáva do toho vytlačí.

#### 418. Jehněčí s karfiolem čili květníkem.

Jehněčí plece neb části krční se očistí a dusí se s máslem, petruželí a květem. Když změklo, protlačí se na ně bledá jíska. Ve zvláštní slané vodě se karfiol očistěný uvaří, pak se klade jedna růžička vedle druhé a kolem toho maso.

#### 419. Jehně neb kůzle smažené.

Z jehněte se bere část od krku aneb od ledviny, z kůzlete cokoliv, pečlivě se očistí, kůžička se odstraní, naseká na úhledné kousky: ty se vyperou v čisté vodě, čistým šatem osuší, posolí, obalí v mouce, ve vejci (v čas nouze může se místo jednoho vejce užítí mléka), v postrouhané housce a na másle se usmaží.

#### 420. Jehněčí s podpouškou.

Maso jehněčí rozkrájí se na kousky, opere, osolí, opepří, na másle opeče a bouillonem polije.

Do všeho přidá se cibule, kořená zelenina, bobkový list, hřebíček — a společně tak dlouho se vaří, až maso úplně změklo, načež se omáčka slije, procedí, přidají se do

ní kapary, citronové koláčky, osmažené žampiony na drobné kousky rozsekané a sardele, vše se zalije bílým vínem, zapraší moukou a nalije na maso.

#### 421. Kůzlí kotlety.

Kůzlí maso na kotletky pozorně se nakrájí, naklepá, opepří a osolí. V másle s cibulí jemně rozsekanou se dusí, moukou zapraší, mlékem zaleje, načež se ještě dva až tři rozkloktané žloutky přidají, a vše — často promíchávané — na plotně dále nechává, až úplně shoustlo.

Zhuštěninou touto natrou se silně kotlety, načež se v rozkloktaném vejci omočí, v rozstrouhané housce obalí a v másle až do červena usmaží.

#### 422. Kůzlí ragout.

Maso ze hřbítku, krku, prsou, játra a ledvinky rozkrájí se na drobné kousky, osolí, dusí se v másle na cibuli a jiném koření, až úplně změklo, načež se zapraší moukou, masovou polévkou a dobrou kyselou smetanou se zalije, opaprikuje a často obracované do měkka se uduší.

Upravené maso vybírá se opatrně z mastnoty, která se nechá stáhnouti a jen hustou omáčkou se polévá.



## Úprava masa vepřového.

### 423. Vepřové maso na pivě.

Maso vepřové se nasolí, pokmňuje, dá na pekáč, na který se bylo nalilo půl litru piva, na kamnech se dusí, až změkne.

### 424. Vepřový rosol.

Kilo vepřového masa a kilo telecího se vaří ve vodě s octem, pepřem, novým kořením, thymianem, bobkovým listem, cibulí, mrkví petruželí, celerem a citronovou korou.

Uvařené maso se drobounce naseká. Tekutina se nechá prokapati ubrusem; maso se dá do nádoby, přilije se tekutiny ne příliš mnoho, opepří se a dá k ledu.

Nechce-li se z formy vyklopiti, obalí se tenkým šatem a pak se snadno vysype.

### 425. Vepřové kotletky.

Maso od ledviny neb od krku s kostí se natluče dřevěnou paličkou, nasolí se, obalí v mouce, vejci a housce a smaží se, až sežloutne.

### 426. Vepřová kýta.

Kýta se opere, naklepe, zbaví všech kostí, posype kmínem, a kůže se, když je napolo upečená, rozkrájí, peče se tak dlouho, až zcela sežloutne.

Anebo: Kýta se zbaví všech blan, rozkrájí se cibule,

mrkev, celer, přidá se kořínek petružele, bobkový list, thymian, pepř, nové koření, citronová kůra a kapary; vše se vlije na pekáč, a v tom leží kýta celý den, a teprv druhý den se peče. Upečená se nakrájí na plátky, udělá se hnědá jíška, dá se do omáčky, ve které byla kýta upečena, dusí se ještě po 10 minut.

#### 427. Ovar.

Při zabíjení vepřového se vezme kus hlavy, kus od krku a vaří se; pokud horké, nakrájí se na úhledné kousky a předloží se s ustrouhaným křenem.

#### 428. Smažené vepřové nožičky.

Nožičky podsvinčete, které se při pečení uřízly, mohou se následujícím způsobem upravit: Rozříznou se, operou, suchým šatem otrou, nasolí, oválejí v mouce, pak ve vejci a strouhané housce; tak připravené se na másle neb na sádle usmaží.

#### 429. Ledvinky.

Telecí ledvinky se zbaví mastnoty, nakrájejí na lístky a dají do rozpáleného másla, osolí, opepří se a přidá rozsekané petružele; míchá se jimi na prudkém ohni, popráší se moukou, polijí dobrou hovězí polévkou a míchá se jimi tak dlouho, až omáčka zhoustla.

#### 430. Smažené ledvinky.

Telecí, vepřové neb jehněčí ledviny se operou, osolí, na másle s červeným vínem dusí, až změknou; nechají se vychladnouti, nakrájejí ne příliš tence, omočí se ve vejci, obalí v postrouhané housce a po obou stranách se osmaží, až zhnědnou. Citron na čtvrtky nakrájený se k ledvinám přidá; dají se mohou hned po polévce.



### 431. Podsvinče (selátko).

Ne příliš mladé podsvinče se dá do studené vody, pak se hořkou solí posype a dá do horké vody, obrací se, aby všude bylo stejně opečeno, očistí se, zvláště oči, uši a jazyk se vytrou solí. Nejdřív se nařízne pod krkem a vytáhne se celý chřtán, sic jinak nepříjemně zapáchá, též to vadí při následujícím vybírání vnitřností. Střeva se vyhodí, plíce, játra a srdce se uschovají, žluč se pozorně odstraní. Podsvinče se vypere v několika vodách, vytře, vysolí, vykmínuje, nožičky se uříznou až ku spodním kloubům, vycpe se buď houskami nebo chlebem, pak se sešije. Na pekáč se položí napříč dřívka, nové máslo se v hrnci rozpustí, podsvinče se dobře pomastí, v troubě se pozvolna peče a časem se pomastí. Aby ocásek a ouška se nespálila, mohou se obaliti papírem. Když je již skorem upečené, pomaže se, místo máslem, pivem, aby dostalo lesk. Než se nese na stůl, vybere se houska, do huby se mu dá citron nebo něco zeleného.

Úplně očištěné podsvinče se může také udití.

### 432. Podsvinče rosolované.

Očištěné podsvinče se nasolí, na pekáč se nalije tolik vody, smíšené se  $3\frac{1}{2}$  decilitru (půl žejdlíka) dobrého octa, aby se podsvinče později na pekáč položené ponořilo. Do vody se dá pepř, thymian, bobkový list, kousek citronové kůry, nové koření, hodně cibule; aby se to lépe rosolovalo, přidají se telecí nožičky. Vše se svaří.

Podsvinče se dá na mýsu a polije s částí horkého odvaru, ostatek se vlije na pekáč, a vychladlé podsvinče se v tom vaří opatrně po obou stranách. Uvařené se může buď rozsekati aneb celé do formy, která se rozličnou zeleninou okrášlí, vložit. Rosol se nechá zvolna ubrusem na podsvinče prokapati a toto dá se k ledu, aby vychladlo, pak se vyklopí na mýsu a přidá se pepř i ocet. Kdyby se nechtělo dobře vyklopiti, obalí se forma teplým šatem.

### 433. Vepřový drob na kyselo.

Drob (vnitřnosti), které se před pečením podsvinčete vybraly, se vyperou, osolí se, dají na pekáč, rozseká se cibule, přidá thymianu, bobkového listu, nového koření, pepře, kousek citronové kůry, a vaří se v octě, rozředěné vodou. Když jsou vnitřnosti uvařeny, vyberou se a nechají buď celé, neb se na kousky nakrájejí. Do omáčky se přidá jšíška a vaří se buď s upáleným cukrem neb perníkem, procedí se na vnitřnosti, a není-li dosti sladká, přidá se cukru. K omáčce mohou se přidati zemáky. Jater se může upotřebiti k upravení jatrových šištiček. Ustrouhají se, přidá se půl strouhané housky, 1 vejce, 15 gramů (1 lot) másla, osolí se, přidá na špičku nože květu, málo pepře, marjanky. Udělá se lžící šištička, zavaří se do polévky, a je-li dosti tuhá, zavaří se i ostatní, byla-li by řdká, přidá se housky.

### 434. Kolník s vepřovým masem.

Vepřové maso se vypere, staví jako hovězí maso s vepřovou zeleninou, osolí a uvaří se. Zatím se kolník čistě oloupá, buď na kostky neb tenké koláčky nakrájí, nalije naň voda a vaří. Jakmile se počne vařiti, slije se voda, aby pozbyl hořkosti, nalívá se naň polévka z vepřového masa, osolí, a má-li býti sladký, přidá se cukru, jinak pepře. Když změknu, smíchá s bledou jíškou, povaří se, vepřové maso na úhledné kousky nakrájené se přidá a chvíli povaří. Má-li to býti tmavé, upálí se cukru. Takovým způsobem se připravuje s vepřovým masem vodnice a brukve (kedlubny).

Neupotřebí-li se vši polévky na kolník, může se jísti obyčejně s houskou usmaženou, na nudličky nakrájenou.

### 435. Uzené maso.

Maso se pověsí do komína, do kterého vystupuje kouř ze dřeva neúplně spáleného; obyčejně se k uzení určené

maso naloží, čímž maso déle vydrží i lepší chuti nabude. Chuť masa závisí úplně na nakládání. Nakládání děje se rozličným způsobem: obyčejně se maso nasolí a natře sanytrem, kterýmž maso zčervená. Podél kosti se nařízne a dá se roztlučený pepř a mezi jednotlivé vrstvy se dá bobkové listí, jalovec a koření. Tekutinou, která se utvoří, polévá se denně maso, anebo se naplní nádoba roztokem solným, pak není polévání zapotřebí. Mimo vepřové maso udí se úhoř, husa, jazyky.

#### 436. Flíčky s uzeným masem.

16 celých vajec,  $1\frac{1}{3}$  decilitrů (půl žejdlíka) smetany, trochu soli a pažitky se dobře promíchá, upekou se z toho amolety, které se na flíčky nakrájejí, k nim se přimíchá usekaného uzeného masa, přidá 6 žloutků, vše se dobře promíchá, smetanou polije a upeče.

#### 437. Mrkev s uzeným masem.

Oškrábaná, omytá mrkev se nakrájí na kostky, ve vodě nebo v polévce uvaří, pak se přidají na kostky nakrájené zbytky uzeniny, přimíchá zápražky, pepře, octa a soli; všechno se dobře povaří a s uvařenými zemáky dá na mísu.

#### 438. Rýže s uzeninou.

Čtvrt kila rýže se vypere, dá na pekáč, smíchá s  $\frac{1}{2}$  kila (čtvrt librou) másla, přilije se buď hovězí polévky neb vody, a dusí se až změkne. Čtvrt kila uzeniny se zbaví všech kostí, drobně se rozseká, pozorně se smíchá s rýží, opepří se; je-li mladý hrášek, přidá se k tomu, který se byl na másle s kouskem cukru dusil. Obyčejně se tím obkládá hovězí maso.

#### 439. Knedlíky s uzeným masem a slaninou.

Šedesát gramů (4 loty) másla se utře měchačkou; osolí se, přidají se 2 celá vejce a žloutek, a tře se opět, pak se

smíchá s moukou (1 kilo = 2 libry) přileje se mléka a vypracuje se těsto tak, aby bylo tak tuhé jako na buchty; dvě housky na kostky nakrájené se usmaží na másle.  $\frac{1}{8}$  kila (čtvrt libry) uzeného masa a 60 gramů (4 loty) slaniny se taktéž na kostky nakrájí, vše se s těstem smíchá, osolí. Voda, ve které se mají knedlíky vařit, musí býti již ve varu taktéž osolená; velká lžice se omočí v té vodě, naběře se jí těsta a po čtvrt hodiny se knedlíky vaří. Vařené se rozpůlí, pomastí a posypou strouhanou houskou. Obyčejně se k ním přidává zelí.

#### 440. Karbanátky z uzeniny.

Půl kilogramu vařené, prorostlé uzeniny se useká, s půl kilogramem vařených rozetřených zemáků, s 3 vejci, 2 lžicemi mouky, pepřem a květem smíchá, ze smíšeniny se utvoří karbanátky, posypou utlučeným sucharem a na másle se usmaží. Obyčejně se dávají k zeleninám.

#### 441. Slanina vypečená.

Tuhý špek (slanina) rozkrájí se na malé kostky, dá se na pekáček, pozvolna za stálého míchání dokonale se vypekává, až úplně chrupá.

#### 442. Řízky jazykové.

Uvařené jazyky oloupáme a na tenké podlouhlé plátky rozkrájíme. Tyto se omočí ve vejci, v roztrouhané housce obalí a v másle usmaží.

#### 443. Anglická slanina s vejci.

Na jemné kousky rozkrájená slanina dá se na pekáček na mírně vyhřátá kamna, stále se míchá.

Vejce sázená — čerstvě upravená dávají se na takto vypečenou slaninu.

#### 444. Šunka s vejci po anglicku.

Místo slaniny lze též na jemné plátky neb kostky rozkrájené šunky užítí, vše ostatní zařídí se tak jak při předešlém, aneb upraví se vejce míchaná na másle, a tato pak se šunkou se smíchají.

#### 445. Smažený jazyček.

Vepřový jazyček svaří se v slané vodě, do které různé koření, jako bobkový list, zelenina, koření atd., taktéž i bílé víno a trochu dobrého octa přidáno bylo.

Z uvařených jazyčků stáhne se kůže, jazyky smočí se v rozkvedlaném vejci, obalí v rozstrouhané housce a usmaží se na másle.

Na stůl nosí se smažený jazyk libovolně zeleninou neb jinými jídly okrášlený.

#### 446. Vařená šunka.

Šunka se opere, dobře odrhne a v studené vodě několik hodin namočí, by všechna nečistota snadno očistiti se mohla.

Takto upravená dává se šunka do studené vody pozvolna vařiti, a když změkla — odstavuje se a nechává ve vyvařeném své polévce vychladnouti buď zcela aneb jen částečně, dle toho, má-li se teplá aneb studená pojídati, na to stahuje se s ní kůže a teplá šunka ukládá se na misku — obložena jsouc různou zeleninou (špenátem, purée z čočky neb hrachu, zemáky atd.), aneb studená různě se okrášluje a aspi-kem obloží.

#### 447. Vařená šunka po meklenburgsku.

Očištěná šunka se do měkka uvaří, ve své vlastní polévce nechává vychladnouti, kůže se stáhne, šunka pak sama

roztrouhaným černým chlebem, cukrem, skořicí a hřebíčkem se posype, sádlem pomastí a do trouby přepeci dává.

#### 448. Šunka v aspiku.

Malá šunka se uvaří, dá vychladnouti, s kůže sloupne; na to dá se forma olejem vytřená do ledu, na dno formy dá se tekutá huspenina masová neb aspik, nechá se stuhnouti, na to klade se vkusně nakrájená šunka, na tu na tvrdo uvařená — na plátky rozkrájená vejce, zasype se vše kapraty, zaleje aspikem a nechá na ledu úplně sesulcovatět.

Má-li se forma vyprázdnit, postaví se na chvíli do vlažné vody, načež celý obsah snadno na misku se vyklopí.

#### 449. Dušená šunka.

Očistěná malá šunka zproští se kostí, svaří se as dvě hodiny ve vodě, vyndá se na pekáček, zaleje červeným vínem, podloží rozkrájenou cibulí, bobkovým listím, pepřem a hřebíčkem.

Má-li se šunka dušená nésti na stůl, seřízne se tučný obal její, omáčka se procedí a na šunku na mísu uloženou se naleje.

#### 450. Uzeničky (Schinkenfleckeln).

Půl kila uzeného masa se zbaví kostí, jemně se rozseká; 8 vajec se roztluče, dá do důlku mouky, osolí se, a udělá těsto jako na nudle, vyválí se, nechá uschnouti; pak se rozkrájí na čtyřhranné kousky, tyto se uvaří ve slané vodě, scedí, prolíjí studenou vodou, aby se nelepily; dají na pekáč s rozsekaným masem, přidají tři vejce, 5 $\frac{1}{4}$  decilitru (1 $\frac{1}{2}$  žejdlíka) buď dobrého mléka neb smetany a trochu pepře; vše se promíchá, forma k pečení ustanovená se vymastí a posype strouhanou houskou, směsina se do ní vsype, nahoru se dá několik kousků másla, a v troubě se do žluta upeče.

Místo těsta se může užítí vařených, na lístky nakrájených zemáků; v případě tom se nepřidá ani mléka ani smetany.

#### 451. Uzeničky zemákové.

Zemáky se uvaří, oloupají a vychladlé na lístky nakrájejí. Půl kilogr. vařeného uzeného masa se rozseká. Kusem másla se pekáč vymastí. Smíšenina z uzeného a zemáků se sype na pekáč, osolí se a opepří; 4—5 vajec se rozkloktá a smíšenina jím polije, nahoru se rozdrobí máslo, načež se uzeničky v troubě upekou; na stůl se dají i s pekáčem omotaným ubrusem.

#### 452. Uzenky.

Rozseká se část vepřového a část hovězího masa, přimíchá se veškerého koření, smíchá se a nadívají se střívka.

Domácí uzení se děje následujícím způsobem: Do sudu se nadělají bidélka, nahromadí se dubových drtin a chvojí a zapálí se, aby jen doutnalo, sud se na doutnající drtiny poklopí; za půl hodiny je uzení skončeno.

#### 453. Uherské jelito.

Ve 250 grammech rozpuštěného vepřového sádla dají se čtyry na drobné kousky rozkrájené cibule usmažiti, přidá se 250 grammů na kostky rozkrájeného vnitřního sádla (jadrného), jakož i tolikéž na kostky rozkrájené housky, která se smetanou zvlhčí, vše se smíchá s litrem krve vepřové a půl litrem smetany, okoření se, osolí, přidá roztlučené koření: majoranka, pepř, hřebíček, zázvor, bobkový list a muškát.

Dobře promíchaná smíšenina tato se narazí do střev, nechá se čtvrt hodiny vařit.

Jelita se pekou a na stůl s nastrouhanou ředkví se nosí.

#### 454. Úprava jaternic a jelit.

Vepřová střeva se ve studené vodě mnohokrát vyperou, obrátí se, tupým nožem na vnitřní straně dobře oškrábou; kus po kuse se solí dobře vytře, opět obrátí a ještě vodou prolíje; má-li se jich hned upotřebiti, dají do studené vody; má-li se jich později užíti, zaváže se konec, nafouknou se a usuší.

V domácnosti-li se jaternice dělají, rozsekne se hlava, mozek se vyběře, a hlava se vaří, přidají se kousky podbřišní, krční, plíce, srdce a kus jater. Když je vše uvařeno, zbaví se maso všech kostí, a jemně se vše useká; přimíchá se pepř, marjánka, květ, kousek strouhaného zázvoru a kousek česneku. Vždy k části sekaniny se přidá něco ve vodě namočené buchty neb housky. Aby směšenina zřídla, přimíchá se ovarové polévky, promíchá se a nadívají se; pak se hodí do vařící polévky, povaří se opatrně, aby nepopraskaly, přilévá se čas od času studené vody, měchačkou se vytáhnou a jedna podle druhé nakladou.

Stejně připravená střeva se nadívají směšeninou z housky, krve a krup, mimo koření při jaternicích užitého se přidá na másle smažená cibulka.

#### 455. Vlašské salami.

5 kilo pěkného vepřového masa,  $2\frac{1}{2}$  kilo šťavnatého masa hovězího — dokonale a jemně rozsekané, dají se do ubrousku, pevně sváží a nechají 24 hodin pověšeny, by šťáva z nich ztéci mohla, čímž zamezí se brzký rozklad salámu.

S rozsekaným masem smíchá se na drobné kostky ukrájená 2 kilo slaniny (špeku), vše se smíchá a svaží dobrým červeným vínem (dvěma až třemi skleničkami), osolí se asi 200 grammy solí, opepří 50—60 grammy jemně utlučeného pepře, opět trochu (skleničkou) vínem červeným s česnekem smíchaným přes řešeto jemně se zaleje, načež vše



důkladně se propracuje a smíchá. Hovězí střeva — úplně vyčištěná, nechají se ve víně a koření různém 24 hodin vy-močití, nadívají se připravenou sekaninou masovou, udí a uzené v chladném místě se ukládají.

#### 456. Klobásy.

Vepřové maso syrové se zbaví všech kostí, je-li mlýnek na mletí masa, rozele se neb se drobounce rozseká, přimíchá se trochu vína, smetany, květu, soli a jemně rozsekané, v mléce močené housky, promíchá se vše, a tenká skopová střívka se smíšeninou nadívají. Vždy kus se stočí křížem, špejlem se propíchne, posype trochu moukou a na sádle se smaží.

#### 457. Bachor (tučné jelito).

Ovarové maso se nakrájí na kostky, přidá se vyškvářeného sádla, přilije syrové vepřové krve, pepře, tlučného zázvoru, nového koření, květu, celá, na vepřovém sádle smažená cibulka, vše se smíchá na míse. Vepřový žaludek se dobře vyčistí, smíšeninou nadije a v ovarové polévce po půl hodiny vaří. Tenkým dřívkem se propíchne a neteče-li krev, je to hotovo. Ještě teplá se dá do lisu a jak chladne, tak se více stlačí. Může se buď beze všeho požívatí a nebo s olejem a octem.

#### 458. Ruské pirohy s masem.

K osmažené cibuli se přidá sekanina ze zbytků jakékoliv pečeně, přilije se polévky, opepří, osolí a nechá vychladnouti. Jako na nudle rozválené těsto se posype sekaninou, vykrájí z něho okrouhlé kousky, sbalí nebo se jim dá podoba čtyrhranná, pomaží se vejcem, oválí v postrouhané housce a na másle usmaží.

#### 459. Zelený hrách se slaninou.

Tučné uzené maso se nakrájí na kostky a na másle chvíli smaží. Maso se vyndá a ku pozůstalé mastnotě se přidá mouky a polévky. Když se to chvíli povařilo, přidá se hrách i s uzeným masem, cibule, petružel, trochu pepře a nechá se chvíli při mírném ohni vařit.

### Nádivka.

#### 460. Nádivka.

K vyplnění a nadití pečeně, drůbeže atd. třeba upravit zvláště chutné nádivky.

Nejjednodušší nádivka dělá se z rozstrouhané, s drobně rozsekanou petrželí usmažené housky, zadělá mlékem a vejci, osolí se.

#### 461. Housková nádivka.

Rozetře se máslo s dvěma vejci, smíchá s jemně rozsekanou petrželí neb česnekem, ustrouhají se dvě housky, neb v mléce rozmočí, osolí, jemně rozetrou a do telecích prsíček neb k nadívání do drůbeže se hodí.

#### 462. Nádivka.

48 gramů (3 loty) másla se utře se solí a květem, pak se přidá jedno celé vejce, s 2 žloutky, kdo chce, může dát rozsekané pažitky nebo petružele a cukru, trochu sladké

smetany nebo mléka, a tolik strouhané nebo v mléce namočené housky, aby povstala hustá kaše. Touto nádivkou se nadívá telecí hrudí, holuby.

#### 463. Hrozinková nádivka.

Rozetrou se tři až čtyry deka másla se čtyrmi žloutky, přidá se rozstrouhaná houska v smetaně navlhčená a vyždímaná, s hrozkami, rozkrájenými mandlemi a cukrem se smíchá. Taková nádivka dává se krocanům do volete, neb i sama upečená po pečení na stůl se dává.

#### 464. Masová nádivka.

Sekanina z telecího masa smíchá se s vejci a v mléce namočenými a rozmačkanými houskami. Vše se propracuje a k nadívání pečení atd. výborně se hodí.

#### 465. Lanýžová nádivka.

Lanýže se operou, oloupají, rozsekají s cibulí, petrželí, žampiony, přimíchá se špek, sůl, paštikové koření, s dobrou polévkou a vínem se zadělá a dusiti nechá, až všechna tekutina se vytratí. Vychladlou nádivku užití lze do bažantů, kapounů a podobných.

#### 466. Jiný způsob.

Oloupané lanýže rozkrájí se na jemné kousky, přidá se k nim drobně rozsekaného špeku, osolí a opepří se, jakož i rozetřených uvařených jater drůbežních k tomu se přimíchá.

#### 467. Nádivka z ragoutu.

Do nádivky této z ragoutu (hřebínků, žaludků a jater z drůbeže upravené) přimíchá se hrách vařený protlačený, houby, několik žloutků, na másle usmažená rozstrouhaná houska, vše se zadělá kyselou smetanou a dobře propracuje.

#### 468. Račí nádivka.

Housková strouhanka asi osm dek. smíchá se s dvěma žloutky, račím máslem, osolí se, přidá se petružel a maso račí jemně rozsekané, dá se k tomu sněh z bílků vajec, uvařené šparglové — na drobounké kousky rozsekané — boby.

Nádivka tato hodí se výborně k nadívání kuřat a podobného pečiva.

#### 469. Šunková nádivka.

K nadívání telecí hrudi vezme se asi deset deka rozstrouhané tvrdé housky, v polévce namočené a vymačkané, přidá se sedm dek. morku smaženého s cibulkou a petruželí, dá se pepř, dvě vejce a 28 dek. jemně rozsekané šunky.

Vše se dokonale smíchá a co velmi chutná nádivka upotřebuje.

#### 470. Uzenková nádivka.

Sekanina, která do uzenek se dává, smíchá se s rozstrouhanou houskou, přidá se trochu marjánky a tymianu, a nádivka tato hodí se k nadíti volete krocanního.

#### 471. Jaterní nádivka.

Dusí se v másle jemně rozsekaná cibulka, petružel a žampiony, v mléce navlhčená houska se vymačká, rozdrobí, vše s vejci neb žloutky se zadělá, aby to šťavnaté ostalo.

Uvařená játra husí neb krůtí se drobně rozsekaají a s nádivkou smíchají.

#### 472. Jaterní nádivka.

Játra a žaludky dokonale očištěné se uvaří, drobně rozsekaají a se strouhanou houskou smíchají.

### 473. Nádivka do drůbeže.

7 dekagr. rozmačkaných jater telecích, dvě sardele, cibule, trochu jalovcových jahůdek, pepře, dymíán, vše se jemně utluče a promíchá, ke všemu přidá se krev s vínem smíchaná, dusí se na teplých kamnech a dokonale upravené hodí se do drůbeže za nádivku.

### 474. Nádivka do krocana nebo kapouna.

Šest housek se zbaví kurky, v mléce namočí, vytlačí, na pekáči se jimi míchá, až se pekáče nechytají. Když vychladnou smíchají se se 2 dušenými, rozsekanými cibulemi, kilogramem rozsekaného vepřového, půl kilogramem telecího masa, 6 až 8 sardelemi, ustrouhanou korou citronovou, pepřem, utlučenými hřebíčky, muškátem, 2 celými vejci a žlutkem; všechno se utluče v hmoždíři, protlačí sítím, přimíchá několik v červeném víně uvařených a na lístky nakrájených lanýžů, přilije trochu červeného vína. Má-li se nadívatí krůta nebo kapoun, přimíchá se méně masa.

Též se může svařit srdce, žaludek a plíce z krocana, půl kilogramu vepřového nebo telecího masa; přidá másla, 3 vejce, 6 ustrouhaných housek, usmažené žampiony, česnek, sůl a muškát.

Anebo se useká půl kilogramu vepřového, půl telecího masa, 24 dekagramů (16 lotů) slaniny, 12 dekagramů (8 lotů) sardelí, 2 usmažené cibule, několik žampionů, 2 housky, 3 vejce, sůl, muškát, ustrouhaného parmezánského sýra, několik lžic vína se smíchá, protlačí sítím. Konečně se přidá několik vařených usekaných kaštanů.

### 475. Nádivka do krocana.

Upečené, oloupané kaštiny se smíchají s rozsekanými vařenými játry a užívají se k nadívání krocana.

#### 476. Zemáková nádivka.

Syrové zemáky se oškrábou, rozkrájejí na kostky, operou, osuší, s máslem, petrželí a cibulí dusí, opepří a osolí, s pečenou nádivkou uzemek smíchají, a když vše vychladlo, co nádivky se jich užívá.

#### 477. Kaštanová nádivka.

Nádivka tato upravuje se nejvíce do krocana. K účeli tomu vezme se asi kilogram kaštanů oloupaných a uvařených; kaštany se osolí a do volete i žaludku krocana se nadijí.

Když krocán upečen, vyberou se kaštany ven, cukr v másle se do žluta upraží, zapraží se moukou, zalije polévkou; ve všem tom udusí se kaštany, až veškerá tekutina se vytratí, načež kaštany k okrášení krocana se užijí.

#### 478. Rýzová nádivka.

Rýže se udusí, s jemně rozsekaným uzeným masem neb jazykem a protlačeným hráchem se smíchá, vejci a houbami zadělá, načež k nadívání podsvinčete atd. se užije.

#### 479. Nádivka do ustríc.

Ustřice vyberou se ze skořápek, usmaží se v rozstrouhané housce s máslem a rozsekanou petrželí.

Vše se okoření a osolí, promíchané hodí se k nadívání nejen ustríc ale i kapounů a krůt.

#### 480. Jiný způsob.

Z jater drůbeže a telat, špeku, sardelí, petržele, morku useká a smíchá se nádivka.

Vše se opepří a osolí. Nádivky této užívá se k celým ustrícím.

## Rosoly masové a rybí.

### 481. Rosol masový.

Vezmou se čtyry vepřové a dvě telecí nohy,  $\frac{1}{4}$  kilo vepřového masa, telecího masa, kůže ze šunky a vepřového masa, oprané a rozsekané, poleje se šesti litry vodou a svaří se.

Na sádle usmaží se cibule, mrkev, petružel a celer, vše na kousky rozkrájené; dají se do hrnce, přidá se bobkový list, pepř, nové koření a poznovu se při mírném horku několik hodin vaří.

Když kožky vepřové úplně změkly, osolí se rosol, přileje dobrého octa a vína, jakož i k obarvení přidá upáleného cukru, vše poznovu asi půl hodiny se vaří, odstaví, procedí a rosol do chladné místnosti neb k ledu hustnouti se dává.

### 482. Rybí rosol.

Rybí odpadky, hlavy, cibule, řípa, citronová kůra, listí bobkové, dymian, ocet, různé koření, bílé víno a vody, aby husté části potopeny byly.

Vše se rozvaří, na to přidá se rozpuštěný vyzí měchýř a odvar z velké ryby; rosol se sbarví šafránem, roztokem z dušených kořenů, vše se procedí a ustátí nechá.

Má-li rybí rosol průhledným býti, procezuje se vyhřátým plátnem tak dlouho, až úplně průsvitne a se sčistí.

#### 483. Čistění rosolu.

Z ustáleného rosolu vezme se vrchem nahromaděný omastek, jakož i usazenina ze spodu nádoby se odejme. Rosol čistý se vybere, dá do hrnce, dá rozpustiti, přidá se sněh z bílků, vše se prošlehá, až se počíná zavařovati z jedné strany, rosol se vyruší a vyčistí, načež přileje se trochu vody studené, odstaví a usadí, dá, na to vyhrátým plátnem rosol se procedí několikrát, až úplně se sčistí. Sčistěný rosol dává se do chladné místnosti neb k ledu, by shoustl tak, až jej řezati možno.

Sčistěný rosol je průhledný, dává se do sklenic a může po dlouho k úpravě a okrašlování jídel užíván býti.

#### 484. Barevný rosol.

Má-li rosol býti světlý, nepřidává se koření ani cukru při zavařování látek k docílení rosolů určených.

Pro rosoly tmavé dává se do tekutiny rozvařiti koření, opečené maso a játra s více méně upáleným cukrem.

Má-li býti rosol červený, přidává se do bledého rosolu šťáva (Rohnensaft), má-li býti tmavým, přidává se do tmavého rosolu.

#### 485. Ztuhnutí rosolu.

Rosol možno do ledu drobně nasekaného, do sněhu posoleného, aneb do velmi studené vody v libovolných formách dáti, jen třeba o to se starati, by nádoba pevně stála a se nepohybovala.

#### 486. Zadělávání pokrmů do rosolu.

Různé pokrmy dávají se do rosolu vrstevnatě do forem ukládaného. Rosol první vrstvy — do forem nalitý — musí býti úplný, stuhlý — nežli jídla v rosolu omočená — k rosolování určená na něj se položí, na to teprve naleje se pozvolna nová vrstva rozpuštěného rosolu, a když tato vrstva utuhla, provede se právě tak, jak při první vrstvě.



Do první vrstvy dávají se různé látky, jako: červená řípa, vejce, okurky, boby, petružel, jazyk vařený atd., sestavuje se v pěknou okrasu, k témuž účeli dává se i rozmanité listí, a květy kamelii a podobných do první vrstvy rosolu.

#### 487. Vyklopování rosolu z formy.

Forma se stuhlým rosolem se na mísu obrátí, kolkolem šatem v teplé vodě smočeným obloží, a v několika okamžicích — forma pozvolna do výšky se vyndává a co rosol ve své původní způsobě ostalý na míse ostává.

Jestli při vyklopování rosolu by nějaká tekutina byla se roztála, tu se brčkem vytáhne a odstraní.

Formy mohou se — než rosol do nich se naleje — vymazati mandlovým olejem, tu nemusí se pak tolik při vyklopování rosolu ohřívati. Ale po oleji dostává a rosol nepřijemnou příchut.

#### 488. Rozpouštění vyzího měchýře.

Dobry vyzí měchýř, z měchýře dělaný, musí býti čistý, hladký, bílý a průhledný; vyzí měchýř ze střev upravovaný není tak čistý, nerozpouští se tak snadno, při tom pak má i zvláštní zápach po rybě.

Dobry vyzí měchýř dává se do čistého papíru a roztluká se dřevěnou paličkou tolik, mnoho-li k dělání rosolu třeba.

Na dvě deka vyzího měchýře roztlučeného nalejí se asi dva decilitry čerstvé vody, vše se nechá několik hodin na teplých kamnech státi. Potom nádoba tato postaví se do vařící vody, pozvolna vše do varu přichází, až vyzí měchýř úplně se rozpustí.

Rozumí se samo sebou, že musí se pěna při vaření pilně sbírat, ostatním pak že se stále míchatí musí, načež šatem se procedí. Tekutina je jemná, průhledná, buď bělavá neb žlutavá, a přidává se jí na litr rosolu v zimě tři až čtyry, v letě čtyry až pět dek.

## Drůbež.

### a) Kury.

#### 489. O kurách.

Nejlepší jsou zdraví, dobře krmení kohouti ve 4. neb 5. měsíci. Jsou-li kuřata příliš mladá, mají maso příliš nechutné; slepice staré mají maso tvrdé, nechutné. Kvočny se na pečení vůbec nehodí, taktéž když se pelichají; kohouti se nehodí, když se začínají pojímati, pokud jsou lehčí a hubení. Kapouni nesmí býti přes rok staří. Mnohými nemocemi stává se maso škodlivým. Mnohým hlava zateče, hřeben zbledne a konečně zčerná.

#### 490. Kuře zadělávané.

Připravené kuře se buď na polovice neb čtvrtky rozseká, dá na pekáč neb do hrnku, přidá se kus dobrého másla, kořínek petružele, celeru a mrkve. Dusí neb vaří se tak dlouho, až změkne, polévka z něho se na jiný pekáč procedí, udělá se bílá jíška, přidá tlučeného květu, jíška se dle potřeby protlačí sítkem do polévky. Je-li másla málo, přidá se ještě; naseká se zelené petružele, smíchá se to do hromady s kuřetem, kuře se narovná na míse jako kopeček a polije omáčkou.

#### 491. Podpouška na kuřata.

Očištěná kuřata se rozčtvrtí a osolí a v másle po obou stranách do hněda upekou. Tou dobou vaří se svazeček chřestu v slané vodě až změkne, taktéž pro sebe v slané vodě uvaří se raci, kterým vylupuje se maso z ocásků a klepet.

Do půl litru polévky z raků přidá se šedesát gramů másla se lžící mouky shněteného, přidá se roztlučený muškátový květ, trochu sladké smetany — vše se dokonale svaří a jemně rozsekané petružele se přidá.

Místo račí polévky možno z kostí kuřat uvařenou polévku trochu moukou zapražiti, s několika lžícemi smetany, račím máslem a vejci smíchati. Při nešení na stůl urovnává se maso račí do prostředka, kolem chřest (špargl) do vnitr hlavičkami, kolem těchto opečená kuřata; raci a chřest polejou se podpouškou, kuřata pak vlastní svou omáčkou se svlaží, okraj všeho smaženou houskou se pak okráší.

#### 492. Kuřata s podpouškou.

Očištěná, den před tím zabítá kuřata, rozčtvrtí se, osolí a aspoň hodinu odležeti nechají. Z hlavy, krku, křídel a vnitřností uvaří se silná polévka.

Osušené čtvrtky kuřat se v másle po obou stranách dusí, přileje se nvařená polévka z ostatních dílů drůbeže, a kuřata pozvolna v páře se dusí, zároveň pak na kostky rozkrájená houska spolu se svaří a s kuřaty na misku se vyndává.

Polévka se procedí a zapraží, opepří, citronovou šťávou lahodnější učiní, jakož i několik žlutků do ní se vrazí a na maso a kostky housky se naleje. Do polévky této dávají se též osmažené žampiony, chřest, květník (karfiol) a podobné jemné zeleniny.

#### 493. Kuřata s podpouškou po anglicku.

Kuřata vykuchaná, vyčištěná se ve vařící vodě spaří, z kůže stáhnou, rozčtvrtí a s dobrou polévkou, cibulí, sardelemi, soli a pepřem (bílým) do měkka svaří.

Omáčka se procedí se smetanou, máslem v mouce obaleným, jemně rozsekanými žampiony svaří, načež do ní žlutky se vrazí a pro chuť citronové šťávy nakape.

Podpouška tato naleje se na upravená kuřata.

#### 494. Zadělávané kuře s knedlíčky.

Kuře se připraví jako zadělávané s rejží, omáčka se taktéž taková udělá. Pak se utře 30 gramů (2 loty) másla, trochu květu, jeden žloutek, 1 celé vejce a trochu soli, do toho se přimíchá tolik postrouhané housky, aby se mohli dělati knedlíčky, namočí se dlaň do studené vody, vezme se kousek smíšeniny, zakulatí se a dávají do připravené hovězí polévky, pak se přidají ke kuřeti s omáčkou.

Také se mohou k tomu dělati nuky. Utře se 30 gramů (2 loty) másla, 2 žloutky, trochu květu a soli, až se všechno zpění; ze 2 bílků se udělá tuhý sníh a přidá tolik mouky, aby se mohly dělati kávovou lžící nuky: taktéž se vaří v hovězí polévce, pokladou se na misku kolem kuřete. Omáčka k nukám je velmi chutná, když se přidá šťáva z jednoho citronu.

#### 495. Zadělávané kuře s rejží.

Na jedno kuře se počítá  $\frac{1}{8}$  kila ( $\frac{1}{4}$  libry) rejže. Rejže se vypere, nalije na ni vody, přidá kousek másla, osolí a dusí se, až změkne. Kuře se rozseká na 4 díly, dá se do nádoby a dusí se na másle s kořínkem petružele, mrkve, celeru, kapustou a květem. Když kuře je měkké, dá se zvlášť, bílá jíška se protlačí do polévky, povaří se, pak se přidá kuře; když se bylo všechno ještě chvíli vařilo, dá se kuře na misku, a kolem se udělá z rejže věnec.

#### 496. Zadělávané kuře s rajskými jablky.

Kuře se rozdělí na čtvrtky, dusí se se zeleninou. Polévka se scedí, do ní se dá decilitr (as čtvrt žejdlíka) raskouského vína, 3 lžíce octa, několik pepřů, nového koření, 3 hřebíčky, kousek cukru a 3 rajská jablka, nebo kousek povidel z rajských jablek; vše dobře se povaří. Bílá máslová jíška se k tomu ke všemu přidá s kouskem upáleného cukru;

vše se procedí na kuřata, na míse se udělá ze smažených zemáků věnec, omáčka se procedí na kuřata.

#### 497. Zadělávané kuře s karfiolem.

Kuře se upraví jako s hřibky. V polévce z kuřete se vaří karfiol. Omáčka se upraví taktéž jako s hřibky; karfiol se opatrně obloží kolem kuřete, polije omáčkou; může se také posypati rozsekanou petruželí.

Právě tak jako s karfiolem upravuje se kuře s chřestem, který byl ve slané vodě vařen.

#### 498. Zadělávané kuře na divoko.

Kuře se připraví jako při zadělávání vůbec, přidá pepř, kousek kořínku celerového, petruželového, kousek mrkve, nového koření, thymianu, bobkové 2 listy, citronová kůra, 2 jalovce, 2 lžice dobrého vinného octa a 15 gr. (1 lot) másla. Vše se pod pokličkou dusí. Měkké kuře se dá na mísu,bledá jšíška se protlačí sítkem do omáčky; s kouskem bílého a upáleného cukru se povaří a vlije na rozkrájené kuře.

#### 499. Zadělávané kuře s hřibky.

Rozsekané, očištěné kuře se vaří neb dusí se zeleninou. Hřibky se oškrabou, tence nakrájejí, na másle se osolené dusí. Bledá jšíška se protlačí do polévky z kuřete, přidá se k tomu kuře, povaří se a konečně se přidají na másle dušené hřibky. Místo hřibků může se užiti i jiných hub.

#### 500. Zadělávané kuře s citronovou omáčkou.

Kuře se naseká na kousky, vaří neb dusí se na másle. Pak se udělá bledá jšíška, cedníkem se protlačí do polévky, která byla s kuřete scezena; do toho se vytlačí šťáva z jednoho citronu, a povaří se ještě chvíli.

### 501. Zadělávané kuře s mušlemi.

Kuře se očistí, rozdělí se a dusí se 3 $\frac{1}{2}$  decilitrem (žejdlíkem) s vodou smíšeného rakouského vína a pepřem, novým kořením, květem a rozkrájenou cibulí; vše se dusí. Když je kuře měkké, dá se zvlášť na misku. Bledá jíška se protlačí do polévky, která se pak s kuřetem povaří. Zatím se mušle očistí, celé i se skořápkou se ve víně operou, ve víně se tak dlouho vaří, až se samy otevrou. Víno, ve kterém byly mušle uvařeny, se vlije do omáčky, kuře narovná na misku, mušle kolem a vše se polije omáčkou. Byla-li by omáčka bledá, upálí se kousek cukru.

### 502. Zadělávané kuře s paprikou.

Kuře se rozdělí na půlky neb čtvrtky, dusí se se zeleninou. Když změklo, přidá se k němu následující omáčka: Bledá jíška se protlačí do omáčky, která při dušení povstala, nechá se povařit, procedí se, maso do toho uloží, na špičku nože papriky se v omáčce povaří.

### 503. Zadělávané kuře s celerem.

Kuře se upraví jako s paprikou, jediné místo vši zeleniny se k němu přidá na koláčky nakrájený celer, vše se uvaří. Mimo to se v dobré hovězí polévce vaří celý celer. Kuře se dá na misku. Celer, s nímž bylo kuře vařeno, se protlačí na kuře. Druhý celer se nechá vystydnouti, na struhadle ustrouhá a přidá s pepřem a květem ke kuřeti.

### 504. Paštiky z kuřete.

Větší kuře, mladá slepice nebo kapoun se zbaví kůže; na krku se podél nařízne a vyloupne, tak se zachází i s křídly, pak se kůže na křídlech a nohách sešije. Maso se jemně useká, na jedno kuře se vezme  $\frac{1}{8}$  kila ( $\frac{1}{4}$  libry) uzeniny, polovice toho slaniny; obé se nakrájí na malé kostky,

osolí, opepří se, přidá nové koření, jemně rozsekaná cibulka, špetka marjánky, květ, dva stroužky česneku; všechno se promíchá, s masem syrovým, uzeným i slaninou dobře promíchá, kůže se tím nadije krkem, sešije, zašije do organtinu a vaří půl hodiny ve slané vodě, stlačí, nechá vychladnouti, organtin se sejme, vychladlé se nakrájí na tenké kousky a kolem se dá aspik nebo křen.

### 505. Slepice.

Má-li slepice býti chutná, musí se nejméně 2 dny před připravováním nasoliti a naložiti; pak se rozseká aspoň na 4 díly; k ní se přidá petružel, kapusta a celer; vaří se tak dlouho, až je úplně měkká. Zatím se udělají z jednoho neb dvou vajec tenké nudle, polévka se scedí, když se vaří, dají se nudle do polévky, přidá se květu a karfiolu.

Mladá slepice se může též péci, ale musí býti pro ten případ déle v soli naložena.

### 506. Přípravování drůbeže k pečení.

A) Zabíjení: Hlavní věc jest, aby se drůbež při zabíjení netrápila; kuřeti se nožičky položí na břicho ku křídům, levou rukou se pod křídly nožičky přidrží, a na pravé straně hlavy se řízne. Z kachny a z hus se krev chytá, aby se nersasila, dá se do hrníčku trochu postrouhané, posolené housky a trochu mléka.

B) Čištění: Aby se drůbež netrhala, namočí se před škrubáním do studené vody, na to se oparí, čistě oškube, jsou-li na ní ještě jemná pírká, opálí se zapáleným smačknutým papírem; pak se vyvrhne, střeva se vyhodí, játra se zbaví žluči, žaludek se rozřízne a vyčistí, krk se rozřízne a jícen vytrhne, hořejší čelist zobáku se sloupne, dolejší se uřízne, nožičky se též oloupají, drápky se uříznou a v polévce se vaří. Kuře takto připravené se vypere, aby v něm nezůstalo písku, nasolí, křídla se položí na hřbet, hlavička

se obrátí zpět a nožičky se přitlačí k tělu. Tak se připravuje kapoun, kohout atd.

### 507. Pečené kuře na másle.

Kuře se připraví jako se slaninou v čísle předešlém, jen že se místo slaniny dá máslo.

### 508. Pečené kuře se slaninou.

Kuře se vypere, nasolí a sešpejluje; slanina nakrájí na nudličky a posolí, aby utuhnula. Propíchá se na prsou a na zádech slaninou, do vnitř se dá též kousek slaniny, zašpejluje se, v troubě se podlívá vodou, obrací se, aby bylo na všech stranách stejně upečeno.

### 509. Smažené kuře.

Je-li kuře malé, rozseká se na čtvrtky; je-li větší, odříznou křídla, nožky, krk s hlavičkou a zbytek se rozdělí na 2 díly. Čistě se vypere, čistým šatem osuší, nasolí, v mouce oválí, v rozkloktaném vejci namočí a v postrouhané housce obalí. Na másle se usmaží, až sežloutne.

### 510. Zadělávaný kapoun s vinní omáčkou.

Kapoun se rozdělí na 4 díly, přidá se máslo, 2 lžíce vody,  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) rakouského vína, soli, mrkve, petržele, kousek celeru a kapusty; vše se duší. Když všechno změklo, udělá se bílá jíška, protlačí se do polévky a povaří. Játra, žaludek a srdce kapouní s  $\frac{1}{4}$  kila ( $\frac{1}{4}$  libry) telecích jater se uvaří, pak se vše se 2 tvrdými vejci a smaženou houskou co nejjemněji rozseká; k tomu se přidá trochu květu, zázvoru, pepře, 2 stroužky česneku, marjánky a kousek cibule, vše se smíchá a na vymastěném pekáči se smíšenina upeče, pozorně se promíchává, aby se nepřipálila. Upečená smíšenina se dá na mísu kolem kapouna a okráší se zelenou petrželí.



### 511. Zadělávaný kapoun se šnekovou omáčkou.

Kapoun se uvaří tak jako k vinní omáčce. Polévka se scedí. K omáčce se vezme 5 sardelí, které se dobře očistí a zbaví všech ostí, k nim se přidá 30 gr. (2 loty) másla, s nímž se dobře utrou, pak 2 stroužky utřeného česneku, trochu květu, pepře, marjánkových plev, nového koření a půl nstrouhané housky. Do části polévky se vloží kapoun se všechnou smíšeninou. Byla-li by omáčka hustá, přidá se polévky a chvíli se povaří.

### 512. Kapoun s račími ocásky nebo mušlemi.

Kapoun se očistí, rozdělí na 4 díly, dá na pekáč 1 litr a 4 decilitry (máz) vody, 6 dekagr. (4 loty) másla, kořenek petruželový, kousek celeru, mrkve, soli a květu. Všechno se dusí tak dlouho, až kapoun úplně změkne, rozdělí pak ještě na menší díly, udělá bledá máslová jíška, protlačí se do omáčky.

Skořápky a klepeta vařených raků se utlukou, sítkem do omáčky protlačí, omáčka se povaří, kapoun do ní na chvíli vloží, pak se urovná na mísu, omáčka se naň vlije a obloží račími ocásky. Místo račích ocásků se mohou dátí ústřice, ve víně vařené mušle, šneci neb zadělávané žáby.

### 513. Rosolovaný kapoun.

Očistěný kapoun se dá na pekáč s mrkví, petruželí, celerem, 2 rozpůlenýma cibulema, 4 zrnky pepře, novým kořením a šťávou ze 2 citronů aneb dobrým vinným octem; vše se povaří. Když byl kapoun změknu, nechá se vychladnouti, a místo něho se vaří v polévce 2 telecí nožičky. Z mrkve, celeru a petružele, v níž byl kapoun vařen, se udělají hvězdičky, položí se do formy, okráší zelenou petruželí, kapoun na to urovná; naň se procedí polévka a postaví se k ledu.

### 514. Pečený kapoun.

Kapoun se opaří, oškube, opálí, vyvrhne, nasolí a zašpejluje; pak se buď peče na másle neb se propíchá jako kuře slaninou a peče se v troubě, až pěkně zčervená.

Kapoun se může ostatně připravovati jako kuře s citronovou omáčkou, s houbovou, na divoko, s rajskou, s karfiolem, chřestem, s paprikou, s mušlemi a s knedlíčky, které při úpravě kuřete uvedeny jsou.

### 515. Paštiky z drůbeže.

Zbytky drůbeže se rozsekají, přidají rozsekané, ostí zbažené sarděle, lžíce kaparů, 2 v polévce namočené housky, 4—6 žloutků, sníh ze 4 bílků, něco soli, muškátu; vše se dobře promíchá, do formiček se dá jemného těsta, a sekanina se na těsto vloží a peče se čtvrt hodiny.

## b) Holubi.

### 516. Holubi.

Holoubata, která se teprv opéřila, jsou nejlepší, zvláště v letních měsících. Holubi, kteří ještě nejsou opéřeni, jakož i staří, nejsou dobří. Mnohé nemoci působí, že se holubi požívati nemohou; jako jsou neštovice, průjem a vodnatelnost.

### 517. Holubi s máslovou omáčkou.

Holoubě se nakrájí na čtvrtky, dá se táž zelenina jako při kuřeti a máslo, dusí se až změkne. Pak se nechá vychladnouti, bílá jšíka se vtlačí sítkem do polévky, rozseká trochu suchých hub, neb místo nich se dá housky aneb ci-

tronové štávy, neb se mohou udělati malé knedlíčky, nuky, neb se přidá karfiolu; vše se povaří i s holoubětem.

Holoubě se může připravovati též na divoko jako kuře.

### 518. Holoubata nadívaná.

Holoubě se očistí, vyvrhne, pozor se dává na vole, aby se neprotrhlo, uřízne se hlavička a nohy, dá do studené vody, a dělá následující nádivka: 15 gr. (lot) másla, jedno celé vejce, jeden žloutek, trochu květu a soli se utře. Ustrouhá se houska a přidá tolik, mnoho-li je třeba, nádivkou se naplní vole, zaváže bílou nití, dá na pekáč, podlije vodou, nejdříve se peče na zádech a pak na prsou.

V čas potřeby se může holoubě jako kuře smažiti.

### 519. Holubi s rýží.

Holoubata se oškubají, opálí, vyvrhnou, dají na pekáč s 3 dek. (2 loty) másla; trochu květu, půl petruželového kořínku, kousek celerového a kousek kapusty se přidá. Na másle se dusí, až holoubata změknu, ale musí se opatrně s nimi zacházeti, aby se neporouchala. Když jsou měkká, vyberou se z polévky, tato se vlije do vyprané rýže, udusí se, a pak se holubi do ní na chvíli vloží, anebo se dá každé zvlášť; v případě tom se může rýže posypati jemně rozsekanou uzeninou.

### 520. Holubi s podpouštkou.

Holoubátka zabíjí se den až dva dni před upravováním, oškubou, vykuchají, operou a rozčtvrtí a se srdečky, žaludky a játry ve vařicím másle asi deset minut pozvolna se dusí.

Holubi se osolí, moukou popráší a silným bouillonem (čistou dobrou polévkou) polejou, do které něco cibule, thy-

mianu, petržele, citronové kůry a rozmanité koření se přidává — a vše pozvolna se vaří a dusí.

Načež holubi se vybírají, omáčka procedí, vrazí do ní několik žloutků, trochu bílého vína, vše se zapraží, citronové šťávy přidá.

### 521. Holubi s chřestem a podpouštkou.

Holubi se rozčtvrtí, v másle smaží. Do pekáčku dá se syrová šunka, na kostky ukrájená, cibule a odenky (tlusté tvrdé konce) chřestu (šparglu), vše nechá se několik minut v másle dusiti, zaleje dobrou polévkou neb vařící vodou, osolí a v přikryté nádobě pozvolna hodinu s holuby se vaří, na to holubi se vyberou, udržující se nad vařící vodou v teple.

V polévce uvaří se na kousky nakrájený chřest (špargl); omáčka se zapraží jíškou, okoření (muškátovým ořechem), vrazí se do ní dva žloutky a naleje na holubi, chřest vařený, houska na kostky nakrájená a osmažená se přidává.

Mimo chřest možno též i květník (karfiol) dát.

### 522. Faširování holubů.

Z očištěných holubů se vyříznou prsíčka a stehýnka, ostatní maso se s kostí seškrábe, s játry a kouskem uzené slaniny jemně useká, v moždíři se syrovým žloutkem a houskou utře, sítem protlačí, na stehýnka namaže, prsíčka propíchají slaninou, rozpůlí, kosti vyndají, konce křídel uříznou, a všechno vloží do másla na pekáč, přikryje pomaštěným papírem a pokličkou, udusí a konečně vloží do omáčky připravené jako na zvěřinu.

## c) Husy a kachny.

### 523. Husy.

Nejlepší jsou k jídlu husy mladé. Mladou husu poznáme dle noh, které jsou bledé, blána mezi prsty snadno se natrhne, kruh kolem panenky je bílý, u starých jest modrý neb žlutý; zobák má barvu bleďo-žlutou, nehty jsou ostřejší a křídla měkká. Nejlépe chutná husa od podzimu po vánoce. Při koupi se obyčejně počítá, že má vykrmená husa tolik sádla co přes 5 kilogr. (10—11 liber) váží. Je-li maso ze starší husy tuhé, napraví se poněkud vymrznutím, v případě tom musí husa již před tím úplně vyčištěná a vyvrhnutá býti, sic jinak nepříjemně páchne. Má-li maso býti chutné, nesmí husa býti přes rok stará. Kupuje-li se husa zaříznutá, dbáti se musí rány, protože mnohdy to bývá jen učiněno, aby kupující ošálen byl. Byla-li husa již mrtvá zaříznuta, pak je rána jen málo otevřena a málo krvavá; aby snad mrtvé husy nebyly poznány, bývají pomazány moukou, umije-li se nátěr, snadno to každý pozná; často bývají nafoukány, to se pozná, že jsou lehké, kůže nadmutá, dřílky, které se prsty udělají, snadno se vyrovnají. Mají-li husy býti prodajné, musí míti bělavou neb nažlutlou kůži, bílé sádlo a zarůžovělé šťávnaté maso.

### 524. Husí drobečky zadělávané s nudlemi.

Drobečky, zvláště žaludek se vyčistí, rozkrájí, dají do vody, přidá se mrkve, celeru, petržele, kapusty, květu a soli, vaří se až úplně změknou. Nechají se pak vychladnouti. Z jednoho nebo 2 vajec se udělají tenké nudle; polévka, v níž se drůbky vařily, se procedí na zvláštní pekáč, přidá se kousek bílé jíšky, procedí se, a nudle do vařící za-

vaří. Kdo má rád nakyslé, může přimíchat trochu šťávy z citronu. Žaludek se oloupá a na nudličky nakrájí, pak s ostatními drůbky do omáčky přidá.

### 525. Husí drůbky s rejží.

Drůbky se připraví, jako když se mají zadělávat s nudlemi. Když se as půl hodiny vařily, opere se rejže, dá na zvláštní pekáč, přilevá se as po dvou lžicích polévky z drůbků tak dlouho, až je rejže úplně měkká. Když obě změklo, přidá se trochu květu a smíchají drůbky s rejží.

Jediný rozdíl jest, že se v tomto případě nepřidává jízky.

### 526. Husí drůbky s knedlíčky.

Drůbky se připraví, jako když se mají zadělávat s nudlemi. Bledá máslová jíška se protlačí sítem do polévky, ve které se drobečky vařily, a povaří se. Mezitím se dělají knedlíčky buď:

z husích jater, která se rozsekají, zbaví blan; k nim se přidá 15 gr. (lot) másla, trochu květu, dva stroužky česneku, marjankových plev, jedno vejce a tolik, mnoho-li je třeba, aby to zhoustlo, postrouhané housky. Vše se utře, a dělají se buď lžící nuky aneb v ruce malé knedlíčky a vaří v polévce; pak se teprv přidají drůbky, aneb:

z housky. Kousek másla, trochu květu a jedno vejce se utře. Bylo-li by jednoho vejce málo, přilije se mléka a pak se to smíchá s postrouhanou houskou. Buď nuky neb knedlíčky se uvaří v polévce a pak se k nim přidají drůbky.

Místo nudlí, rejže neb knedlíčků se může dát karfiol neb chřest, který byl dříve ve slané vodě se uvařil.

Zrovna tak, jak se připravují drůbky husí, mohou býti připraveny drůbky kachní.

### 527. Husa pečená.

Husa se očistí, vyvrhne, čistě vypere, všech blan zbaví, nasolí, vykrmňuje, zašpejluje, dá na pekáč, podlijе vodou a v troubě pozvolna peče. Je-li tlustá, propichuje se, když se podlévá, pod křídly a na hřbetě, aby se všechna mastnota vypekla, pak se rozkrájí: křídla, krk, prsa a prostředek na 4 díly, zadek (t. zv. biskup) zůstane celý. Nohy se rozdělí na 2 díly a vše se na mísu urovná. K huse se obyčejně dává zelí.

### 528. Vařená husa.

Husa se očistí, rozseká, dá do hrnce, osolí, přidá veškeré zeleniny a vaří se až změkne, polévka se scedí, husa narovná na mísu a přidá k ní křenu.

### 529. Podpouštka husí.

Zbytky pečené husy se nasekají na úhledné kousky. Na pekáč se dá část octa a část vody nebo hovězí polévky, přidá se kousek rozkrájené citronové kůry, celá cibule, tymiánu, několik bobkových listů, trochu pepře, nového koření a soli. Všechno se svaří; pak se do toho protlačí bílá jíška, kousek upáleného cukru a trochu rakouského vína. Povaří se opět, husa rozkrájená se nyní vloží na jiný pekáč a omáčka na ni procedí, nechá se půl hodiny vařit; konečně se na míse narovnájí kolem mastné zemáky.

### 530. Sekanina husí (faširovaná).

Když zbylo něco husy, zbaví se zbytky kostí, drobounce se rozsekají, přidá se v mléce namočená, drobounce rozsekaná houska, dle toho, jak je mnoho zbytků, drobně nasekaných tvrdých vajec, trochu květu, tlučeního pepře, 2 stroužky česneku, trochu marjánkových plev a buď kousek nového másla, 30 gr. (2 loty) nebo husího sádla, 2 neb 3

dle potřeby syrová vejce; vše se dobře promíchá, dá na pekáč, který je máslem neb sádlem vymaštěn, a upeče se.

### 531. Husí prsa.

Prsa i s kostí prsní se pozorně oddělí, maso sloupne, jemně useká, přidá k němu  $1\frac{1}{2}$  strouhané housky, na husím sádle usmažená cibulka, 4 lžíce husího sádla, trochu květu, nového koření, pepře, utřené marjánky a utřený stroužek česneku. Na míse se všeho dobře promíchá a přidají dvě vejce. Směs se vloží na prsní kost, tato dá na pekáč, podlijí hovězí polévkou a prsa upekou. Buď se dají na stůl celá, anebo se na díly nakrájejí. Obvykle se k nim přidává zelní.

### 532. Marinovaná prsa husí.

Ze dvou nebo tří hus se oddělí prsa, kůže se stáhne, nasolí, vloží do hrnce s několika hřebíčky, pepřovými zrny, novým kořením a polije se octem.

Když prsa několik dní naložena byla, očistí se, propíchnou slaninou, prsa se vloží na pekáč, propíchanou stranou nahoru, a upekou se do červena. Prsa se šikmo ostrým nožem nakrájejí na lístky, opět se složí v původní podobě, přidají se smažené zemáky. K omáčce se přilije sladké neb kyselé smetany a dává se v nádobě zvlášť.

### 533. Husí játra.

Husí játra se opatrně oddělí od žluči, nasolí, opepří, (kdo chce, může do každé půlky pro chuť zastrčit po jednom hřebíčku); rozkrájí se drobounce půl cibulky, rozpaří na husím sádle neb másle; pak se přidají játra, přikryjí a čas od času se obracejí, aby byly všude stejné. Když jsou měkké, polijí se procezenou omáčkou, jsou-li velká, mohou se rozkrájet a obložit zemáky.



### 534. Dušená játra husí.

Játra se omočí v mléce, rozkrájejí, osolí a vloží se do másla na pekáč, nechají se nad ohněm po obou stranách upéci a dají se na stůl s lanýžovou omáčkou.

### 535. Pečená játra husí.

Velká játra husí dají se do mléka, a když odležela, krájejí se na koláčky, osolují, kladou na pekáček máslem vytřený, v kterém několik minut se pekou, často se obracejí, na mísu vkusně uloží a lanýžovou omáčkou polévají.

### 536. Pečená husí játra.

Velká husí játra se nakrájejí, oválejí v mouce a másle, usmaží se, pokropí citronovou šťávou a dají se s omáčkou na stůl. Taktéž se mohou po rozkrájení osoliti a opepřiti, oválejí se v postrouhané housce a usmaží na másle, máslo se svaří se šťávou a dá s játry na stůl.

### 537. Husí játra s lanýži.

Velká husí játra se rozpůlí, operou, osuší, propíchají lanýži, posolí, obloží slaninou, polijí polévkou, sklenicí vína a dusí se hodinu na másle. Mezi tím se udusí lanýže v polévce, víně a másle, obloží se játry a máslovým těstem.

### 538. Husí játra v aspiku.

Pěkná husí játra se udusí na přikrytém pekáči, a když vystydnou, rozkrájejí se na prst ztlouští; forma se pomastí, dá se k ledu nebo do studené vody, nalije se trochu aspiku, když utuhne, poklade se dno lístky citronovými, lanýži neb uzeným jazykem, pokropí se aspikem, aby všechno utuhlo, rozkrájená husí játra se na to vloží, forma naplní aspikem po utužení se vyklopí na mísu a okráší se.

### 539. Játra v aspiku.

Vyšpikují se velká játra husí lanýžemi, v kouskách slaniny se do měkka dusí, nechají se vychladnouti, rozkrájejí na kousky, pokládají do malé formy — lanýžemi obloženy vrstevnatě na sebe, každá vrstva pokryje se masovou huspeninou, a vše se dá k ledu. Játra mohou též do měkka dušená, roztlučená, — z purée z koroptve neb divoké kachny, s drobně rozsekaným masem pečené drůbeže smíchána, lanýžemi obložena do forem s huspeninou masovou vždy vrstevnatě ukládána býti, načež se k ledu staví.

### 540. O husím sádle.

Všechno sádlo mimo postřevní se rozkrájí, vypere, na pekáči se ve vodě vyvaří. Když se voda všechna ztratila, procedí se, ze škvarků se protlačí, nalije do hrnců a zaváže blanou.

### 541. Husí krev.

Půl cibule se rozseká zcela drobně, přidá se buď husího sádla neb másla, rozpaří se; k husí krvi se přidá kmínu, soli, postrouhané housky a trochu mléka, vše se dobře promíchá, vlije na cibulku, po deset minut se smaží mezi ustavičným mícháním; dá se na talíř, obloží se houskou na koláčky nakrájenou.

### 542. Jaternice z husy.

Maso z husy se odřeže od kostí, zbaví kůže a useká se. Je-li příliš tučná, ubere se sádla až na půl kilogr., přidají 3 v mléce namočené vyždímané a rozsekané housky, citronová kůra, na husím sádle smažená cibulka, sůl, utřený česnek, trochu květu, pepře, nového koření zázvoru a rozetřené marjáanky, rozředí se hovězí polévkou, nadijí se vepřová střeva a buď se vaří a pak na husím sádle usmaží aneb se mohou též udití.

### 543. O kachnách.

Kachna divoká má jemnější maso než domácí: je-li kachna divoká 6 neděl stará, může se jí dobře užíti. Aby kachna domácí pozbyla, nepříjemného zápachu, nutno jest, aby se nějaký čas pokrmila, poněvadž zápach bahní nejvíce pod koží a v sádle vězí, ztrácí se odstraněním obého.

### 544. Dušená kachna.

Kachna se dusí na másle po obou stranách, s hovězí polévkou, se sklenicí vína, cibulí, bobkovým listem, rozkrájenou cibulí, celerem, několika hřebíčky, pepřem a dvěma sardelemi. Mezi tím se často polévá; šťáva se zbaví mastnoty, procedí a přidá k ní hnědá jíška.

### 545. Jiný způsob.

Připravená kachna se dusí s vodou a polévkou, skleničkou bílého vína, 2 listy bobkovými, hřebíčky, solí a petrželí. K omáčce se přidá na másle usmažená, moukou poprášená cibule a šťáva citronová, načež se přilije ku kachně.

### 546. Drůbky kachní.

Krky, hlavy, nohy, žaludky, srdce a křídla se očistí, uvaří s knedlíčky z usekaného vepřového masa, postronhané housky, vajec pepře a soli. Omáčka se procedí, přidá jíška, rozetřená marjánka, svaří se a nalije na drůbky.

### 547. Kachna v červeném víně.

K upečené kachně se nalije horké vody, přidá cibule, citronové kůry, koření a soli, v tom se kachna chvíli dusí; k omáčce se přidá hnědá jíška, čtvrt litru červeného vína, několik lžic polévky a šťáva z polovice citronu; když je kachna měkká, polije se omáčkou.

### 548. Podpoušťka ze zbytků kachních.

Rozsekaná cibule se rozpaří (spejchne), přidá trochu mouky, uschované šťávy z kachen od předešlého dne, polévky nebo vody, několik lžic octa, sklenice červeného vína, na lístky nakrájená kyselá okurka, bobkový list, několik zrnek pepře a nového koření; všechno se chvíli vaří, konečně se v omácce ohřeje zbytky kachní.

### d) Krůty.

#### 549. Krůta.

Krůtě se obyčejně usekne hlava, drží se pak za nohy, aby veškerá krev vytekla. Oškubá se, oparí, očistí; při vyvrhování musí se zřetel míti k tomu, aby se vole nepotrhalo, nasolí se, a jedlými kaštaný, v troubě upečenými, oloupanými se vole vycpe, anebo se 3 dkgr. (2 loty) másla, 8 postrouhaných jedlých kaštanů, kousek utlučeného cukru, 2 vejce utrou; je-li to řídké, přidá se ještě kaštanů, anebo 2 ustrouhané housky, 3 dkgr. (2 loty) másla, trochu květu a trochu pažitky se promíchá, naplní se tím vole, zašije, na krůtu se dá máslo, do červena se upeče a rozkrájí.

Zrovna tak jako se dělá krůta, připravuje se i perlinka, jen že se má nechati zamřítí a propíchatí slaninou.

#### 550. Krůtí krev.

Při zabíjení krůt schytá se krev do nádoby, zasolí, okoření a rozkvedluje, na to dobře upeče.

Krev tato upravuje se podobně jako husí a též jako ta se požívá.

## Zvěř.

### a) Zvěřina.

#### 551. Závitky z mladé zvěřiny.

Kus mladé zvěřiny se useká se slaninou. Na pekáči se 6 žlontků, kus másla a 2 rozmočené housky tak dlouho míchají, až povstane hustá kaše, která se nechá vystydnouti, načež se všechno v moždíři se 4 syrovými žloutky, hřebíčkem a pepřem utluče, sítím protlačí na pomoučenou tabuli, kdež se to rozválí v podlouhlou placku.

#### 552. Zadělávaná zvěřina.

Mladá zvěřina se dá v kuse na pekáč s máslem, ce-lerem, mrkví, petruželí, cibulí, douškou (thymiánem), bobkovým listem a hřebíčkem, přilije se vína a dusí se až změkne. Zvěřina se vyndá, k omáčce, v níž byla pečeně dušena, se přilije octa, přidá cukru a když se chvíli povaří, přidá se k ní trochu přihoustlé máslové omáčky, kousek upáleného cukru, na dlouho nakrájeného citronu, kaparů a konečně se vloží do omáčky nakrájená zvěřina.

#### 553. Srnčí s hnědou omáčkou.

K zvěřině se přidá všechna zelenina a všechno koření, jako k zadělávané s bílou omáčkou. Když je upečená, přidá se k ní červená jíška, kus upáleného cukru; zvěřina se nakrájí na lístky, položí do omáčky a kolem se dají zemáky.

### 554. Srnčí s bílou omáčkou.

Srnčí se vypere, dá na pekáč se 3 dkgr. (2 loty) másla neb hovězího loje, citronovou korou a vši zeleninou; dusí se, pak se vybéře, očistí a udělají se z másla a mouky malé šištičky, které se nechají v omáčce dobře rozvařiti. Z citronu šťáva se do omáčky vytlačí, povaří, a nalije na pečení.

### 555. Jiný způsob.

Srnčí plece naložené se opere, přidá nového koření, drobně nakrájené cibule, pepře, citronové kůry, celeru, petržele, mrkve, díl octa a díl vody, a osolí se, v troubě se upeče až maso úplně změkne. Maso se dá na jinou mísu. Do omáčky se dábledá jíška, aby hodně zhoustla,  $3\frac{1}{2}$  decilitru (zejdlík) smetany a kousek bílého cukru. Kýta se mezi pečením polévá a obrací; po čtvrt hodině se nakrájí a polije omáčkou.

### 556. Srnčí kýta s aspikem.

Srnčí kýta buď naložená neb jen přiměřené odleželá se očistí, propíchá slaninou, osolí, opepří, přidá se k ní na pekáč thymian, bobkový list, 4—5 rozkrájených cibulí, citronové kůry, kaparů, podlijí se 3 lžícemi polévky neb vody, obrací se, aby byla všudy stejně upečená. Nakrájí se na lístky, uloží se na mísu, na které již má zůstat, kolem se obloží hotovým aspikem, který se tak připravuje jako u černé zvěře; obloží se kolečky citronovými, a omáčka se může přidati ve zvláštní nádobě.

### 557. Srnčí kýta marinovaná.

Rozkrojí se 2 cibule, 2 mrkve, několik kořenů petrželových, půl celeru, pórová cibule, přidá se bobkový list, citronová kůra, několik hřebíčků a zrněk pepřových a uvaří se v litru octa. Vše se nechá vychladnouti a polije se tím připravená kýta a postaví se na chladné místo. Když tak

4—5 dní byla se odležela, upeče se na másle po obou stranách, polije se tekutinou, kyselou smetanou, a dá se na stůl s procezenou omáčkou. Takovým způsobem se mohou nakládati kýty skopové, maso hovězí.

### 558. Srnčí řízky.

Maso ze srnčího zadku se zbaví blan, nakrájejí řízky, poklepají se, osolí, omočí v másle, v němž jsou rozkloktány 2 žloutky, posypou strouhanou houskou a na másle usmaží. Obyčejně se dávají k zeleným fazolím, zelenému hrášku.

### 559. Srnčí kotletky.

Z odleželého srnčího se nakrájejí kotletky, roztlukou se, propíchají slaninou, posolí se a usmaží po obou stranách na másle; máslo se slije a kotletky dají s rajskou nebo žampionovou omáčkou na stůl.

### 560. Srnčí játra.

Srnčí játra jsou velmi dobrá, jsou-li takto připravena: Zbaví se blan, rozkrájejí na lístky, pomoučí, opepří, osolí a na másle usmaží, taktéž se mohou opepřiti, ve vejci omočí, a v postrouhané housce obalí.

### 561. Zadělávané vnitřnosti.

Srdce, plíce a játra vysoké zvěře se rozsekají se 3 cibulemi co nejjemněji a 45 gramy (3 loty) hovězího loje; přidá se pepř, zázvor, hřebíček, marjánka, nové koření, květ a trochu rozetřeného, osoleného česneku, 2 postrouhané v mléce namočené housky, 5 vajec, všechno se i s masem promíchá, dá na vymaštěný, postrouhanou houskou posypaný pekáč. Může se za tepla nakrájet, aneb lépe nechá se vychladnouti, nakrájí na lístky, přidá ocet a olivový olej.

### 562. Jelen.

Zadek jelení se vypere, nasolí, slanina se nakrájí na dlouhé nudličky a propíchá se tím způsobem, že se celým masem slanina protáhne, dá se na pekáč s cibulí jemně nakrájenou, pepřem, novým kořením, citronovou korou, na nudličky nasekanou, několika kapary a podlije se hovězí polévkou, po chvíli se polévá, až je pečené zcela měkká. Pak se usmaží půl postrouhané housky na másle neb hovězím loji, a posype jí pečené, chvíli se dusí a šťávou polije. K pečení se obyčejně přidávají brusinky. Tímto způsobem se též může připravovati daňčí i srnčí.

### 563. Směs z jeleního masa.

Jelení maso se zbaví kostí, v horké vodě omyje, pak vloží do studené vody. Pak se vloží na pekáč s lístky slaniny lístky bobkovými, cibulí, solí a pepřem, a dusí se, až cibule sežloutne. Pak se maso vydá a místo něho upraží se slaninou 2 lžce mouky, přilije  $\frac{3}{4}$  litru polévky a vinného octa. Po půl hodině se omáčka procedí, maso ještě chvíli dusí, načež se přidá buď zemáková kaše nebo pečené zemáky.

### 564. Černá zvěřina zadělávaná.

Maso se nakrájí, umyje, dá na pekáč s vínem, octem a vodou s thymianem, bobkovým listem, pepřem, citronovou korou, novým kořením, květem, 2 stroužky česneku, a několika višněmi buď čerstvými neb sušenými. Tak dlouho se dusí, až se všechna skorem šťáva ztratila; višně se pak pozorně vyberou, zvěřina položí na mísu, zbylá šťáva se na ni procedí, višně se přidají, vše obloží máslovým těstem.

### 565. Hrudí divokého vepře.

Hrudí divokého vepře se vyšpikuje jako hrudí hovězí, naklepe jako beefsteak, nasolí a napepří, v másle rychle peče.



### 566. Jiný způsob.

Hrudí se naloží na den až dva dni do octa, načež se v másle upeče.

Při pečení polévá se lákem, v kterém naložena byla, jakož i dobrou polévkou masovou.

Hrudí možno i smetanou kyselou jako zajíce upravit.

### 567. Vepřové divoké po myslivecku.

Kus masa z divokého vepře se osolí, ve vodě, octě, koření, kořeně zelenině, bobkovém listu uvaří a s rozstrouhaným křenem na stůl nese.

### 568. Dušené divoké vepřové.

Libovolný kus vepřového masa se osolí, dá se na pekáček, slaninou a plátky šunky se obloží, cibulí a jinou kořenatou zeleninou, bobkovým listem se podloží; slaninou pokryje, vodou, vínem a octem zaleje, pozvolna se dusí a omáčkou kaprlovou neb okurkovou připravené na stůl nese.

### 569. Černá zvěřina se šípkovou omáčkou.

Zvěřina se nakrájí a v mnoha vodách přemyje, přidá se k ní mimo všechno koření celer, kořínek petružele, mrkve, 2 na koláčky neb nudličky nakrájené cibule, 2 díly vody s jedním dílem vína s octem. Všechno se vaří, až zvěřina změkne, pak se přidá bledá jiška k omáčce, povidla šípková; má-li to býti tmavší, upálí se kousek cukru, povaří se, je-li třeba, osladí a na rozkrájenou zvěřinu procedí.

### 570. Černá zvěřina s bílou omáčkou.

Obyčejně se bere kus, který může dobře býti krájen; přidá se všeho koření, thymianu, bobkového listu, citronové kůry a octa s vodou, naložená a čistě umytá zvěřina se v tom tak dlouho dusí, až je úplně měkká, zvěřina se nakrájí,

do omáčky se přidá bílá jíška,  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) kyselého smetany, kousek cukru, povaří se po čtvrt hodiny, zvěřina urovná se na mísu, omáčka na ni procedí a obloží se pomáštěnými zemáky.

#### 571. Černá zvěřina s černou omáčkou.

Obyčejně se berou jen kousky, vyperou a vaří se s thymianem, bobkovým listem, novým kořením, pepřem, cibulí, bílým vínem, hovězí polévkou, neb není-li této, vodou, octem, 4 zrnky jalovce a solí. Když je zvěřina měkká, dá se na mísu; do omáčky se dají 2 kousky černého a 2 bílého perníku, jíška a kousek upáleného cukru; povaří se a pak se protlačí na zvěřinu. K této zvěřině se přidávají obyčejně knedlíky, které se takto dělají: 3 dekgr. (2 loty) nového másla se trou až se pění, k tomu se přidá trochu soli, trochu tlučeneho květu, a 3 celá vejce a 3 žloutky; pak se smíchá  $1\frac{3}{4}$  dcltr. ( $\frac{1}{2}$  žejdlíka) smetany s moukou tak, že se střídavě lžíce mouky a pak lžíce smetany k utřenému máslu přidává; pak se usmaží na kostky nakrájená houska, ze všeho udělá těsto a přidá tolik mouky, aby se ruky nepřichytalo; do vařící, osolené vody se vždy omočí napřed lžíce, pak se vezme lžící kus těsta a vhodí do vody. Po čtvrt hodině se zkusí na jednom knedlíku, je-li uvařen. Nakrájí se pak na čtvrtky a obloží kolem zvěřiny.

#### 572. Černá zvěřina s aspikem.

Obyčejně se kýta neb plece zbaví kůže, nasolí, napepří, přidá dobrého vinného octa jeden díl a dva díly vody, mimo to thymianu, bobkového listu, kousek citronové kůry, hodně cibule; vše se dusí, až maso úplně změkne. Maso se nakrájí na lístky a nechá vychladnouti. Do omáčky se dají 2 neb 4 telecí nožičky a vaří se, až změkly. Když jsou již skoro uvařeny, přidají se 2 neb 3 skořápky vajec, aby to lépe utuhlo.

Když je všechno uvařeno, uváže se na nohy obrácené židle ubrus, postaví mísa, na ubrus se nalévá tekutiny, aby volně prokapala. Pečeně se narovná na mísu, která je okrášlena zelenou petruželí a koláčky citronovými. Čtvrtina tekutiny se nalije na pečení a ostatní se může nechat vystydnouti. Aspik tak povstálý se nakrájí na kostky a obloží se jím pečeně; taktéž se může část aspiku obarviti červeně.

### 573. Černá zvěřina rosolovaná.

Má-li se zvěřina rosolovati, připraví se zrovna tak jako s aspikem v čísle předešlém, jen že se maso na kostky naseká neb na kousky, dobře promíchá a nechá vystydnouti.

### 574. Černá zvěř pečená.

Kýta nebo plece se čistě ostrým nožem oškrábe a naloží se následujícím způsobem: Nasolí se, dobře proklepe dřevěnou paličkou, přidá se 8 zrněk jalovce, thymian, bobkový list, zázvor, citronová kůra, celý pepř, nové koření, a 3 na koláčky rozkrájené cibule, celeru, kořínku petruželového a mrkve, dle potřeby vinného octa s vodou. Kýta se čas od času obrací. Když se má péci, slije se polovice tekutiny, v druhé se peče, až téměř všechna šťáva je vypečena. Z pečeně se hořejší kůra sloupne, na úhledné plátky nakrájí, omáčka, která po pečení zbyla, se procedí a obloží citronem; vůbec patří k této pečení něco kyselého.

Poznámka. Má-li černá zvěř býti úplně čista, musí býti nejdříve opálena a dobře ostrým nožem oškrábaná.

### 575. Stahování a špikování zajíce.

Zajíc se pověsí za zadní nohy (běhy) na dva hřebíky, není-li ještě vyvrhnut, rozřízne se, vnitřnosti se odstraní, zluč od jater pozorně oddělí, játra, srdce a plíce uschovají, ostatní odhodí. Kůže se na břicho odloupne, okolo nožek odřízne a stahuje se, při čemž se nožem napomáhá, uši (slechy)

se odříznou a kůže stáhne přes hlavu. Hlava a krk se odseknou, přední běhy se dají k pečení, žebra se odseknou, ale ledviny a sádlo se nechá uvnitř. Zajíc se opere, vši lpící srsti zbaví, položí na prkno, ostrým nožem se blány stáhnou, nad stehny se kosti rozseknou, aby stehna lépe přilehla a a propíchá se slaninou, a sice po obou stranách páteře dvěma řadami, taktéž se nohy dobře prošíkují.

### 576. Studený zajíc s omáčkou.

2—3 celé cibule se na másle usmaží, až zhnědnou, pak se vyndají a z toho másla, v němž byly cibule, se udělá s moukou jíška, svaří se s polévkou, přidá šťáva z citronu, sůl, pepř a lžíce kaparů. Rozsekaný, studený zajíc se vloží do omáčky a ohřeje se v ní.

### 577. Mladý zajíc.

K jídlu tomu upravují nohy, rozpálenou hlavu a boky. Usmaží se na kostky nakrájená slanina na másle, zaječí dílce se na obou stranách chvíli smaží v mastnotě bez slaniny, popráší se moukou, pokryjí se opět slaninou, naliže se červeného vína a trochu polévky, přidá citronové kůry, svazeček zeleniny, jalovce, soli, pepře a koření, pekáč se přikryje a maso se dusí. Po půl hodině přidá se na másle a cukru usmažená cibule a několik žampionů. Když je maso měkké, vyndá se, k omáčce se přidá zaječí krev a chvíli se svaří.

Podobným způsobem se připravuje králík a srnec.

### 578. Přední nožičky z mladých zajíců neb králíků.

Plece zaječí se operou, nad kolínkem naříznou a sešpejlují, nasolí, propíchají slaninou, dají na pekáč, na kterém je drobounce nakrájená cibulka, několik celých pepřů, kousek nasekané slaniny, podlijí se, chvíli se dusí a pak se v troubě pekou až jsou skoro růžové. Postrouhaná kůra housky se

usmaží, nechá chvíli rozpařiti a dílem se maso posype, polije se procezenou omáčkou, a dílem housky se kolem okrášlí.

### 579. Zajíc zadělávaný s černou omáčkou.

Zajíc se pověsí za zadní nohy; zadní nohy se naříznou kolem kolínek a kůže se snadno stáhne až po hlavu, uši i oči se obříznou, poslední pak vyloupnou, hofejší i dolejší pysky se uříznou. Vyvrhne se, zluč opatrně vybere. Od slabin po obou stranách se kůžička k hlavě se spodními částky žeber odřízne, tak že zůstane zadek s páteřem. Játra, plíce i srdce dají se zvlášť. — Připravuje-li se více mladých zajíců najednou, může se krk a přední nohy upravit způsobem jiným, jak později bude naznačeno. Dolní čelist se usekne, dobře očistí, jícen se vybere, nožky se přeseknou, lopatky dají každá zvlášť, a o několika vodách se vše vypere, aby bylo maso úplně zbaveno krve. Celý předek s vnitřnostmi se dá do nádoby, v níž je litr vody neb polévky; přidá se na koláčky nakrájená cibule, 6—7 pepřů, několik zrnek nového koření, thymianu, bobkového listu, citronové kůry, 4 lžice dobrého vinného octa a vaří se až maso změkne. Maso se dá na mísu a dělá se omáčka. Růžová jíška se smíchá s kouskem černého perníku, kouskem bílého a upáleného cukru a povaří se, procedí, není-li dosti kyselá, přidá se octa, zajíc do toho vloží, chvíli povaří, vylije pak na mísu a pěkně urovná. Obvyčejně se přidají oloupané zemáky. Takto se může upravit i celý zajíc neb králík.

### 580. Zaječí zadek s bílou omáčkou.

Zadek se zbaví všech kůžiček, opere, nasolí, z obou stran propíchá slaninou, 2 cibule nakrájí, přidá pepře, thymianu, bobkového listu, kousek citronové kůry, kousek slaniny; podlije se 3 lžicemi dobrého octa a dusí se až změkne. Zajíc se naseká na díly, a dá na mísu. — Do šťávy, která zbyla na pekáči, se přidá bílé jíšky, trochu octa a

hovězí polévky, povaří se, a je-li omáčka dosti kyselá, přidá se kousek cukru. Omáčka se vlije na zajíce, přilije  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) dobré, husté, kyselé smetany, chvilu se nechá na teplém místě a omáčkou se ustavičně polévá.

Anebo se peče zajíc v tekutině, ve které byl naložen, až se tato skoro vypeče; přidá se šťáva jednoho citronu a zbylá omáčka bez jíšky naň procedí.

### 581. Pečený zaječí zadek.

Zadek se propíchá slaninou, nakrájí cibule, přidá 5—6 celých pepřů, na pekáči se peče s nakrájenou slaninou. Houska se namočí v mléce, vytlačí, přidá k omáčce, když byl zajíc dán na mísu, a povaří se s ní. Slanina, která zbyla, se narovná kolem zajíce a omáčkou se polije.

### 582. Zajíc sekaný (faširovaný).

Celý zajíc se očistí, zbaví kůžiček a všechno maso se s kostí ořeže; kosti posekají a v moždíři utlukou. Sítkem se šťáva z kostí procedí do nádoby. Maso se drobounce rozseká, šťáva z kostí k němu přilije;  $\frac{1}{8}$  kila ( $\frac{1}{4}$  libry) slaniny se naseká, 2 v mléce namočené pak vytlačené housky, utlučený pepř, trochu utlučeného květu, trochu zázvoru, celá drobně rozsekaná cibule, 2 syrová a 2 tvrdá rozsekaná vejce, kousek drobně rozsekané citronové kůry, několik usekaných kaparů se přidá. Vše se dobře promíchá, pekáč se vymaže sádlem neb slaninou, maso urovná jako zaječí zadek, svrchu se propíchá slaninou, podlije se polévkou a v troubě se peče až sežloutne. Na stůl se dá buď celý neb se na lístky nakrájí.

### 583. Žebřík zaječí.

Hřbetní maso zaječí se pozorně po obou stranách odřízne, kůžička stáhne, načež se maso na tenké lístky nakrájí, trochu se potlukou a okrájí, aby byly okrouhlé; pokladou se na pomaštěný pekáč s lanýží na koláčky nakrájenými,

posolí a opepří, přikryjí pomaštěným papírem a nechají chvíli státi. Zatím se rozsekají kosti, a zbylé maso svaří se s kouskem šunky a telecího masa, dvěma malými cibulemi, bobkovým listem, rozkrájenou mrkví, půl litrem dobré polévky a čtvrt litrem červeného vína; když se všechno svařilo, procedí se to, zbaví se mastnoty, přidá citronová šťáva, připravené maso do omáčky vloží a svaří se, načež se naklade na mísu ve způsobu věnce, tak aby každý okrouhlý lístek následujícím z větší části pokryt byl, a obloží rejží nebo nudlemi. Žebřík se dává obyčejně při hostinách před hovězím masem.

#### 584. Králíci s podpouštkou.

Dokonale očištěný králík rozseká se na dílky, jen hlava, krk a vnitřnosti pro sebe zpět se podrží. Maso se opere, osuší, osolí, moukou posype a ve vařícím másle, v kterém jemně rozsekaná cibulka se nachází, se smaží, načež za chvíli přileje se buď polévka neb vařící voda, přidá petržel, celer, nakape trochu šťávy citronové, a v omáčce této maso se uduší.

Omáčka se scedí, vrazí se do ní žlodek, okoření se, naleje na maso králíčí.

Taktéž možno i hovězí maso s podpouštkou upravit.

#### 585. Králík s citronovou omáčkou.

Králíci se mohou všemi způsoby jako zajáci připravovati, jen že musí býti po 2—3 dui v soli naloženi, sic jinak jsou tvrdi. — Naložený králík se opere, naseká, dá na pekáč, podlijí hovězí polévkou, přidá se kus nového másla, trochu soli, kousek kořínku petružele, celeru, citronové kůry, trochu květu, a dusí až úplně změkne; pozorně se vybere, do zbylé polévky se dá bledá, z másla udělaná jíška, aby byla omáčka přiměřeně hustá, procedí se na králíka a přidá šťáva z jednoho citronu.

### 586. Králík smažený.

Králík se nakrájí na díly, opere, obalí v mouce, ve vejci, oválí v postrouhané housce a smaží se až sežloutne. Buď tvoří jídlo velmi chutné o sobě neb se přidává ke špenátu neb k zemákové kaši.



### b) Zvěřina pernatá.

#### 587. Bažant.

Bažant se oškubá, vyvrhne, vypere čistě, nasolí, propíchá slaninou, zvláště na prsou ze dvou stran, jako obyčejná drůbež se sešpejluje a položí se na pekáč, pod něj se dá několik pepřů, bobkový list, kousek citronové kůry, kousek rozsekané slaniny a upeče se, rozseká se a úhledně na mísu narovná.

#### 588. Koroptve.

Koroptve se oškubají až na hlavičku, oči se buď vyloupnou neb nechají. Dolní čelist se uřízne, vole se odstraní, zobák i nožičky se oškrabou, pazourky se uříznou; vyvrhnou se, vyperou, žaludek se rozřízne, vyčistí, vysolí, jako kuřata sešpejlují, propíchají slaninou na prsou dvěma řadami. Dají se na pekáč, na kterém jest dle počtu koroptví nakrájených cibulí, přidá se několik zrnek jalovce, pepřů, podlijí se vodou, přikryjí pokličkou a dusí se až změknu. Nakrájí se na úhledné kousky, omáčka na ně procedí a přidává se obyčejně zelí.

#### 589. Smažené koroptve.

Mladé koroptve se očistí, rozpůlí, v rozpuštěném másle namočí, v postrouhané housce oválejí, v rozkloktaném vejci



omočí a opět v housce oválej, rychle v rozpáleném másle usmaží a s usmaženou petruželí co okrasou, nebo zeleninou dají na stůl.

#### 590. Jiný způsob.

Koroptve se uvnitř šatem vytrou, aniž by se praly, osolí, propíchají nebo obváží slaninou; vloží se do másla, usmaží se nejdříve prsa, pak hřbet, při čemž se ustavičně polévají máslem. Když jsou usmaženy, svaří se šťáva s vodou nebo polévkou a přidá se ku koroptvím.

#### 591. Dušené koroptve se zelím.

Starší koroptve se očistí, prsa i stehna propíchají slaninou a šunkou, udusí se se slaninou, cibulí, solí a kořínky zeleniny. Dvě hlávky zelí se rozkrojí na čtvrtky, operou se, ochladí ve vodě, vyždímají, a dusí se s uzeninou a slaninou v polévce. Když jsou na polo koroptve udušeny, přidají se k zelí a polijí šťávou. Když jsou udušeny, obloží se koroptve zelím, polijí šťávou; na zelí se mohou poklásti smažené klobásky.

#### 592. Dušené koroptve s celerem.

Koroptve se propíchají slaninou, po obou stranách na másle upekou s lístky tlusté uzeniny; malé celery se očistí, rozkrojí na 4—6 dílů a přidají ke koroptvím, polijí se polévkou a všechno se udusí.

#### 593. Koroptve s jalovcem.

Koroptve se posolí, propíchají slaninou a po obou stranách upekou. Když jsou upečeny, dusí se chvíli s cibulí, několika zrnky jalovcovými a postrouhanou korou z housky.

#### 594. Marinované koroptve.

Starší koroptve se posolí, ovážou plátky slaniny a udusí se s cibulí, bobkovým listem, několika zrnky pepře a jalovce, několika lžicemi polévky a sklenicí vína. Kolik je koroptví,

tolik se vezme telecích nožiček, které se rozsekají a s cibulí, solí, pepřem, několika hřebíčky a na lístky nakrájeným citronem ve vodě uvaří, procedí, šťáva z koroptví promíchá se s procezenou tekutinou, zbaví se tuku, okyselí octem. Koroptve se dají do hrnce, polijí vlažnou šťávou z nožiček. Konečně se naliže trochu jakéhokoliv mastného, aby se utvořila kůra. Takto opatřené koroptve vytrvají po delší dobu.

### 595. Smíška z koroptví (ragout).

Koroptve se upekou obyčejným způsobem a dají do následující omáčky: 12 dekagr. (8 lotů) syrového telecího masa, 6 dkgr. (4 loty) libové uzeniny se nakrájí na kostky, přidá cibule, mrkev, celer a na koláčky nakrájená petružel, bobkový list a několik zrněk pepře; vše se na másle rozpaří. Pak se přisypou 2 lžíce mouky, upraží se do hněda, přilije se polévky, svaří se s citronem a svazečkem zeleniny, omáčka se procedí, smíchá se šťávou z koroptví, přidá sardelového másla, šťávy citronové a bílého vína. Do horké omáčky se vloží koroptve, a kolem se dá rýže.

### 596. Koroptve s rejží.

Koroptve se upekou a pokladou na rejži takto upravenou: Přehraná rýže se dusí v polévce s cibulí, dvěma hřebíčky tak dlouho, aby zrnka zůstala celá. Načež se polije šťávou z koroptví.

### 597. Koroptve s kyselým zelím.

Tužší koroptve se na polo ve slanině udusí. Mezi tím se udusí kyselé zelí s usmaženou cibulkou, polévkou a vínem. Koroptve se vloží do zelí, udusí se zcela; zelí se polije šťávou z koroptví, zapraží se a obloží rozkrájenými koroptvemi.

### 598. Nadívané koroptve žampiňony.

Půl litru malých žampiňonů se otre solí, ve vodě oplákne a na šatě osuší, 6 dekagramů (4 loty) másla se rozpustí, šampiňony do něho vloží, posolí a opepří, nechají vystydnouti a nadijí jimi koroptve, zabalí slaninou, zaváží a buď se upekou nebo usmaží.

### 599. Salmy z koroptví.

Koroptve se oškubají, kůže se opatrně stáhne, jen konce křídel a dolní část nožiček zůstane při kůži. Maso se useká, pak v moždíři tluče, totéž se děje s kostmi, na 4 lžíce sekaniny se přidává do moždíře syrové vejce a dvě v mléce namočené, vytlačené housky, trochu květu, zázvoru, pepře, čtvrt usekané cibule, kousek slaniny. Když je to utlučené, protlačí se směsina hodně hustým sítkem; do protlačené směsiny se nakrájí  $\frac{1}{8}$  kila ( $\frac{1}{4}$  libry) slaniny na kostky, všechno se smíchá, nacpe do kůže, zašije a vaří půl hodiny. Pak se pomalu stlačí, až všechna šťáva vyteče. Nechá se vychladnouti, pak se nakrájí na tenké lístky.

### 600. Tetřev dušený.

Starší tetřev se marinuje a musí několik dní ležeti, dá se na pekáč, podlijí červeným vínem, octem a citronovou šťávou, přidá se kůry z housky, 3 malé cibule, lžíce jalovce, několik listů bobkových a několik větviček doušky (thymianu), pekáč se dobře přikryje a tetřev se dusí po 3 hodiny. Když je měkký, polije se šťávou, která byla svařena s polévkou.

Zrovna tak jako tetřev připravuje se i tetřívěk. Slepice i mláďata nemusí tak dlouho ležeti a jsou dříve upečená i dušená, ač se lépe k pečení hodí.

### 601. Sluky.

Sluky se očistí, vyvrhnou, játra, žaludek a srdce se zatím uschová; sluky se osolí a propichají slaninou jako koroptve, přidá se několik pepřů, jalovců, kousek citronové kůry, rozsekané cibulky, sluky se na tom dusí. Vnitřnosti, které byly uschovány, se drobounce rozsekají, přidá se pepře, květu, nového koření, kousek na másle smažené cibulky, ustrouhané smažené housky, trochu marjánkových plev a stroužek česneku, vše se promíchá s vnitřnostmi, pekáček se vymastí, směsina se dá naň a usmaží se. Sluky se narovnájí a kolem usmažená směsina — anebo směsina se dá do prostřed a sluky kolem.

### 602. Pečené sluky.

Sluky pekou se chvíli v másle, do kterého červené víno a roztlučný jalovec přidán byl.

Omáčka procezená poznovu se s červeným vínem svaří, a na sluky do měkka upečené nalévá.

### 603. Jiný způsob.

Někdo sluky k pečení určené nekuchá, jinde je opět kuchají, jen srdce a játra v slukách nechávajíce.

Osolené sluky se obváží slaninou, pekou se v hojně másle, do kterého roztlučný jalovec přidán byl.

### 604. Jiný způsob.

Na pekáček dá se do hněda máslo rozpustiti, do něho položí se očistěné nerozsekané sluky těsně vedle sebe, osolí se, pekou se napřed na prsou, potom na hřbetě pozvolna, konečně polejou se dvěma až třemi lžicemi vařící vody, posypou se jalovcovými jahůdky roztlučnými, a poznovu pozvolna se dusí.

Sluky jsou při mírném ohni nejdéle za půl hodiny upečeny.

Sluky dávají se s procezenou omáčkou na stůl.

### 605. Sluky nadívané.

Oškubané sluky se vykuchají; játra a srdce a několik jater z kuřátek se uvaří, jemně rozseká, máslem, strouhanou houskou, žloutky smíchá, osolí, trochu roztlučených jalovcových zrněk přidá, a nádivkou touto sluky se nadíjí a zašijí — načež na másle na obou stranách pozvolna se upekou.

### 606. Sluky po vlašsku.

Čerstvě chycené sluky se oškubou, vyvrhnou a k pečení upraví, slaninou obloží a rozkloktaným vejcem potrou, spodem pak šalvějí podloží. Za stálého polévání vypečenou omáčkou a rozpuštěným máslem se pekou až úplně změknou.

### 607. Sluky s lanýžemi.

Oškubané sluky se vyvrhnou, očistí a rozsekají, posolí a jemně rozsekanými lanýži se nadíjí, na to dají se na pekáček do vařícího másla, dusí se v něm asi čtvrt hodiny, polejou se sklenicí másla a poznovu asi čtvrt hodiny se pekou, na všechny strany se obračejíce.

Konečně přileje se asi čtvrt litru hnědé coulise (jíchy), omáčka dá se poznovu svařiti, citronovou šťávou chutnější se udělá, procedí a na sluky nalije.

### 608. Sluky dušené.

Dokonale oškubané a vykuchané sluky dají se na pekáček, šunkou a slaninou se obloží, těsně vedle sebe položí, máslem zalejou, posolí, slaninou obloží, s cibulí, jalovcem, pepřem se dusí, načež  $\frac{1}{4}$  litru hnědé coulise, dobrého vína

a trochu citronové kůry se přidá. V omáčce této se sluky do měkka udusí, omáčka se procedí a když se má nesti na stůl na sluky naleje.

#### 609. Sluky se smetanou.

Oškubané sluky se vykuchají, osolí, dají do octa, cibule, jalovce, pepře a bobkového listí, a když se ve všem tom proležely, upekou se v másle, a v smetaně s octem smíšené úplně udusiti se dají.

#### 610. Sluky po polsku.

Sluky se oškubou, ale nevykuchají, osolí, na pekáček do rozpuštěné slaniny dají, podloží se několik na kousky nakrájených cibulí, lanýžů a žampionů, jakož i bobkový list, jemně rozkrájená šunka, zelenina, koření.

Sluky se v smíšenině této asi deset minut dusí, zalejou dobrým bílým vínem a coulisem, opepří a vše dokonale se udusí.

Mastnota se sebere, omáčka procedí a šťávou citronovou chutněji upraví.

#### 611. Sluky v gelée (v zmrzlině).

Sluky se oškubou a vykuchají, kosti z nich se vyberou, v moždíři roztlukou, v másle udusí, jemným řešetem protlačí, načež s jemnou sekaninou ze zvěřiny neb kuřat se smíchají a k nadívání sluk užívají. Sluky nadité se sešívají, slaninou obloží, máslem natřené se pekou. Upečené sluky dají se k ledu, pokryjí se rozsekanými lanýži, uzeným jazykem a zalejí se aspikem, vše dá se zhoustnouti. Na stůl dávané se různě krášlí.

#### 612. Slukové paštiky.

Sluky se oškubou, vykuchají, krk a prsty se odejmou, nohy, blava a křídla se v másle pekou a co možná nejlépe rozmačkati hledí. Sluky se solí a v másle dusí (čtvrt ho-

diny) až úplně změknou, na to připraví se forma paštiková, vytře máslem a vyloží jemnou sekaninou z telecího masa, šunky, housky, vajec, což vše dobrou smetanou se zaleje, osolí, opepří a okoření, jakož i v másle osmaží. Sluky se těsně na podklad tento dávají, máslem potrou, roztlučené maso slukové sýtem se propracuje, vrchem vše máslovým těstem se zakryje a společně aspoň půl druhé hodiny se peče, načež s lanýžovou omáčkou na stůl se dává.

### 613. Salmi slukové.

Dle množství hostů upraví se sluky (ua osobu dvě až tři), oškubou se, v másle upekou, přidá se k nim roztlučný jalovec a červené víno. Upečené sluky dají se vychladnouti, načež sřezávají se prsíčka v celku, vše ostatní mimo hlavu a žaludek utlouká se v moždíři, zalévá se polévkou a trochu červeným vínem, protlačí řešetem, svaří v hustou omáčku, do které se prsíčka dříve sřezaná kladou, aby se ohřála.

Kolem vkusně na misku uložených salmis dává se usmažená houska neb loupavé máslové těsto, taktéž dávají se kolem i lanýže aneb chutně udušená játra husí.

### 614. Jiný způsob.

Ze zbylých sluk pečených možno druhého dne salmi upravit.

Sluky dají se na pekáček máslem vytřený, posypou strouhanou smaženou houskou, osolí se a opepří, polijí silnou, dobrou masovou polévkou, trochu kyselou smetanou a několik lžícemi dobrého octa; pod sluky dá se trochu listí bobkového a citronové kůry, vše se dokonale přikryje a asi hodinu pozvolna dusí, načež na misku vkusně upravuje a buď rejží neb smaženou houskou kráší.

### 615. Ragout ze sluk.

Dvě sluky se oškubou a očistí, ale nevykuchají; rozpustí se třicet gramů másla se sto gramy na kostky rozkrájené slaniny, přidá se 300 gramů očištěných a na koláčky nakrájených žampionů, se sluky dají do toho dusiti (aspoň deset minut), načež se moukou popráší, omastkem zalejí, půl litrem vařícím bílým vínem polejí, okoření pepřem a osolí, vše dokonale se promíchá, povaří a rozsekanou petrželí okrášlené na stůl dává.

### 616. Uchovávání sluk.

Sluky ukládají se do kamenných nádob. K pečení připravené sluky se osolí, dají odležeti, v másle buď se upekou neb udusí, načež do kamenných nádob se ukládají, ale těsně a pevně, zalejou se máslem a nádoby pevně měchýřem se obváží, do chladného, suchého místa se postaví.

Mají-li se sluky k pokrmu upravovati, vyhřejí se, aby máslo tekutým se stalo, vezme se tolik sluk z nádoby, co potřeba, poznovu se opekou v čerstvém másle, do kterého roztlučené zrní jalovcové dáno je. Zbylé v nádobě sluky zalejme čerstvým máslem.

Nejlépe pochodíme, ukládáme-li sluky jen do tak velkých nádobek, které vždy najednou vypotřebovati můžeme.

### 617. Jiný způsob.

Čerstvě střelené neb chycené sluky upraví se k pečení, kůže s hlavy se stáhne, oči vyloupnou, dolní zobák odřízne, drápy odseknou, nohy do vnitř sk. outí.

Při vykuchání nechává se v slukách jen srdce a játra, někdy ani se nekuchají, posolí se a opékají v rozpuštěném másle až změkknou, načež dávají se do nádob, zalejí omáčkou a pevně zadělají, postaví do vody, dají vařiti.

Nádoby se slukami ukládají se do suché provětrané místnosti.



Při užití sluk vyhřejí se nádoby, až máslo se rozpustí, přidává se několik roztlučených zrněk jalovcových a vše se dá společně udusiti.

#### 618. Kvíčaly.

Kvíčaly se připraví k pečení, žaludky, játra a plíce se uschovají. Asi 6 jalovců se utluče a kvíčaly se jím vytrou, rozseká se cibulka, slanina se s ní spaří; když je cibulka růžová, dají se na ni kvíčaly, přidá se několik pepřů, podlije se hovězí polévkou a po obou stranách se dobře upekou. Vnitřnosti, které byly uschovány, se zároveň s kvíčalami pekou.

#### 619. Křepelky.

Křepelky se oškubají až po hlavičku, pozorně vyvrhnou, aby se nepotrhaly; nakrájí se cibulky, přidá několik pepřů, několik zrněk nového koření a několik jalovců, podlije se vodou neb polévkou a dusí se tak dlouho, až úplně změkly. Do omáčky se přidá trochu smažené, strouhané housky, aby byla hustší. Křepelky se narovnají na mísu a procedí se na ně omáčka.

Takto se mohou připravovati malí ptáci, ježto chytati zákonem dovoleno.

#### 620. Křepelky s rýží.

Křepelky se upraví jako k pečení neb zadělávání. Rýže se vypere v několika vodách, voda se slije, přidá se kousek másla a květu; dusí se pak až změkne; křepelky se zatím na másle s petruželí a cibulkou dusí. Štáva se procedí do rýže, křepelky se do rýže vloží, a nechají se v ní chvíli na kamnech.

#### 621. Křepelky v bílé omáčce.

Křepelky se připraví jako k pečení; nyní se nasekají neb nechají celé, dají do nádoby s cibulí rozsekanou, kořínkem mrkve, máslem (na jednu křepelku 15 gramů [1 lot]);

trochu květu a soli se přidá; v tom se dusí až zčervenají. Pak se udělá bledá jíška, procedí se do omáčky, z níž byly křepelky odstraněny, chvíli se povaří, křepelky do toho vloží; přidá kousek másla a dle libosti se může vytlačit citron do omáčky.

### 622. Křepelky po myslivecku.

K pečení upravené křepelky se osolí, dají na pekáč, pod ně másla, cibule, petržel a championy; polévají se a stále při pozvolném pečení se obracejí; když již docházejí, přileje se červeného vína, v kterém se svlaží a poznovu s tímto opět chvíli pekou.

### 623. Křepelky po vlašsku.

Vezme se 125 gramů rýžové mouky, která se ve  $\frac{3}{4}$  lit. silné polévky zavaří, přidá se 70 gramů čerstvého másla, trochu pepře, vše se osolí a pozvolna v kaši zavaří, při čemž se dvě až tři lžice roztrouhaného sýra parmezanského přidává. Upečené křepelky se vkusně na mísu urovnají a zbylou omáčkou polejí.

### 624. Salmy z křepelk.

Máme-li hojně křepelk, tak můžeme salmi z nich dělati, neb pro mísu salmů potřebujeme 20 až 25 kusů křepelk. Z dobře vyčištěných křepelk vezmou se prsíčka od žeber; vezme se asi 250 gramů opraných, oloupaných a na jemné koláčky rozkrájených lanýží, dají se na kasrol do čerstvého másla, oloupají se dvě až tři cibule, které s 125 gramy surové na kostky rozkrájené šunky, trochu pepře, petržele a  $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$  litru červeného vína, v nádobě na horkých kamnech se dusí.

Kostra křepelk se jemně utluče, v čerstvém másle dusí a ve velmi silné polévce hovězí a drůbežní varí, načež se vše přecedí a stále teplé se udržuje.

Salmi teplé, polité uvedenou omáčkou a různě okrášlené nesou se na stůl.

### 625. Holub divoký.

Holub divoký se oškubá, vyvrhne, rozsekaná cibule, thymian, bobkový list, kousek citronové kůry, několik zrnek pepře, několik nových koření podlijí se octem, s vínem a vodou, každého se dá stejné množství, holub se nechá v tom do druhého dne ležeti; obyčejně se zavazuje do slaniny na lístky nakrájené. — Tak jak byl naložen se peče, až zčervená; omáčka se buď procedí a holub se naseká, urovná na talíř a omáčkou polije, kolem se může dáti pečivo z máslového těsta, nebo citronové koláčky.

### 626. Jiný způsob.

Naloží se jako v čísle předešlém. Omáčka se dělá následujícím způsobem: Holub naložený se ze smíšeniny vydělá; udělá se červená jíška, dá se do omáčky ze smíšeniny, v níž byl holub naložen a povaří se, přidá kousek upáleného cukru, vše se procedí, holub rozseká na čtvrtky, vloží do omáčky, nechá chvíli na kamnech a obloží pak maštěnými zemáky.

### 627. Holubi na divoko.

Dokonale očištěná holoubátka obloží se špekem, dají na pekáč, upekou do hněda, vyndají, špek se odejme z nich pryč, naleje se na pečení sladká smetana, a vše poznovu upíká.

Na rozsekaná holoubátka naleje se chutná tato omáčka.

### 628. Divocí holubi pečené.

Mladí holubi divocí (staří holubi mají tuhé maso, a musí dříve nežli se upravují několik dní býti naloženi) ovinou se špekem a vinnými listy, načež se upekou pozvolna až do

hněda na pekáči, přičemž častěji se podlévají a vypečenou omáčkou polévají.

### 629. Marinování divocí holubi.

Mladí holubi divocí vyšpikují se aspoň den před upečením, kdežto starší holubi musí aspoň tři dni naklepání a naložení býti. Holubi nakládají se nasoleni do octa s různým kořením, cibulí atd., načež se v másle upekou a v rajske omáčce na stůl nesou.

### 630. Husa divoká dušená.

Vyčištěná husa slaninou se obváže, dá na pekáček, na kterém šunka a slanina v tenké kousky nakrájená se nalezá, přidá se 125 gramů másla, osolí se, dá se koření, zelenina (kořínky zeleniny), 6—8 zrněk jalovce, čtvrt litru vody, čtvrt litru octa, pekáček se pevně přikryje a na vytopená kamna dá, při dušení se husa často polévá vařící vodou.

Husa ve dvou až půl třetí hodině změkne, slanina se odstraní, husa rozseká, omáčka procedí, moukou zapraží a svaří.

Při nesení na stůl přidává se kolkolem do měkka uvařená rýže.

### 631. Nakládání divoká husa.

Rozkrájí se dvě cibule, dvě mrkve a půl citronu na koláčky, svaří se s petrželí, dymianem, hřebíčkem (4—5 zrn), s pepřem (as 8 zrn) a jalovcem (3 zrna) — v litru dobrého octa, a dají se vystydnouti.

Do vystydlé omáčky této dá se slaninou hojně proložená husa, a nechá se dobře přikrytá tři až čtyry dni v tom ležeti. Takto naložená husa peče se tři až čtyry hodiny v hojně másle, aneb jen dusí se v másle, ku kterému přidána cibule, koření, citron, zelenina a hojně slaniny.

Masnota s omáčky se sebere, husa vyndá.

Do přecezené omáčky dá se citronová šťáva, kyselá smetana — což opět se svaří, moukou zapraží, červeným vínem zaleje, a na husu do měkka upečenou neb dušenou se naleje.

### 632. Husa divoká pečená.

Divoká husa zabitá nesmí dlouho viseti, má-li k chutnému jídlu se upravit.

Husa tato je jen na podzim, měla-li dosti pastvy, chutná; jen mladé husy mohou se péci, starší pak možno jen nakládati aneb dusiti.

Divoké huse vykuchané, očištěné uřízne se hlava, krk, křídla a nohy — a upraví se tak jako domácí husa na pekáč, na to se paří ve vařící vodě, osuší zevně i uvnitř, osolí a opepří, důkladně polévá aneb i máslem potírána se peče.

### 633. Potápka zadělávaná.

Potápka se očistí, hlava i nohy se useknou, vyvrhnutá se propíchá slaninou, neb se zaobalí do lístku nákrájené slaniny, přidá několik pepřů, nového koření, 2 drobné rozsekané cibule, osolí a upeče se, až sežloutne, obrací se, aby byla na obou stranách stejné pečená. Naseká, polije omáčkou a posype se smaženou houskou neb se udělá ze smažené housky věnec.

Anebo se udělá černá omáčka jako na zvěřinu a potápka do ní vloží.

### 634. Kachna divoká.

Divoká kachna se oškube mimo hlavu, vyvrhne, zašpejluje a dle libosti se může propíchat slaninou. Na pekáči se podlije vinným octem smíšeným s vodou, přidá pepře, nového koření, thymianu, bobkového listu, citronové kůry a osolí se; nakrájené 2 cibule se přidají, a nechá v tom 24 hodin ležet. Se vším se dá do trouby a upeče se, pak se

přidá jíska a kousek upáleného cukru, procedí se to a kachna rozseká; nebo se místo jískey postrouhaná houska do omáčky, ve které byla kachna vařená, přidá, omáčka se procedí kolem rozsekané kachny, a obloží citronem; je-li omáčka málo kyselá, přidá se šťáva z jednoho citronu.

### 635. Přípravování malých ptáček (v županu).

Malí ptáci se připravují jako křepelky, k pečení se přidá srdíčko, játra a žaludek. Dva neb tři ptáci se vezmou, uloupají se prsa, vůbec všechno maso se z nich oškrábe, maso i vnitřnosti se usekají s jedním tvrdým vejcem, přilije se k tomu šťáva z ptáčků, opepří se, přidá se květu a marjánkových plev a dobře se promíchá. Zatím se udělá řídké těsto z jednoho vejce a smetany jako na kapání, formička na košíčky se namočí v rozpáleném másle, pak se omočí v těstě, vyklopí se košíček, naplní sekaninou, usmaží se, obloží kolem ptáčků na míse narovnaných, a kolem se dají naložené višně.

## Ryby.

### 636. O marinování ryb.

Mají-li se ryby po delší dobu zachovati nebo později jen ve slané vodě vařiti, nebo má-li maso křehčejší býti, naloží se do následující marinády: Svaří se dvě cibule prostřední velikosti, tři na lístky nakrájené mrkve, svazek petružele, bobkový list, máslo,  $1\frac{1}{2}$  litru vína nebo polovice vody s octem. Marinády této se může několikrát užiti.

### 637. Marinované ryby.

Na kousky nakrájené ryby se obalí moukou, na provančském oleji do červena upekou. Kořínky petružele, mrkve,

celeru, cibule, douška (thymian), bobkový list, hřebíček a všechno koření se svaří, na ryby nalije a nechá vystydnouti.

### 638. Ryby s podpouškou.

Losos, štika, candát neb úboř se zabijí, vykuchají, očistí, na kousky nakrájejí a osolené několik hodin uležeti nechají.

Na to se osuší, dají do vody, v které je sůl, pepř, cibule, bobkové listy a libovolné ještě koření, vaří se společně, pěna stále se sbírá, a když ryby se uvařily, vyberou se, kůže se sloupne, ostny se vyberou, na mísu vkusně urovnají a omáčkou podpouškou polejí. Podpouška dělá se ze světlé jíšky, svařené s rybí polévkou, kaprlemi a sardelovým máslem, do které citronová šťáva přidána byla.

Na ryby možno též podpoušku z několika žloutků, s moukou zemákovou rozetřených a s dobrým octem rozkloktaných, s vařící polévkou rybí smíchaných upravit.

### 639. Ryby v aspiku.

Na oblou formu naleje se jasné gelée (místo z masové jen z rybí polévky udělané), obloží se vykrájenými lanýži, račími ocásky, rozkrájenými tvrdými vejci, kapraty a petrželovými lupínky, vše opět gelée se zaleje a dá na led utvrdnouti.

Na modro uvařené pstruhy neb jiné ryby očistíme z kostí, položíme vrchem do prostřed na utvrdlé gelée do formy, polejeme zase gelée, na které nová vrstva ryby se uloží, poznovn gelée zaleje a k ledu utvrdnouti dá. Utvrdlé ryby s aspikem vyklopí se na mísu a okráší tmavočerveným aspikem.

### 640. Rybí sekanina.

Buď štika neb kapr se vypere, očistí, kůže stáhne, kosti se vyberou, drohounce se rozseká; 5 na tvrdo vařených vajec a 3 v mléce namočené rozsekané housky se přidají, taktéž kousek v ruce rozetřené šalvěje, marjánky, trochu květu, 4

stroužky česneku, půl do bleďa usmažené cibulky na 3 dkgr. (2 lotech) másla, kousek drobně nasekané kůry citronové, 4 syrová vejce; vše se dobře promíchá na míse, pekáček se vymaže máslem, posype strouhanou houskou a v troubě se upeče. Smíšenina se nakrájí na stejné kousky, přidá se pepř, ocet a olivový olej. Jsou-li mušle, přidají se ve víně uvařené.

#### 641. Karbonátky nebo klobásy z rybího masa.

Zbytky rybího masa se zbaví kostiček, drobně se usekají, přidá stroužek česneku, trochu marjánky, zelené petržele, květu, soli, 4 vejce, 3 máčené housky. Z této sekaniny se udělají karbonátky, do nichž se zastrčí místo kosti kousek kořínku petrželového, obalí ve vejci a strouhané housce. Mohou se dáti s pokrájeným citronem nebo jakoukoliv zeleninou na stůl. Taktéž se mohou ze sekaniny dělati klobásy.

#### 642. Karbonátky z rybího masa.

Zbytky rybího masa se zbaví kostí, dají na pekáč s cibulí, petrželí, douškou (thymianem), máslem, rozličným kořením, lžící vody, a dusí se to tak dlouho, až to zhnědne, pak se na to vlije trochu vína, octa a udělá zápražka, přidá kousek bílého a kousek spáleného cukru.

#### 643. Knedlíčky z ryb.

Buď štika nebo kapr se očistí, zbaví kůže a všech ostí; maso se drobounce useká; utrou se 3 dkgr. (2 loty) nového másla, přidá trochu květu, soli, 2 celá vejce, v mléce namočená houska; k tomu se přimíchá rozsekané maso a dělají se lžící malé knedlíčky, které se dávají buď do postní polévky anebo mohou býti samostatným jídlem, které se takto připravuje: Smíchá se 7 decilitrů (2 žejdlíky) vody, šťáva jednoho citronu, 3 dekagramy (2 loty) másla, trochu utlučeného květu, kořínek petržele a celý celer, osolí se a povaří;



k tomu se dá bledá jíška, procedí a když se to vaří, přidají se knedlíčky dříve udané. K této omáčce se může přidati ve slané vodě vařená ryba.

#### 644. Knedlíčky na zelený hrášek.

Zbytky rybího masa se jemně usekají; 2 housky se mlékem navlaží, na pekáči se 4 vejci tak dlouho míchají až povstane hustá kaše. Když to vychladne, utluče se maso s houskami, květem a solí v moždíři, načež se to sítem protlačí a knedlíčky nebo slejžky na másle usmaží.

#### 645. Svítek z jiker.

Jikry jemně usekané se smíchají s máslem, žloutky, sněhem z několika bílků, marjánkou, česnekem a strouhanou houskou. Smíšeninou se naplní vymaštěná, červenou houskou posypaná forma, a upečený svítek rozkrájí a dá do polévky.

#### 646. Mřenky na modro.

Očištěné mřenky se vyvrhnou, polijí octem, a přikryjí papírem a nechají půl hodiny ležeti. Do velkého pekáče se dá do slané vody koření, zeleniny, cibule, bobkový list a nového koření, mřenky i s octem se přidají, rychle se svaří a dají s octem a olejem na stůl.

#### 647. Ryba se smetanovou omáčkou.

Ryba se upraví jako obyčejně k vaření a nasolí se. Na pekáč se dají napříč dřívka, na ně se položí ryba, aby se nedotýkala dna, pak se polévá dobrou, kyselou smetanou, až je ryba pečená, pak se dá opatrně na mísu, polije omáčkou a obloží citronem. Tak se může upravovati kapr, sumec, okoun a štika.

### 648. Ryba smažená.

Ryba se očistí, vypere, čistým plátnem osuší, posolí, omoučí, namočí ve vejci, v postrouhané housce obalí, a pozvolna se do žluta na másle usmaží. Tak se mohou připravovati všechny druhy ryb. Jsou-li malé, smaží se celé, větší se rozkrájí na stejné díly.

### 649. Ryba se sárdelemi.

Ryba se připraví a nechá celá, vytře šatem, nasolí; 14 dekagr. ( $\frac{1}{4}$  libry) sardelí se očistí, zbaví kostí a utře se 14 dekagr. másla, jimi se ryba vnitř i vně vymaže, položí na dřívka v pekáči napříč položená, aby ryba na dno nedopadla, do pekáče se vytlačí šťáva z jednoho citronu a ryba se dobře upeče, dá na mísu, šťáva na ni procedí, a může se obložit na čtvrtky nakrájeným citronem, neb se dá na zvláštní talíř hořčice. Takto se může připravovati: kapr, štika a sumec.

### 650. Kapr s černou omáčkou.

Kapr se trhne, vnitřnosti vyberou, žluč opatrně odstraní střeva vyhodí, mlíčí neb jikry se uschovají. Dobrým vinným octem se kapr uvnitř vymyje, krev se uschová do zvláštního hrníčku, vůbec se všechna krev při úpravě ryby na černo schytá. Kapr se zbaví šupin, dá na pekáč a podlije sladkým pivem až plove, přilije se trochu dobrého vinného octa, přidá na koláčky nakrájená mrkev, cibule, celý malý neb půl velkého celeru, kořenek petruželový, hrst ořechových jader a hrst hrozinek, posolí se a dobré čtvrt hodiny se povaří, plamen nemá působiti jen po jedné straně. Ryba se položí opatrně na mísu, nastrohaného perníku, kus bílého a kus páleného cukru se přidá k smíšenině, ve které se ryba vařila — krev se přilije; všechno se vaří chvíli, pak se petružel, mrkev a celer vyberou, ostatní smíšenina nalije na kapra.

## 651. Jiný způsob.

Kapr se upraví k vaření jako předešle. Dá se na pekáč, podlije sladkým pivem, až se potopí,  $1\frac{3}{4}$  decilitru (půl žejdlíka) rakouského vína se přilije, přidá na koláčky nakrájená cibule, thymián, bobkový list, kousek citronové kůry, pepře, nového koření, 2 hrsti suchých švestek, několik jader ořechových, několik mandlí, několik sultánek, několik černých hrozeinek a všechna rybí krev; ryba se do toho vloží a povaří se. Pak se ryba pozorně položí na mísu, k ní švestky, ořechy a hrozinky; nastrouhá se perníku, který se s kusem bílého a upáleného cukru k omáčce přidá, povaří se a pak procedí na rybu, přidají omaštěné knedlíky.

## 652. Jiný způsob.

Kapr se upraví k vaření; uvaří se vším jako v čísle předešlém, jen se vynechá perník, mandle, hrozinky a ořechy; krev se rozředí octem a přidá se k ní jedna nebo dvě postrouhané housky, kus bílého, kus upáleného cukru, šťáva z jednoho citronu, všechno se povaří, teplá omáčka se dá zvlášť a studená ryba taktéž zvlášť.

## 653. Kapr v sladké omáčce.

Kapr se trhne, vyvrhne, žábry se vyříznou; dobře se vymyje, zbaví se vší krve. Kapr se nasolí a dá na mísu. Nakrájejí se 2 cibule, přidá thymián, bobkový list, pepř, nové koření, 3 dkgr. (2 loty) másla, trochu květu, 1 decilitr (skoro čtvrt žejdlíka) vařeného, sítkem protlačeného hrachu, ryba se do toho na pekáč vloží, přilije tolik vody, aby se potopila, a vaří se až změkne. Pozorně se dá na jiný pekáč, do omáčky, v níž byla ryba vařena, dá se bledá, máslová jíška, povaří se, pak se procedí na rybu omáčka a přidá cukru. Tímto způsobem se připravuje treska.

#### 654. Kapr na másle.

Kapr se očistí, na pánev nebo pekáč se dají napříč dřívka, aby nedopadl na dno. Do hrnku se dá kus nového másla, kapr se jím potírá, osolí se, přidají na čtvrtky nakrájené citrony. Tímto způsobem je ryba nejrychleji připravena. Může se péci buď na kamnech aneb v troubě, ale musí se, peče-li se v troubě, zřetel míti k tomu, aby nebyla uvnitř málo upečena.

#### 655. Kapr s kmínem.

Kapr očistěný se pokmínuje aneb se kmín svaří a polije jen kmínovou vodou, posolí, dá na pánev; přidá se kus nového másla, přikryje pokličkou, dusí se až změkne, lžící se opatrně dá na mísu a omáčka k ní přidá. Obyčejně se k ní přidá postrouhaný křen.

#### 656. Kapr vařený.

Kapr hodně tučný se očistí, posolí, dá na pekáč, podlije vodou, přidá se kus másla a dusí se. Dá se opatrně na mísu, obloží se citronem buď na koláčky neb na čtvrtky nakrájeným.

#### 657. Kapr na medro.

Kapr se trhne a neškrábe (obyčejně se bře tarant čilý holý kapr), zbaví se veškeré krve, naseká na úhledné kousky, urovná na pekáč, osolí se, dobrý, vinný ocet se svaří s vodou, a když je směšenina ve varu, polije se jí. Zatím se dá ocet s vodou na pekáč, do ní se nakrájí cibule na koláčky, pěkná, taktéž na koláčky nakrájená mrkev, petružel a celer, bobkový list a thymian, nové koření, pepř, kousek celého zázvoru; do toho se ryba úhledně uloží, povaří se, pozorně na mísu naklade, kolem se udělá okrasa ze zeleniny, která se spolu vařila (může se přidati kousek vyzího měchýře, aby to stuhlo); směšenina se procedí na rybu a dá se k ledu.

### 658. Kapr marinovaný.

Kapr se očistí, nasolí, dá se na pánev, aby nedopadl na dno, podloží se dřívky. V troubě se maže máslem, až se upeče. — Cibulka se rozkrájí na tenké koláčky, přidá kousek rozmariny, několik pepřů, proutek thymianu, 3 bobkové listy, nové koření, kousek celého zázvoru, hrst pěkných kaparů, na nudličky nakrájené kůry s citronu; kdo chce může přidati kousek celeru a petružele. Všechno se promíchá. Ryba se nakrájí na kusy a klade se buď jeden kus na druhý a posype smíšeninou, nebo jeden vedle druhého. Nádoba se přikryje dobře přilehající pokličkou neb talířkem, poklička však nesmí ani plechová ani cínová ani měděná býti, a dá se to do studena. Tak naložená ryba vydrží v zimě po dva měsíce. Obvyčejně, když se má požívat, přidá se ocet a olej.

### 659. Štika vařená.

Štika se oškrábe, opere a vyvrhne, ohne se v oblouk a sváže se, dá pak do vařící slané vody; za čtvrt až půl hodiny je uvařena. Mezitím se rozseká půl cibulky a na másle se do žluta usmaží. Štika se pozorně položí na mísu, posype se upraženou strouhanou houskou a cibulkou.

### 660. Štika na modro.

Štika se očistí a ve více vodách vypere, nakrájí na kousky, nasolí, polije horkým, vinným octem, který byl rozředěn vodou, aby se štika potopila, pod ní se dá na hvězdičky nakrájený celer, mrkev, 3 cibule, petružel, thymian, bobkový list, kousek citronové kůry, několik celých zrněk pepře a nového koření, nechá se svařiti, pozorně se pak dá na hlubokou mísu, několik celých hvězdiček zeleniny se obloží, ostatní se nechá na pekáči, do toho se přidá očištěné vejce i se skořápkou drobně roztlučenou, a jsou-li po ruce vyprané šupiny z kapra, čtvrt hodiny se povaří, má-li to býti

nažloutlé, přidá se šafránu. Ubrus se uváže na nohy obrácené židle, tekutina se naň vlije, a když byla do nádoby prokapala, nalije se na štiku a dá se k ledu. Když se má dát na stůl, omotá se mísa v horké vodě namočeným šatem, aby se snáze vyklopila. K ní se dá na stůl olej, ocet a pepř.

### 661. Zadělávaná štika s knedlíčky.

Očištěná štika se na koláčky nakrájí, s cibulí, chřestem, polévkou a máslem dusí. Mezitím se useká kns masa ze štiky s máslem, s vnitřnostmi ryby a močenou houskou smíchá, a tak dlouho tře až povstane hustá kaše, načež se smíšenina v moždírě utluče a udělají knedlíčky, jichž se polovice usmaží a polovice uvaří a vloží do omáčky. Na mísu se vloží doprostřed knedlíčky, kolem štika, okrášlená raky, uprostřed se položí růže karfiolu. — Tímto způsobem mohou se upravití kuřata a knedlíčky se mohou udělati z telecího masa.

### 662. Jiný způsob.

Štika se očistí, aby byla prosta vší krve. Jeden díl se odloží stranou, ostatní se dá na pekáč, zalije hovězí polévkou smíchanou s vínem, přidá soli, veškeré zeleniny, a vaří se tak dlouho, až štika změkne, urovná se pak na mísu, na které má již zůstat. Do šťávy, ve které se štika vařila, se přidá bílá jíška, kus nového másla, šafránu, a nechá vařit. Mezitím se ryba zbaví všech ostí, jemně useká, přidá stroužek utřeného česneku, marjánky, květu, sestrouhaná houska, kousek másla, pepře a jedno vejce; vše se dobře promíchá; z toho se dělají v rukou, studenou vodou navlažených, knedlíčky, které se vloží na pekáč do procezené omáčky, a přidají ke šticce na mísu.

### 663. Štika sekaná.

Z očištěné štiky se odříznou strany od žeber, aby zůstala hlava s ostatní kostrou proužkem masa na hřbetě spo-

jena. Odříznuté maso se jemně useká se dvěma na másle smaženými cibulemi, dvěma v mléce namočenými houskami, třemi žloutky, sardelovým máslem, solí a květem, načež se smíšenina opět na očištěná žebra poklade, aby ryba své původní podoby nabyla. Štika se dá do pomaštěné pánve, posype se strouhanou houskou a sýrem, pomastí se, obloží lístky slaniny a upeče. Na stůl se k ní přidává kaparová nebo sardelová omáčka.

#### 664. Štika s aspikem.

Hlava a ocas štiky se useknou a nechají hodinu nasolené ležeti. Za hodinu se osuší a svaří se dvěma litry vody, čtvrt litrem octa, cibulí, hřebíčky, solí, dvěma bobkovými listy, na lístky nakrájeným citronem, pepřem a novým kořením, pěna se sbírá, po čtvrt hodině se ryba vyndá, omáčka procedí, svaří, 3 bílky přimíchají, čtvrt litru vína a trochu huspeniny. Olejem pomaštěná forma se okráší na dně na lístky nakrájeným citronem, kapary, lístky petruželovými, pak se nalije aspiku, nechá ustydnouti, pak se vloží na části štiky opět aspik, až je forma plná.

#### 665. Štika se žloutkovou omáčkou.

Štika prostřední velikosti se očistí, stočí a ve vodě s octem, kořínky zeleniny, solí, cibulí, bobkovými listy a pepřem zvolna svaří. Mezi tím se dá na mísu, přikryje a připravuje omáčka z 75 gramů (5 lotů) horkého másla, lžíce mouky, polévky, ve které bylo rozkloktáno 8 žloutků, pak se přimíchají udušené žampiony, šťáva z půl citronu, všechno se svaří a na štikou nalije.

#### 666. Štika se žampiony.

Štika se rozseká, nasolí, po půl hodině osuší a vloží na pekáč s 75 gramy (5 loty) čerstvého másla, svazečkem petružele, rozličnými kořínky zeleniny, octem, a vaří se čtvrt

hodiny ve vodě, v níž se vařil hrách. Po čtvrt hodině se může opatrně stáhně; udusí se několik očištěných na lístky nakrájených žampionů, svaří se s rybí omáčkou, kterou se pak štika polije.

#### 667. Štika s hrachovou polévkou.

Štika se pořádně očistí, osolí a může se nakrájeti na kousky, jsou-li 2 menší, stočí se v oblouk; pod ní se dá kousek másla, nalije  $1\frac{3}{4}$  decilitru (půl žejdlíku) dobrého vína,  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) dobré hrachové polévky, přidá několik zrnek pepře, kousek zázvoru a trochu květu, štika se vaří až změkne, opatrně se obrátí na druhou stranu. Štika se dá na mísu, do polévky se dá bledá jíška, může se dle libosti přimíchat rozetřené mlíčí z jednoho slanečka, povaří se chvíli a procedí na rybu.

#### 668. Štika pečená.

Štika se očistí, v několika vodách přemyje, vysolí, stočí v oblouk a dá na dřívka napříč položená na pekáč, propíchá se sardelmi na kousky nakrájenými; kyselou smetanou se pomáže, dá se do trouby a maže se smetanou, až je upečena. Udělají se na smetaně osazené vejce, dají kolem ryby a nese se teplá na stůl.

#### 669. Štika se šalvějí.

Štika se očistí, v několika vodách vypere a vaří ve slané vodě. Když je uvařena, dá se na mísu. Čerstvá šalvěj se drobounce rozseká a ryba se jí posype; na to se polije rozpáleným čerstvým máslem.

#### 670. Štika s rosolem.

Štika se oškrábe, dobře očistí a ve slané vodě uvaří; nechá se pak vychladnouti, od hlavy se může stáhně, hlava odřízne, štika se rozdělí podél na půle; všechny osti se vy-



berou a štika se položí buď do formy neb na mísu, na které se má nésti na stůl. Hlava štiky, nebo je-li hlava z kapra, kus rozmariny, thymiánu a bobkového listu se opere, přidá k tomu pepř, nové koření, trochu šafránu, drobně rozsekaná cibule a 4 tvrdá vejce; vše se v moždíři utluče. Na pekáč se dá  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) rakouského vína, ocet rozředěný vodou  $5\frac{1}{4}$  decilitru ( $1\frac{1}{2}$  žejdlíka), trochu se to osolí, přidá rozkrájený celer, petružel, mrkev, trochu česneku, nasekané cibule, kousek citronové kůry a ze 2 bílků tuhý sníh. Smíšenina utlučená v moždíři se k tomu přidá, povaří se čtvrt hodiny, nalije se to na ubrus uvázaný na nohy převrácené stolice, nechá se prokapati a polovice tekutiny se nalije na štiky, a polovice se dá do zvláštní nádoby, obě se postaví na studené místo. Když to vystydlo, vyklopí se ustydlý rosol z nádoby, formou se vykrájí všelijaké ozdobné kousky a nakladou kolem štiky. Takto se mohou připravovati kapři, mníci a lososy; vůbec všechny ryby bílého masa.

### 671. Štika s bílou omáčkou.

Štika se vypere a nasolí, na rendlík se dají 3 dekagr. (2 loty) másla, přidá se cibulka a s ním se rozpaří, ale aby zůstala bílá, přidá se trochu tlučeného zázvoru, trochu květu, malý kousek muškátu; do toho se ryba vloží, když byla dříve ve slané vodě uvařena, a přikryje pokličkou, tak se dusí po čtvrt hodiny; měla-li by cibulka se připalovat, podlije se polévkou, ve které byla štika vařena, pozorně se dá na mísu, podlije 7 decilitry (2 žejdlíky) polévky; udělá se zarůžovělá jíška, přidá se k cibulce a povaří se s kouskem bílého cukru, procedí se to pak do omáčkové mísky a nese se horká, a ryba studená na stůl; také se může přidati ve zvláštní nádobě hořčice.

## 672. Vydra.

Hlava, nohy a ocas se useknou, maso se na půl hodiny vloží do vody, na pekáči peče, polije marinadou ze 2 litrů octa, s několika cibulemi, douškou a majoranem, šalvějí, polovicí na lístky nakrájeného citronu, několika hřebíčky a pepřem, v níž se uvaří. Když bylo maso 2 dni naloženo, usmaží se cibule na másle, přidá několik lístků citronů, bobkový list, pepř a koření, sůl, několik lžic octa; smíseninou touto se pečeně polévá. Když začíná červenat, přilije se  $\frac{1}{4}$  litru vína a tolikéž octa, přidá jízky a ustrouhané housky, procedí se, přidá citronové šťávy se zemáky.

## 673. Vařený šíl.

Šíl vaří se ve vodě slané, v které koření, cibule, bobkový list a zelenina přidána jest; někteří zvaří dříve vše zde uvedené, načež to přecedí, a když vychladlo, nalejí na syrovou rybu, kterou v tom uvaří.

Vařená ryba — celá — dává se na mísu různými jídly (zemáky, zeleninou atd.) obkládaná a různě okrašlovaná.

## 674. Jiný způsob.

Trhnutý šíl se očistí, šupiny odstraní, omeje se, a osolený nakládá se na několik hodin v nádobě do chladného místa. Šíl se vodou a mlékem poleje, osolí a rychle svaří, načež přikryt na teplém místě státi se nechává, aby se do dělal a šťávou prosákl, načež se dobře upraven na míse na na stůl nese.

## 675. Šíl v másle.

Velký šíl se trhne, očistí, opere, nitěmi sváže, osolí a na pekáč, — v kterém z tenkých dřevek jako rošť upraven byl, položí, vodou polévá.

Podloží se rozkrájená cibule, bobkové listy, hřebíček

pepř a jiné koření, mimo to oprané a rozkrájené kořínky petruželové, jakož i důstatek másla.

Šíl se rychle dusí a změkklý odstavuje, rozvazuje se a upravuje na mísu; do huby se mu dá zelená petružel, kolem petružel a ocásky račí, zemáky smažené atd., vše se máslem poleje a na stůl nese.

#### 676. Šíl s ušticemi.

Šíl se dokonale očistí, vykuchá, opere, v polovici po hřbetě rozsekne, obě polovičky se jak kůže, tak i osti (rybí kost) zbaví, a maso na malé tenké kousky nakrájí, osolí a v rozpuštěném másle pozvolna dusí, načež máslo se sleje, kousky šílu na mísu vkusně se srovnají a buď ušticovou omáčkou se polijou, aneb ve středu svém ústřicovým ragoutem se okráší.

#### 677. Rozsekaný šíl (faširovaný).

Šíl očištěný rozsekne se po hřbetě, osti (kůstky) se odstraní, načež poznovu maso se opere a do šťávy citronové, nasolené a opepřené, mezi petružel a cibuli rozkrájenou na několik hodin se uloží; potom se maso vyndá, čistým šatem osuší, rozsekaným masem, se sardelovým máslem a parmezánským rozstrouhaným sýrem smíchaným naplní, vše se sešije a na kasrol, v kterém na dně na jemné plátky rozkrájený špek se nalezá, se uloží, polévkou a jemnou moučnou jíškou zaleje, octa, šťávy citronové a soli se přidá, dokonale a zcela uvaří, při vaření šťávou často polévá.

Šíl takto upravený nese se teplý s ušticovou neb jinou pikantní omáčkou na stůl.

#### 678. Šíl s maionesou.

Šíl s maionesou může se ze zbytků upravit, aneb chceme-li zvlášť šíla čerstvého tak upravit, očistí se, stáhne se a veškerých ostí (kůstek) se sprostí; rozkrájí se na drobné

kousky, osolí se, dusí se v másle, vyndaný dává se na řešeto, by osákl a vychladl, načež se osolí, opepří a citronovou šťávou natře.

Kousky šlu dávají se na mísu do omáčky maionesové; okrašlujíce se ocásky račími, kapraty, sardelmi neb i aspikem.

#### 679. Šíl s křenem.

Očištěný šíl rozkrájí se v libovolné menší kusy, uvaří se v slané vodě, do které cibule, bobkový list a jiné koření přidáno bylo, načež se odstaví a na mísu urovnán rozstrouhaným křenem se posype a usmaženým máslem polije. Kolem dávají se vařené neb osmažené zemáky.

#### 680. Šíl s petruželí.

Očištěný, na kousky nakrájený šíl se máslem natře, vloží se do kasrolu rozkrájenou cibulí a petruželovými kořínky vyložený, osolí, opepří a okoření se, načež masovou polévkou se poleje a až do měkka zvaří.

Uvařený šíl urovná se na mísu a poleje se shoustlou omáčkou z nádoby, v které šíl se dusil, slitou.

Kolem šlu takto upraveného dávají se opečené, rozšťouchané aneb jen rozkrájené zemáky.

#### 681. Šíl se zelím.

Zbytky vařeného a pečeného šlu zbaví se ostí (kůstek), rozkrájí se na kousky a dávají se vrstevnatě do zelí kyselého, které se do formy vymaštěné a strouhanou houskou vysypané nandává, což se i vrchem stává. V půl hodině je chutné toto jídlo upečeno.

#### 682. Losos na holandský způsob.

Kus lososa se opere, nalije naň vařící voda, v níž se nechá po půl hodiny, pak se šupiny seškrábou, umyje, nasolí se, dá na pekáč, přidá kus nového másla a  $4\frac{1}{4}$  deci-

litru ( $1\frac{1}{2}$  žejdlíka) sladké smetany; dá se do trouby a smetanou se ustavičně polívá. Když změkne, dá se na mísu, do omáčky se dá šťáva z jednoho citronu, a rozmíchají 4 syrové žloutky, procedí se na lososa, a navrch se nasype drobounce nasekaná zelená petrůžel. Tímto způsobem se může připravovati sumec.

### 683. Losos s citronovou omáčkou.

Losos se oškrábe, zbaví kostí, opere a nakrájí na kousky ztlouští dvou prstů, které se na půl hodiny vloží do vody, osuší a opět na půl hodiny nasolí a octem pokropí. Losos se pak ve slané vodě na polo uvaří, vyndá, položí na pekáč, na jehož dně bobkový list, petrůžel, drobně nakrájené kořeny zeleniny jsou, polije se litrem bílého vína, obloží lístky ze dvou citronů, omastí se, osolí, přidají 2 hřebíčky a 70 gramů (asi 5 lotů) cukru. Všechno se svaří, aby losos změknuł, omáčka se procedí, přidá k ní několik žloutků a nalije na lososa.

### 684. Losos se smaženou houskou.

Tvrdé housky se nakrájejí, namočí v mléce, osolí, mléko se nechá odtéci, a omočí se ve vejci; losos uzený se na lístky nakrájí, tyto se položí na housky, druhým kouskem se přiloží, obalí v postrouhané housce a usmaží na másle, sardelovým máslem se pomazí, urovnají na mísu a okráší smaženou petrůželí.

### 685. Losos s huspeninou.

Svaří se v hrnci nebo na pekáči osolená voda s octem, bílým vínem, na koláčky nakrájeným citronem, z něhož byla jádra vybrána, 2 bobkové listy, několik cibulí a všechno koření zeleniny. Když se to vaří, vloží se tam losos na kusy nakrájený, nasolený a vaří se půl hodiny, načež se vyndá. Do polévky se přidají 2—3 očištěné telecí nožičky, trochu hovězí polévky a svaří se všechno maso až z nožiček od-

padne; polévka se nechá vystydnouti, druhého dne zbaví se mastnoty a ssedliny na dně, přilije trochu bílého vína a vyčistí se sněhem ze čtyř vajec. Forma se vymastí, nalije na prst ztlouští huspeniny, nechá u ledu vystydnouti, dno se okrášlí vysekávanými lístky citronovými, lžící se lije vlažná huspenina, na to se naklade na lístky nakrájený losos, a tak se pokračuje lososem a huspeninou, až je forma skoro naplněna. Když huspenina úplně utuhla, namočí se forma do vlažné vody, vyklopí na mísu, okraj okrášlí petruželí a vařenými raky.

#### 686. Losos na modro.

Losos se oškrábe, ocet s vodou se uvaří, osolený losos se jím polije, aby stejně celý zmodral. Na zvláštní pekáč se dá nakrájený celer, petružel, mrkev, citronová kůra, pepř, zázvor, nové koření, thymián, bobkový list, losos se do toho vloží, ocet naň vlije, na všech stranách se stejně uvaří, dá na mísu, obloží se zelenou petruželí, zeleninou, která byla s ním vařena, citronem, a dá do studena.

#### 687. Treska.

Má-li suchá treska upravena býti, musí se několik dní před tím vždy v čerstvé vodě močiti, nakrájí se na stejné díly, otře, nasolí, obalí v mouce, vejci a housce postrouhané a na másle se usmaží. Obyčejně se dává k upravené tresce zelí, hořčice nebo křen.

#### 688. Jiný způsob.

Dobře vymočená treska se nakrájí, dá se do vařící slané vody. Když je úplně měkká, polije se cibulkou na másle usmaženou. K tomuto způsobu úpravy hodí se maštěné zemáky s cibulkou.

## 689. Jiný způsob.

Treska dobře vymočená se dá na pekáč s máslem, vodou, usekanou petruželí, pepřem, květem, a dusí se. Když je treska měkká, dá se na mísu. Do polévky, která po dušení tresky zbyla, se dá bledá jíška, všechno se procedí na tresku, přidá kus másla a chvíli se povaří. Na stůl se dává v omáčce; obyčejně se k ní přidá citron na čtvrtky nakrájený.

## 690. Jiný způsob.

Treska dobře vymočená se vypere, dá na pekáč s ce-  
lerem, petruželí, citronovou korou, 45 gramy (3 loty) másla,  
trochu marjánkových plev a půl rozsekané cibulky; na to  
se nalije as na 2 prsty zvýší vody a dusí se. Když je měkká,  
dá se treska na mísu; do polévky se dá bledá jíška, 3½  
decilitru (žejdlík) dobré, sladké smetany, šťáva z jednoho  
citronu, povaří, pak procedí na tresku.

## 691. Úhoř smažený.

Úhoř se zabije, vyvrhne, kolem hlavy se nařízne a  
kůže stáhne; na stejné díly nakrájí, vypere, čistým šatem  
osuší, nasolí, v mouce oválí, ve vejci namočí, v housce obalí  
a v rozpáleném, přepouštěném másle žlutě upeče. K takto  
připravenému úhoři se může dátí zelí, hlávkový, okurkový  
salát nebo křen.

## 692. Úhoř pečený.

Úhoř se zbaví kůže, dle velikosti úhoře se utře sardelí,  
úhoř se buď svine nebo se na kousky nařeže. Sardele se  
utrou s máslem, úhoř se jimi pomáže a dá do trouby. Když  
se začíná péci, potírá se dobrou kyselou smetanou, až je  
úplně měkký, zbytek smetany se vlije na sardele, když byl  
úhoř dán na mísu; omáčka se na úhoře procedí.

### 693. Úhoř marinovaný.

Úhoř se zbaví kůže, na stejné díly nakrájí, vypere a osuší. Na pekáči se podloží dřívky, máslem se potírá a upeče; pak se nechá vychladnouti. Do hrnce, ve kterém má býti úhoř uložený, se nalije tolik octa smíšeného s vodou, aby úhoř byl potopen, naspod se dá rozkrájená cibule, pepř celý a hrubě utlučený, takové též nové koření, rozmarina, thymian a bobkový list, kapary, paprika, na to úhoř a opět vrstva koření; tak se pokračuje, až je nádoba plná; přikryje se poklicí a něčím těžkým přiloží; dá do studena. Než se nese na stůl, zbaví se úhoř všeho koření.

### 694. Pstruzi.

Pstruzi se oškrábou, vyvrhnou a nechají celými, vysolí se; dobrý vinný ocet smíšený s vodou se svaří; vařícím se pstruzi polijí; přidá se k nim thymian, bobkový list, cibulka na nudličky nakrájená, celý pepř, nové koření, kousek zázvoru, citronové kůry nakrájené na nudličky; čtvrt hodiny se vaří, pak se dají na misku, a všechno, co se s nimi vařilo, se přidá.

### 695. Jiný způsob.

Pstruzi se očistí, vyvrhnou a hodí do vařící vody. Za 10 minut se dají na misku, přidá se k nim olej, ocet, pepř a celá drobounká cibule.

### 696. Pstruzi v tokajském víně.

Očištění pstruzi se po obou stranách nakrojí, osolí, tokajským vínem polejí, podloží se pak bobkovým listím, rozmarinou, trochu šafránem; do měkka se uvaří, omáčka se scedí — smíchá s moukou a máslem, a upraví šťávou citronovou, načež na rybu se nalévá a na stůl nosí.



### 697. Pstruzi s omáčkami.

Pstruzi se stáhnou, osti se vyberou; načež na kousky rozkrájené se v rozkloktaném vejci omočí, v housce rozstrouhané obalí a na másle usmaží. K takto připravenému pstruhu dávají se ušticové, kaprlové, sardelové neb z rajských jablek omáčky.

### 698. Pstruzi se zeleninou.

Pstruhy na hoření způsob upravené možno i s mladým hráškem, chřestem (šparglem) atd. na stůl dávat.

### 699. Pstruzi po švýcarsku.

Litr vína s litrem polévky se smíchá, osolí; přidá se usmažený žitný chléb, cibule, petružel, dvě kolečka citronu, trochu pepře, vše se dohromady důkladně svaří a procedí.

Pstruzi se dají do této omáčky, poznovu se dusí, omáčka se sleje — moukou zapraží a se pstruhy na stůl nosí.

### 700. Pstruzi v červeném víně.

Očištěné — na kousky rozkrájené pstruhy osolíme, podložíme pod ně cibuli, pepř, petržel, zalejeme je červeným vínem a necháme čtvrt hodiny vařit, na to vyndáme je ven; omáčka se přecedí, zapraží a na rybu nalévá.

### 701. Pstruzi s majonésou.

Větší pstruzi se očistí, na kousky rozkrájejí a na modro uvaří, načež se z kůže stáhnou, ostny se odstraní a ryba do majonésy se dává, jakož i na míse vkusně s touto se urovnává a různě vejci, sardelmi, aspikem neb kapraty se okrašluje.

### 702. Pstruzi s račí omáčkou.

Očištění, na kousky rozkrájení pstruzi se nasolí, do pekáčku račím máslem vytřeného se ukládají a tak dlouho dusí, až úplně změknou, načež se račí omáčkou polévají a na stůl nosí.

### 703. Pstruzi se zeleninou.

Větší pstruzi se vyvrhnou (vykuchají), vyperou, na kusy rozkrájí, stahnou a ostí se zbaví, osolí, a v másle, v kterém jemně rozsekaná cibule, petružel a žampiony se nacházejí, se dusí na obou stranách, ale tak, by jemná zelenina nesčervenala, načež máslo se sleje, okoření, trochu coulis se přidá, citronovou šťávou a máslem sardelovým připraví se, pstruhy se svaří a pak na mísu vkusně upraví.

### 704. Pstruzi špikovaní.

Pstruzi se udusí ne příliš měkce, a když vychladly, nastrojí se do jejich masa ocásků račích.

Na pstruhy takto připravené udělá se zvláštní omáčka ze sedmdesáti gramů rozpuštěného másla, lžící mouky zapraženého, bouillonem zalitého a s citronovou kůrou, cibulí a hřebíčkem svařenou.

Vše se procedí a na rybu naleje.

### 705. Pstruzi nadívání.

Větší pstruzi se očistí, vykuchají (vyvrhnou), operou a zvlášť připravenou nádivkou naplní. Nádivka upravuje se z kapřího masa, žampionů, lanýžů, petržele, vajec, cibule, bílého chleba v mléce namočeného, pepře, muškátu a tymiánu; vše se osolí, promíchá a s vínem bílým svaří; z vychladlého se vše sleje, pstruzi se v rozkloktaném vejci smáčejí, v nastrouhané housce obalí, na másle smaží a s rajskou omáčkou na stůl nosí.

### 706. Pstruzi pečení.

Očištění, vykuchaní pstruzi se vyperou, osuší, na kousky rozsekají, osolí a bílým pepřem prosypáni do citronové šťávy naloží.

Po půl hodině se v dobrém oleji olivovém smočí, v strouhané housce obalí a do hněda upekou, načež se sardelovou, račí neb kaprlovou omáčkou na stůl dávají.

### 707. Pečení pstruzi.

Vykuchaní a vyčištění pstruzi se osolí, dají se aspoň hodinu proležeti, načež do másla rozpuštěného v mouce obalení se dávají a po obou stranách pekou.

### 708. Pstruzi smažení.

Malí pstruzi se očistí, vykuchají, operou, vysolí a aspoň půl hodiny v studené místnosti odležeti nechají, načež čistým šatem se očistí, v mouce a rozkloktaných vejcích obalí, jemně rozstrouhanou houskou několikrát se posypou a v horkém másle pozorně smaží.

Smažení pstruzi okrášlují se zelenou petržilkou, jemnou zeleninou, salátem neb na čtvrtky rozkrájeným citronem.

### 709. Pstruzi v aspiku.

Malí pstruzi se opatrně očistí, vykuchají a operou, načež vařicím octem se polejí a v nádobě uložení papírem se pokryjí a tak dlouho ležeti se nechají, až úplně zmodrají.

Potom dává se svařiti jen tolik vody, mnoho-li by stálo k políci pstruhů, přidá se do ní ocet, bobkový list, pepř, cibule, citron, vše se osolí a svaří, na to přidávají se pstruzi do toho — ale nesmí se vařiti, po čtvrt hodině se vybírají a vystydnouti nechávají.

Formy se vykrášlí citrony, lanýži, račími ocásky, vejci na tvrdo vařenými, kapraty atd. — na to vše naleje se aspick,

a když stuhl, dávají se pstruzi na dlouho nakrájení — řídce po celé formě, načež poznovu aspiem se zalejí, což se vrstevnatě na sebe ukládá a opakuje, až je forma plná.

Formu naplněnou dáváme k ledu, by aspi stuhl.

Vyklopení pstruzi se rozmanitě okrašlují a vkusně upravené na stůl nosí.

### 710. Marinování pstruhů.

Pstruzi se oškrábou, vyčistí, operou, dobře nasolí, nechají hodinu ležeti, pak se osuší, pomastí máslem a upekou. Když vychladnou, uloží se s bobkovým listem, rozmarinou, zrnky pepře, rozkrájeným citronem a několika hřebíčky v hrnci, polijí se octem svařeným: aby neměl vzduch přístup, nalije se nahoru olej a hrnec se dobře zaváže.

### 711. Pečený slaneček.

Slaneček dá se do vody, zbaví kůže, podél se roztrhne, zbaví ostí, šikmo rozkrájí, osuší, pomoučí, ve vejci a postrouhané housce oválí a na másle upeče.

### 712. Jak se marinuje slaneček.

Mlíční slaneček se oloupá, mlíčí se vyběře a rozetře ve 2 neb 3 lžicích vinného octa. Cibule se nakrájí na tenké kólačky, přidá několik kaparů, pepřů a nového koření. Do toho se slaneček as na hodinu uloží.

### 713. Sardele na stůl předkládati.

Vyberou se nejlepší a největší sardele, operou se, vyčistí se, osti se vyberou, rozkrájejí se podél a hvězdovitě na talíř se urovňají.

Sardele okrašlují se kapraty, na kolečka rozkrájenými citrony; polévají se dle chuti octem a olejem.

## 714. Sardele.

Větší v soli naložené sardele bývají ve zvláštních škatulkách plechových, kdežto malé v soudkách zadělány bývají.

Po sardelích se dobře zažívá, ony podporují chuť k jídlu.

Sardele se čistí, perou, rozřezávají se v polovic, osti a ocas se vybírají; jedí se ku chlebu, bývají v salátech, omáčkách atd., jakož i užívají se k připravování sardelového másla.

## 715. Sardele smažené.

Vyberou se velké sardele, vyperou se čistě, uřežou se ocásky a ploutve, roztrhnou se ve dvě, osti se vyberou, vše se osuší v čistém šatě, posype moukou, položí do jemného, z mouky a vína upraveného těsta, smaží se v horkém másle a okrášlené petruželí zelenou dávají se po polévce na stůl.

Sardele mohou se i ve vejci rozkvedlaném omočiti a v housce rozstrouhané obaliti, načež se právě tak jako ostatní ryby smaží.

## 716. Sardinky.

Otvírání krabiček provádí se zvláštním přístrojem, podobným silné žabce zahradnické, u které jest želičko tak upevněno, že se ani nehne.

Sardinky nechť otevírají se teprve tehdy, když na stůl nésti se mají.

Sardinky z krabičky se vyberou, očistí, vkusně na misku urovňají, zelenou petružilkou a kapraty okráší, dobrým provanským olejem polejí.

## 717. Kaviar. (Jikry.)

Kaviar jsou jikry z velkých ryb evropských moří, kterého nejvíce z Ruska dostáváme. Jikry se tenkými metlami vyšlehávají od všech příměsků a kůže, propetou, procedí a osolí.

Astrachanský kaviar je velkozrný a nejlepší; v obchodě přichází z Hamburku též drobnozrný Labský kaviar.

Labský kaviar je ostřejší nežli ruský.

Kaviar, má-li býti příjemný, musí míti rybí chuť; ostře chutnající a po tuku zapáchající je velmi nezdravý.

Kaviar pojídá se po polévce, maže se na chléb; dává se na míse vkusně upravené, citronovými čtvrtkami okrášlené na stůl.

## Paštiky.

### 718. Těsto paštikové.

Vezme se tolik jemné pšeničné mouky, mnoho-li těsta míti chceme, udělá se z ní těsto, přidá se másla, těsto se propracuje, roztrhá a vše vlažnou vodou zadělá.

Těsto musí býti tuhé a dokonale propracované, nechává se v chladnu odležeti.

Mimo toto těsto užívá se k paštikám máslového a loupáčkového těsta, o kterém jsem na jiném místě více pověděla.

### 719. Malé paštiky.

Loupáčkové těsto se na koláčky vykrájí, obruba jejich potře se rozkvedlaným vejcem.

Tyto paštiky naplňují se rozsekanými upečenými rybami, které polévkou, máslem a citronovou šťávou upraveny byly.

Těž ryby neb raci očištěné a uvařené jemně se rozsekají a na pekáčku dusí.

Sekaninou touto se paštiky naplní a příklopem zakryjí.

Mimo to možno paštiky tyto zbylým, rozsekaným masem nadívatí.

### 720. Vejcová paštika.

Šest na tvrdo uvařených a oloupaných vajec se s oloupanými a jader zbavenými jablky seseká, přidá se potřebná mastnota od ledvinek, vše se dobře smíchá, přidá se drobných hrozin, cukru, v mléce rozmočené a vyždímané housky, vína, soli, roztlučeního hřebíčku, skořice a muškátu — a společně se to peče.

Nádívka tato nandává se do malých paštiček.

### 721. Paštika šunková.

Očištěná šunka dá se do teplé vody a pozvolna se uvaří až změkne, na to vyberou se kosti a šunka uloží se do čerstvé studené vody, v které několik dní ostává ležeti, na to vybírá se šunka, dá se do hrnce, podsypává se rozsekanou cibulí, bobkovým listím, jemným kořením, utlučeným pepřem, hřebíčkem a muškátovým květem, vše se vínem a octem zaleje, až celá šunka v tom plave, vše se přikryje, šunka pokojně po kolik dní v tom odležeti nechá.

Hrnc, v kterém šunka uložena, se dokonale zalepí, aby nikudy pára z něho unikati nemohla, a šunka dá se vařiti.

Vezme se hovězí maso z kýty, šlachy se vyřezou a odstraní, seseká se s cibulí, s lojem od ledvinek, vyčištěnými sardelemi a kapraty, přidá se rozstrouhaný žitný chleba, jemně rozsekaná kůra citronová, několik žloutků, rozsekaných lanýžů a žampionů, roztlučení pepř a květ muškátový. Paštika upravuje se z těsta výše popsaného v takové velikosti, jak velká je šunka. Na dno dá se sekanina, na tu šunka

a vše ostatní zařídí se tak, jak při druhých paštikách povědíno.

Omáčka upravuje se z hnědé máslové jížky, přilije se dobré polévky, a když se vše svařilo, přecedí sýtkem hustým. Do přecezené omáčky dají se jemné rozsekané sarděle, cibule, citrony a kaprlata — opět vše se svaří, přecedí a na paštiku nalije.

#### 722. Paštika z hovězího jazyku.

Pěkný jazyk se v slané vodě uvaří, sloupne, a když vystydl, na malá kolečka se rozkrájí. Paštika se upravuje z máslového těsta, na dno dá se máslo a podobné věci, o kterých jsem se při úpravě paštiky z vepřového jazyka zmínila. Na paštiku tuto upravuje se omáčka z vína, másla, cukru a skořice; uvařená omáčka se přecedí a když paštika upečena, touto se poleje.

#### 723. Paštika ze skopového jazyku.

Vyberou se pěkné jazyky, vyperou, očistí, svaří a oloupají. Vše zařídí se tak, jak při paštice z vepřového jazyka povědíno bylo.

#### 724. Paštika z telecího jazyku.

Právě tak, jako paštiku z vepřového jazyku upravujeme, zařizuje se i paštika z jazyku telecího.

#### 725. Paštiky z vepřového jazyku.

Jazyk se v slané vodě do měkka uvaří, kůže s něho stáhne a maso drobně rozřeže. Drobounce rozsekané mandle, hrozinky, rozsekaná slanina, cukr, skořice, pepř, kůra citronová se smíchá, osolí a do máslového těsta nadije.

Chutnou omáčku, která při druhých paštikách popsána je, přidáváme k chutnému jídlu tomuto.



## 726. Jaterní paštika.

Několik pěkných, tučných jater se hodně slapinou a lanýži vyšpikuje; marinují se dobrým olejem, drobně rozsekanými lanýži, žampiony, citronovou šťávou a jemným kořením.

Vše se dá na mírný oheň.

Prsa z kuřete syrová rozsekají se s cibulí, lanýži, žampiony, pažitkou, slaninou (špekem), morkem, dvěma celými vejci a dvěma žloutky, vše se osolí.

Touto sekaninou pokryje se podlaha paštiky, posype se parmesanským sýrem, vrchem položí se játra husí — jak svrchu povědino — upravená, vše se špekem obloží, paštika se zakryje, a vše ostatní, jako při prvnější paštice povědino, zařídí.

## 727. Paštiky z husích jater.

Játra husí se dokonale operou, posypou bílým, jemně utlučeným pepřem, polejou teplým mlékem a nechají se jeden až dva dni v něm: rozumí se samo sebou, že několikrát za den mléko se sleje a čerstvým, teplým nahradí.

Paštika upravuje se z výše popsaného těsta jak následuje:

Vychladlé paštikové těsto se tence rozválí, na libovolné kousky rozkrájí a na papír rozloží; z druhého rozváleného těsta nařezají se proužky, kterými stěny paštiky se obloží a pevně na podklad přitlačí. Podlaha a stěny paštiky potrou se rozkvedlanými vejci.

Třetí kus těsta tak jak podklad upravený, připraví se k vrchnímu zakrytí paštiky.

Paštika vyplní se servity, aby nesplaskla, přikryje se papírem a pozvolna se peče — nejlépe den před naplňováním. Paštika různě se okrašluje, a i tyto okrasy přidávají se dříve, než nadita a upečena byla.

Paštikové těsto se peče též v různých formách. Na dno paštikového těsta položí se rozkrájený citron, máslo, slanina a koláčky cibule: kdo chce může i ušťice přidati, ale není toho třeba. Na vše naleje se trochu vína, položí se z mléka vybraná játra, posypou se květem muškátovým a vrchem vše upraveným těstovým příklopem zadělá.

Paštika peče se při mírném ohni.

Co se paštika peče, vrazí se do mléka několik žloutků, provrtá se paštikový příklop a dírkou vleje se smíšenina tato do vnitř, načež díрка úplně tím samým těstem se zadělá, aby pára neodcházela a paštika na chuti neutrpěla.

### 728. Paštika z holubů.

Paštika upraví se z výše popsaného těsta. Holoubci se den před upravováním vyberou, oškubou, očistí a na čtvrtky rozsekají a vyperou; na to se dají s trochu dobré polévky, máslem, kořením, osolené na cibuli a citronu na pekáček a nechají se dusiti. Udušená holoubata dají se vychladnouti. Nevařené žaludky a plíčky se rozsekají, smíchají se s uvařeným mlékem a rozsekanými žampiony.

Raci se uvaří v slané vodě, vyloupnou se a maso rozseká.

Na dno paštiky dá se tato sekanina a vše ostatní vrstevnatě se ukládá a dobrou masovou polévkou zaleje; vrchem paštika se příklopem zadělá a aspoň hodinu mírně peče.

Na upečenou paštiku nalije se omáčka z holubů, polévka ze šampaňského vína, přidá trochu másla a kaprlat, která se se žloutky smíchala, svařila a moukou zapražila.

K úpravě těchto paštik možno i loupáčkového těsta užiti a paštiku ve zvláštní formě na hoření způsob péci a upravovati.

### 729. Paštika z kapouna.

Upraví se z máslového těsta paštika a upeče se. Kapoun upraví se jako pro ragout; trochu mouky s máslem do hněda se upraží, sardele jemně rozsekané se přidají a vše se smíchá; na to položí se kousky kapouna, pokryjí jemně rozsekanou cibulí, utlučeným muškátovým květem, jemně rozsekanou kůrou citronovou, zalejí se vínem, vše se osolí, opepří a dá se svažit. Na paštiku tuto nakape se citronová šťáva.

### 730. Kachní paštika.

Oškubaná a opářená kachna rozřízne se na hřbetě, kosti se vyberou, prsa se rozřežou, prošpikují, dokonale vnitř i zevně se osolí, opepří a muškátem a hřebíčkem prosype, načež se do paštikové těstové formy upéci dává.

Paštika tato studená je velmi chutná.

### 731. Paštika z husy.

Jako paštika kachní, upravuje se i paštika husí a po-  
jídá se obyčejně studená.

### 732. Paštičky slukové.

Ze zbylých od druhého dne sluk, aneb z čerstvě upečených a vychladlých sluk — sřeže se maso, jemně rozseká, roztlučená v hmoždíři žebírka se v másle dusí a konečně jemným sýtkem k masu protlačí, vše poznovu s jemně usekanými lanýžemi, coulisem a dobrým vínem se smíchá a dusí.

Paštičky dají se do máslového těsta a nosí za tepla na stůl.

### 733. Paštika ze štiky.

Štika se očistí, trhne, vykuchá a na kousky rozseká. Z masa vyberou se všechny ostí, maso dá se do octa a proloží se citronovými kolečky.

Z jater štiky, rybího masa, rozpuštěného másla, několika vajec, rozstrouhané housky upraví se nádivka, která se osoluje a muškátem upravuje.

Na misku natře se nádivka, na tu dá se ryba máslem natřená, vrchem dají se rozsekané žampiony, kaprlata, citrony, ocásky račí, vše se osolí; na to se dá opět vrstva sekaniny, na tuto zase ryba a tak pořáde, až je mísa plná.

Poslední vrstva upraví se ze sekaniny, která se dobrou polévkou zaleje, lupeny a máslovým těstem zakryje, vejcem natře, a vše při silném ohni asi 1½ hodiny se peče. Na tuto paštiku užívá se kaprlová omáčka se šťávou citronovou.

#### 734. Paštika ze pstruhů.

Pstruzi se očistí, rozsekají, přelejou vařícím octem.

Cibule, sardale, kaprlata a petružel dusí se v másle, zapraží se moukou, a přidají se do omáčky této pstruzi. Na pstruhy naleje se ocet s vínem, s cibulí, hřebíčkem, bobkovým listem a citronovými kolečky, vše se osolí a do měkka uvaří.

Na máslem vytřený pekáček paštika se uloží, máslovým těstem obloží a dobře upeče.

#### 735. Paštika ze zvěřiny.

Zvěřina se měkce uvaří, kosti se vyberou, přidá se cibule, slanina, hřebíček a pepř.

Zvěřina se dříve buď hodně natluče aneb na kousky rozkrájí.

Do paštikového těsta loupáčekvého dá se na podlahu máslo, maso a sekanina. Okraje potrou se rozkvedlaným vejcem, vše se loupáčkovým těstem zakreje a paštika při silném ohni upeče a omáčkou zaleje.

Omáčka upravuje se následovně: Udělá se na másle hnědá jížka, do které se přileje dobrá masová polévka a trochu vinného octa, přidá roztlučeního cukru, rozsekané ci-

bule, utlučeného pepře a hřebíčku, vše se svaří a procedí. Do omáčky hodí se několik koleček citronu, několik rozkrájených žampionů, kaprat, kousek másla a společně ještě jednou vše se povaří a na paštiku přes sítko nalévá.

## R a c i.

### 736. Raci

se okartáčují, v několika vodách vyperou. Vytáhne-li se střívko, musí se míti zřetel k tomu, aby se nerozvařili. Voda se osolí, přidá do ní kmín a zelená petružel, a když je ve varu, vhodí se raci na 5 minut do ní; pak se vyberou a dají na mísu.

### 737. Vaření raci.

V kolikeré čerstvé vodě raci se dokonale vyperou.

Slaná voda se vaří, raci do této se vrhnou a brzo bez velkého trápení se ve čtvrt hodině uvaří. Do vody na raky určené dává se kmín, sůl, petruželka jemně rozsekaná a máslo. Raci častěji se zamíchají a po uvaření ještě chvíli v hrnci ostanou. Takto upravení raci jsou velmi chutní.

### 738. Vaření raků.

Opraní raci vaří se ve vodě, do které ocet, máslo, sůl a pepř přidán byl.

Na stůl nosí se raci na mísce, tak aby klepety ven vyčnívaly, mezi klepeta dává se čerstvá, zelená petružel.

Poněvadž raci zamažou servitky, a skvrny takové ne-

radý pouštějí, užívá se k nim zvláštních ubrousků aneb jen ubrousků papírových.

Raci dávají se na stůl též v uzavřené polévkové míse v omáče, v které se byli uvařili.

### 739. V polévce vaření raci.

Opraní raci hodí se do vařící vody osolené, do které kmín a petružele přidáno bylo, povaří se dle velikosti deset až dvanáct minut, načež z ocásků a klepet maso se vypulpuje, silnou polévkou polévá a se strouhanou houskou, máslem račím a citronovými kolečky smíchá. Vše se ještě jednou pozvolna a mírně svaří a hned pak na stůl nese.

### 740. V pivě vaření raci.

Raci očištění dají se do nádoby sladkým pivem naplněné.

Pivo musí býti osolené, s přídavkem kmínu, petružele a pepře. V pivě rychle se raci vaří.

### 741. Jemně vaření raci.

Na koláčky rozkrájená cibule, kmín, pepř a jiné zrnkovité koření svaří se v polovici vody a polovici vína; vařící osolená tekutina procedí se na oprané raky, nádoba se pevně zakryje a vše aspoň deset až dvanáct minut prudce vaří; pak vše se scedí, raci máslem rozpuštěným se polejou a zelenou petružilkou okrášlení a vkusně na míse urovnání na stůl se nesou.

### 742. Vaření raci po francouzsku.

Opraným rakům vytáhne se z ocásku střevo; raci dají se do nádoby buď vodou s octem neb vínem naplněné, osolené, opepřené, do které máslo, bobkový list, dymján, hřebíček

a rozkrájená cibule přidány jsou, vše se silně asi 20 minut svaří, odstaví a raci buď teplí nebo vychladlí na stůl se nosí.

#### 743. Jiný způsob.

Očištěným rakům vytahuje se střívko, dávají se na sucho do nádobky na vytopená kamna, osolí, opepří se; přidá se na drobné kousky rozkrájený česnek, bobkové listy, petružel, mrkev, cibule a máslo, vše se stále obrací a míchá.

Jakmile raci zčervenají, naleje se na ně dobrý ocet; omáčka se sleje, procedí, raci teplí na stůl v omáčce se nosí.

#### 744. Vaření raci po anglicku.

Opraní raci dají se do vařící hodně osolené vody, vaří se deset až dvanáct minut, načež se ven vyberou, dobrým olejem potrou a vkusně na mísy urovnávají.

#### 745. Po rusku vaření raci.

Hodně slaná voda s koprem se vaří, a když v největším varu je, dají se do ní opraní raci, vaří se poznovu asi čtvrt hodiny, načež na stůl se nesou.

#### 746. Raci v smetaně.

Do kyselé smetany přidá se jemně usekaná a na másle osmažená petružel, vše se osolí, přidá kmínu a raci očištění do toho vloží.

Jakmile smetana se vaří, přileje se do ní buď bílé víno neb ocet, až po uvaření naleje se na raky dobrá masová polévka.

#### 747. Jiný způsob.

Vypraní raci uvaří se v slané vodě, maso se vyloupne, poleje a svaří se smetanovou omáčkou. Smetanová omáčka upravuje se z kyselé smetany, osmažené petružele a vína, opepříje a osoluje se.

### 748. Jiný způsob.

V sladké smetaně, které přidalo se trochu másla, kmínu, soli a bílého vína, vaří se očištění raci asi čtvrt hodiny, vyberou se a s omáčkou přecezenou na stůl se nosí.

### 749. Velmi chutní raci.

Na živé raky nalije se kyselá smetana, kterou tito rádi snědí a tím vodní chuť úplně tratí, načež se vaří v osoleném a vodou rozředěném pivě, kterému přidána byla petružel a kmín.

Uvaření raci polévají tu a tam i vařícím máslem, než se na stůl nesou.

### 750. Raci smažení.

V slané vodě svaření raci se opatrně ze skořápek vydají, maso v mouce osolené s jemně rozsekanou petružilkou smíchané — se obalí a v másle usmaží, načež do vyčištěných skořápek dává.

Na stůl nosí se na misce osmaženou petružilkou vkusně okrášlení.

### 751. Ocásky račí.

V slané vodě svaří se raci, ocásky se vyloupnou, očistí a usuší, načež se do sklenic ukládají.

Svaří se hodně soli s vodou, dá se vychladnouti, naleje na ocásky račí, vrchem přidává se provanský olej, vše se obváže a v studené místo uloží.

Před upotřebením se ocásky vymočí a několikrát vyperou.

### 752. Paštiky račí.

Upeče se paštikové těsto ve způsobě formy, jemně usekaným račím masem se naplní a paštikovým těstem zakryje a vše upeče.



### 753. Jiný způsob.

Z uvařených raků vyloupne se maso, rozseká a smíchá se s račím máslem, žampiony. Rozseká se též kuří, štičí neb telecí maso, smíchá se strouhanou houskou, několika vejci, osolí a opepří, promíchá s račím — na hoření způsob upraveným masem, přidá se trochu citronové šťávy.

Sekanina tato dává se na jemné máslové těsto, posypává se jemně sekanými žampiony, opět se pokryje těstem máslovým, upeče a s račí omáčkou na stůl nese.

### 754. Krokety račí.

V 90 gramech horkého másla usmaží se dvě lžíce mouky, jedna cibule, přileje se  $\frac{3}{4}$  litru smetany k tomu, omáčka se vaří až úplně shoustne, procedí se, přidá se do ní jemně rozsekané maso račí, mlíčí kapří, vše se dá k ledu — a když úplně shoustlo — vyklopí na vál, uválí v šišky neb malé uzeníčky, omáčí ve vejci, obalí v rozstrouhané housce, usmaží se, — okrašluje se zelenou petružilkou a po polévce nosí se na stůl.

### 755. Svítek račí do polévky.

Tvrdá houska rozkrájí se na kostičky, tyto osmaží se v másle, potrou jemně rozsekaným račím masem, osmaží račím máslem a dávají do polévky.

### 756. Račí salát.

Uvaří se raci v slané vodě, z ocásků a klepet se maso vyloupe, urovná vkusně na misku, kolkolem položí se čtvrtky na tvrdo vařených vajec, kolem těch opět račí ocásky, okrášlené sardelemi očištěnými a bez ostí, kaprlema a na jemné koláčky nakrájeným uzeným lososem, zelenou petružilkou atd. ; vše zaleje se pikantní, salátovou neb majonésovou omáčkou.

## 757. Uschovávání raků.

Mají-li raci žítí delší čas se udržeti, ukládají se buď do truhlíků, v kterých ryby ve vodách držíme, při tom denně jemně rozsekaná játra, odpadky masa neb jiné zbytky potravin jim dáváme.

Taktéž lze raky v studeném sklepě v koši a žihavkách (kopřivách), neb petruželové nati po delší čas na živu udržeti, ale každého dne musíme je probíratí neb zašlí dostávají bělavou slupku a vystrkují ocas. Raci vydrží kolik dní bez potravy, ale výhodnější je, dáme-li jim každého dne u večer vždy čerstvé pivo neb mléko s vajíčkem rozmíchaným; kyselým pivem a mlékem se otravují. Po krmení takovém raci stloustnou a mají dobré maso. Živí raci zasílají se v trávu neb kopřivy (žihavky) uložení, v koších dobře ovázaných a uavlhčených.

## 758. Račí ocásky.

Uvaří se raci v slaué vodě, maso z ocásků se vyloupe, očistí, střívko vytáhne, osuší a do sklenic na zavařeninu ukládají.

Svaří se hodně slaná voda a když vychladla, naleje se na račí ocásky až se úplně potopí, vrchem nalije se dobrého oleje, aby vzduch do vnitř nemohl, jakož i nádoba měchýřem se obváže.

Mají-li se ocásky k přípravě jidel užiti, operou se několikrát v čerstvé studené vodě.

## 759. Račí koblížky.

Kousek račího másla se utře, useká 12 dekagr. (8 lotů) račích ocásků a klepet, dobře se to utře se 6 vejci, přidají se 2 máčené housky, trochu květu a soli. Máslové těsto se

pomaže bílkem, smíšeniny se pokladou kopečky na těsto a jednotlivě se zabalí, usmaží a posypou cukrem nebo smaženou, zelenou petruželí. Obvyčejně se dávají při větším obědě po hovězím mase.

## Ž á b y.

### 760. Žáby zadělávané s citronovou omáčkou.

Skokaní stehna se očistí, dají na pekáč, osolí se, přidá másla, rozsekané cibulky a dusí se. Žáby se dají na mísu, do omáčky se vytlačí šťáva z jednoho citronu. Žáby se do toho dají, a za chvíli nesou na stůl.

### 761. Žáby s cibulkou.

Vypraná, očištěná stehna skokaní se dají na pekáč, na kterém je růžově usmažená cibulka, osolí se, opepří, obrací se, aby byla na obou stranách stejně dušena, a dají na talíř.

### 762. Žáby smažené.

Stehna žabí (skokanů) se zbaví kůže, operou, osuší, nasolí, oválí v mouce, vejci a postrouhané housce a na másle se usmaží, dají na mísu a okráší se zelenou, smaženou petruželí.

### 763. Žabí stehna s podpouštkou.

Stehna žabí se otrou solí a octem, operou se ve vodě, udusí se v dobré polévce, vyndají a nechají se přikryté státi; do omáčky se přilije bílého vína, přidá sardelového másla, šťávy citronové a přimíchají se 2 žloutky.

## Šneky, mušle, ústřice.

### 764. Šneci.

Šneci se i se skořápkami operou, v hovězí polévce nebo ve slané vodě uvaří. Když se skořáčky otevrou, vytáhnou se šneci vidličkou neb nožem, ocásky uříznou. Šneci se drobounce usekají, přidá se  $\frac{1}{4}$  kilg. másla, tolikéž sardelí, které se zbaví ostí, a jemně se utrou s česnekem, který byl se solí utřen, marjankovými plevami, postrouhanou houskou a polévkou, ve které byli šneci uvařeni, na plechu se podlijí polévkou, upekou v troubě a dají na talíř.

Uchovají-li se skořáčky a vyčistí, mohou se jindy naplniti jen sekaninou bez šneků.

### 765. Jiný způsob.

Šneci se vyperou i se skořápkami a vaří buď v hovězí polévce aneb ve slané vodě. Když se skořáčky otevrou, vytáhnou se šneci vidličkou neb nožem, ocásky se uříznou; domky se dobře uvnitř solí vytrou a vyvaří; pak se postaví otvorem dolů, aby voda vykapala, a čistým šatem se osuší. Čtvrt kila másla a něco více než  $\frac{1}{8}$  kilog. sardelí na 24 šneky; sardele se zbaví všech ostí; nejdříve samy a pak s máslem se jemně utrou; přidá se buď 6 menších nebo 4 větší stroužky v soli utřeného česneku, špetka dobře rozetřených marjankových plev, trochu tlučného pepře, nového koření a strouhané housky tolik, aby sekanina netekla, přilije trochu polévky, v níž byli šneci vařeni. Do skořápek se dá nejdříve kousek sekaniny, pak šnek a opět sekanina; naposled se dá strouhaná houska a přitlačí nožem.

Jeden vedle druhého se pokladou na plech, otvorem nahoru, podlijí se polévkou a nechají se pozvolna v troubě upéci. Úhledně se narovnají na mísu a přikryjí ubrusem.

#### 766. Jiný způsob.

Šneci ve skořápkách se vyperou, pak vaří ve slané vodě. Když se domky počnou otvírati, vytáhnou se šneci, ocásky se uříznou, a jsou-li tvrdí, vaří se buď v hovězí polévce nebo v osolené vodě. Když úplně změknu, dají se na talíř s křenem.

#### 767. Skořápky šnekové.

Skořápky šnekové se dají do vařící vody, vyvaří se dokonale, kartáčkem vyčistí a poznovu několikráte do studené vody se dávají, aby úplně se vyčistily.

Skořápky hlemejžďové lze i k nadívání falešných šneků atd. užítí.

#### 768. Mušle.

Čerstvé, dosud zavřené mušle se osuší šatem, dají na pekáč s vínem a dobrým čerstvým máslem; kdo chce, může přidati trochu květu. Dusí se tak dlouho, až se otevrou, urovnají se na mísu, podlijí šťávou, přidá se citronové šťávy, a dají se buď s křenem nebo citronem na stůl.

#### 769. Jiný způsob.

Mušle se operou vodou, uzavřelé mušle vaří se ve víně s petrželí a cibulí — až se otevrou, na to polovic skořápky se odstraní, druhá pak plná dává se do omáčky a k okrášlení mnohých jídel. Z velkých druhů mušlí vylupuje se po uvaření chrupavka ven.

#### 770. Smažené mušle.

Mušle se očistí a vymáčejí, dají se na kotel do studené vody, osolí se, přidá několik cibulí a na prudkém ohni se

svaří. Když se skořápky otevřely, vyndají se mušle, voda nechá odtéci, zvrátka se očistí, ze skořápek vyndají, obalí se těstem ze žloutků, mouky, soli a pepře a smaží se na másle, přidá šťáva citronová aneb se nakrájené citrony přidávají. Jestli cibule, která byla přidána, zčerná, je nejlépe, když se mušlí nepožívá; může to býti znakem, že se mezi mušlemi nachází škodlivé.

### 771. Čistění mušlí.

Malé skořápky mušlí, dosti hluboké, které i pohodlně stojí, vyčistí se teplou vodou, kartáčkem, načež se vymačují v studené vodě, otírají čistým šatem a dají vysušiti.

Užívají se hladké neb kostrbaté mušlové skořápky na úpravu různých jídel.

Mimo pravé skořápky mušlové užívají se napodobněné porcelánové.

### 772. Ústřice.

Jen pevné uzavřené ústřice, které jen pomocí nože otevříti se mohou, jsou čerstvé.

Ústřice se ze skořápek vybírají, ve vodě a šťávě citronové se uvaří.

Též možno ústřice celé ve víně vařiti.

### 773. Ústřice a mušle.

Mušle se dobře očistí kartáčem, vyperou ve víně, dají na pekáč do dobrého vína a dusí se, až se samy otevrou, dají pak na talíř s citronem. Při koupi ústřic musí kuchařka dbáti toho, aby byly všechny ústřice zavřené, sic jinak se jich nemůže užiti. Mají-li se déle zachovati, musí býti vždy u ledu.

## Želvy.

---

### 774. Jak se želvy umrtvují.

Na hřbet želviny budky položí se žhavé železo, tím vyžene se želva z budky ven.

Želva vystrčí hlavu, nohy a ocas, hlava a ocas rychle se usekají.

Želvy se umrtvují též tak jak raci, vařící vodou.

Krev želví se chytá a k přípravě jídel užívá.

Opraná želva se tak dlouho ve vodě vaří, až se snadno oloupá, což se jen tehda provésti může, dokud želva teplá je, při čemž se též opatrně vykuchá.

Kůže i vnitřnosti se zahodí.

Má-li želva právě malá žlutá vajíčka v sobě, vyberou se a udělá se na ně zvláštní omáčka.

### 775. Želva se zeleným hráškem.

Malé říční želvy se zabíjí pomocí žhavého železa, které se jim na zadek položí, na to se stahnou, hodí se do vařící vody, operou se a uvaří v slané vodě, až úplně se sloupnou; na to se vykuchají, maso se rozčtvrtí, na pekáček dá. Zasmaženou jíškou v masové polévce upraví se hrášek, který se k želvě přidává.

### 776. Smažená želva.

Zabitá želva se čistě opere, v slané vodě čtvrt hodiny se povaří, oloupá se, kůže se s ní stáhne, vykuchá se, maso na kousky se rozkrájí, v mouce a víně se obalí a v másle usmaží.

### 777. Studená želva.

Zabitá želva nechá se hodinu ve vodě vymočiti, načež vaří se asi čtvrt hodiny v slané vodě, oloupne se, vykuchá se, a takto upravená osolí se, dá se na pekáček, podleje se červeným vínem a polévkou, přidá se bobkové listy, cibule, pepř a hřebíček, vše se pozvolna dusí, až maso úplně změkne, načež nechá se s polévkou vystydnouti, rozkrajuje se na plátky.

K želvě studené — různě okrášlené aspikem a podobným, dává se na stůl ocet, olej, pepř a sůl.

### 778. Želví vejce.

Želví vejce v slané vařící vodě do tvrda se uvaří, oloupají se a dají do polévky.

Želví vařené vejce dávají se v ubrousku aneb i máslem omaštěné na stůl.

---

## Omačky.

---

### 779. Křen mléčný.

Půl litru polévky hovězí se svaří se třemi lžicemi mouky, rozmíchá se a procedí. Přidá se kus cukru, trochu rozsekaných mandlí, kousek postrouhaného křenu a trochu dobré sladké smetany; svaří se a přidá buď k hovězímu masu neb knedlíkům.

### 780. Křen s vejci.

Dva tvrdé žloutky se roztlačí a smíchají se třemi lžicemi vinného octa a solí.



### 781. Křen polévkový s houskou.

Půl litru polévky se osolí, do ní se dá postrouhaná houska, ustavičně se míchá, postrouhá se křen, přidá se do toho a opepří se.

### 782. Polévkový křen.

Dobrý křen, prostřední velikosti, se očistí, postrouhá a dá na pekáček, popráší se moukou, osolí, přidá květu, 3 dekagr. (2 loty) másla, kousek cukru a přilije půl litru dobré hovězí polévky, mezi vařením se jím ustavičně míchá.

### 783. Jiný způsob.

Rozehřeje se máslo, tři vařečky mouky se v něm rozmíchají, přilije půl litru hovězí polévky a nastrohá křenu.

### 784. Křen studený.

Do vinného octa se dá kus cukru, je-li ocet příliš ostrý, rozředí se vodou a přidá postrouhaného křenu.

### 785. Křen se zemáky.

Uvaří se 8—10 moučných zemáků, oloupá, nechá vychladnouti a protlačí sítem, k nim se přimíchá stejné množství postrouhaného malínského křenu, přilije oleje a octa; přidává se k hovězímu masu.

### 786. Zemáková omáčka se smetanou.

Uvařené zemáky se rozkrájí na lístky, dusí na pekáči s kusem másla, solí, pepřem, citronovou korou, šťávou a polovicí citronu, přileje se čtvrt litru kyselé smetany. Po malé chvíli se dá omáčka v teplé míse na stůl.

### 787. Jiný způsob.

K růžové jíšce se přidá sůl, pepř, květ, rozsekaná petružel a rozsekaná pažitka se smíchá s půl litrem smetany a omáčka se svaří, pak se přidá talíř rozkrájených vařených zemáků, svaří se a dá na stůl.

### 788. Omáčka vinná.

Půl litru bílého vína se smíchá se čtvrt litrem octa a vody, vaří se čtvrt hodiny, přidá se cukr, osmina litru dobré kyselé smetany, tři žloutky, rozmíchá se a chvíli se povaří.

### 789. Omáčka se sekaným masem.

Ke zbytkům jakékoliv pečeně se upraví omáčka z jíšky s polévkou, cibulí, listem bobkovým, kořením, svazečkem zeleniny. Omáčka se procedí, okyselí octem, citronovou šťávou, rozkrájenými kyselými okurkami nebo houbami. Rozkrájené maso se do ní vloží a ohřeje.

### 790. Omáčka marjánková.

Do půl litru hovězí polévky dá se pět stroužků česneku v soli utřených, špetka marjánky, která byla na ruce potřena, a trochu pepře, s jíškou se povaří a procedí.

### 791. Omáčka papriková.

Kus másla, na lístky nakrájená slanina, cibule, kořínky zeleniny, několik šampionů, dva lusky papriky a několik zrnek koření se praží, přilije půl litru polévky, vytlačí šťáva citronová a vše se půl hodiny vaří; polévka se procedí, mastnota sebere, přidá bledá jíška, několik lžic smetany a dva žloutky.

### 792. Omáčka smržová.

Čerstvé smrže se nakrájejí na koláčky a dusí se, až se voda vypaří; kousek másla, pepře, zelená petružel a sůl se přidá a dusí se se smrži. Hovězí polévka se povaří s jíškou a přidá ke smržům.

### 793. Jiný způsob.

Hrstka smržů se vypere, nakrájí, dá na pekáč a dusí se s usekanou petruželí, smíchá s bledou jíškou a protlačí se sítkem do hovězí polévky, chvíli nechá povařiti, přimíchá pak 6 syrových žloutků a míchá se omáčkou, až zhoustne, nechá se pak vystydnouti.

Má-li býti omáčka teplá, nedají se žloutky.

### 794. Omáčka kyselá, houbová.

Půl litru hovězí polévky s octem, jíškou a pepřem se vaří. Houby suché se vyperou, vaří ve slané vodě; když jsou uvařené, přidají se k omáčce, s kterou se ještě chvíli povaří.

Nepřidá-li se octa, je houbová omáčka sladká.

### 795. Omáčka ze suchých hub.

Suché houby se spaří, voda slije, houby drobně rozsekaří; k nim se přidá bledá jíška, 2 lžíce hovězí polévky, a omáčka se svaří. Kdo chce, může přidati rozsekané petružele.

### 796. Omáčka ze žampionů.

Na lístky nakrájené žampiony se na másle udusí, přidá se citronové šťávy, hnědá jíška, opepří se, nalije polévky a svaří se.

## 797. Jiný způsob.

Uvaří se z hovězího masa, syrové šunky a koření polévka, se sklenicí vína se smíchá, přidá se máslo a citronová šťáva, načež dají se do svařeniny této do měkka uvařené žampiony, vše se poznovu svaří, scedí, načež tři až čtyry žloutky do toho se vrazí.

## 798. Jiný způsob.

Do 125 gramů másla do hněda rozpuštěného, dá se několik žampionů udusiti, vyndají se, pokapou citronovou šťávou, udělá se jíška z másla a mouky, přileje se bouillon, opepří se, přidá koření, nandají se žampiony, a vše poznovu se vaří.

## 799. Lanýžová omáčka.

Očistí a oloupají se lanýži, rozkrájí se v tenká kolečka, přidá se jemně rozsekaná cibule, rozsekaná petružel, čerstvé máslo, trochu vína, vše se dusí, až lanýže úplně změkly, přidá se trochu dobré jíšky, silné masové polévky, vše se ještě jednou důkladně provaří, přecedí a na stůl nese.

## 800. Jiný způsob.

Lanýže se očistí, oloupají, v tenké plátky rozkrájí, které v silné polévce neb víně až do měkka se udusí; mezi tím uvaří se chutná vinná omáčka, která se na lanýže přileje.

## 801. Jiný způsob.

Oloupají se dva až tři lanýže, rozkrájí se na malé kostky, uvaří v silné polévce masové, do které chutného červeného vína se přililo; vše po uvaření se procedí a poznovu povaří.

### 802. Máslová omáčka.

Na pekáčku rozpustí se 70 gramů másla, přidá se lžíce mouky, osolí se, dá muškát, kořínek rozstrouhaný, zaleje se trochou studené vody, míchá se a nechává svařiti, načež poznovu 120 gramů čerstvého másla, šťáva s citronu a jemně utlučený pepř se přidává.

Do omáčky této možno i jemně rozetřené sardele přidati.

### 803. Máslová omáčka s kapary.

Smíchají se 24 gramy (16 lotů) másla se lžicí mouky, a  $\frac{3}{4}$  litru vody; hrnek se postaví do horké vody, a směsina se tak dlouho tluč, až se zpění, přidá se šťáva citrónová a kapary, může se přidati k rybám, kuřatům a telecímu masu.

### 804. Omáčka kaparová (kaprlová).

Čtvrt litru hovězí polévky se smíchá s octem a jíškou, povaří se, procedí, kapary se rozsekají, přimíchají, povaří a omáčka procedí.

### 805. Karfiolová omáčka.

125 gramů másla se usmaží, přidají se do něho dvě lžíce mouky a trochu ustrouhaného muškátu, přileje se čtvrt litru vody, v čemž se karfiol uvaří, a veškerá tekutina za častého míchání se svařiti nechává, do omáčky vrazí se dva až tři žloutky, okrojení se račím máslem, a vše naleje se na karfiol ve vodě do měkka uvařený. Také možno k žloutkům trochu kyselý smetany přidati, společně skvedlovati a žádné račí máslo nedávati.

### 806. Šípková omáčka.

Půl litru čerstvých šípků se očistí, ve  $\frac{3}{4}$  litrech vody se skořicí a korou citronovou se svaří, procedí, přilije čtvrt litru

bílého vína, přidá 9 dekagramů (6 lotů) cukru, malá lžice zemákové mouky a trochu studené vody.

#### 807. Jiný způsob.

Cibule se nakrájí, přidá pepře, nového koření, tři hřebíčky a vinný ocet; vše se povaří; pak se přimíchá bledá jíška s máslem, procedí se, přilije čtyři lžice vína, přidá kousek upáleného cukru a dvě vařečky povidel ze špíků.

#### 808. Omáčka zemáková (studená).

Dva vařené, studené zemáky se ustrouhají, přilije se vinného octa, osmina litru vody a tolikéž dobré hovězí polévky, vše se hodně utře, přilije se dvě lžice rozpuštěného čerstvého másla (nebo 2 lžice olivového oleje), mlíčí ze slanečka se zbaví všech blánek, utře se, přidá se do omáčky a dobře se rozmíchá. Omáčka tato dává se ku zbytkům pečení.

#### 809. Jiný způsob.

Několik oškrábaných zemáků se uvaří v hovězí polévce; polévka se scedí, zemáky se do ní sítkem protlačí; přidá se marjánky, trochu květu a utřený stroužek česneku (jsou-li čerstvé houby, přidá se hřebek pro chuť), je-li hustá, přilije se polévky.

#### 810. Jiný způsob.

Uvařené zemáky se na listky nakrájejí, k cibulce na másle s moukou smažené se přilije hovězí polévky, přidá pepře, soli a nasekané petržele. Když je omáčka uvařena, přidají se zemáky a chvíli se povaří.

#### 811. Jiný způsob.

Cibule na listky nakrájená se usmaží na másle se lžicí mouky, přilije půl litru polévky, přidá soli, pepře a 2—3 lžice octa, vše se procedí na rozkrájené vařené zemáky.

### 812. Zemáková omáčka s vínem.

Několik oloupaných, vařených zemáků se rozkrájí na lístky, s máslem, solí, pepřem, sekanou petruželí a pažitkou se několikrát nad ohněm potřese, pomoučí a polévkou s vínem polije, načež se čtvrt hodiny povaří.

### 813. Smetanová omáčka.

Na kůru citronovou se nalije půl litru smetany, přikryje se a postaví stranou; lžíce mouky se rozmíchá se 4 žloutky a studenou smetanou; připravená smetana s citronovou korou se přidá, osladí se 9 dekagramy (6 loty) cukru, omáčkou se nad ohněm míchá, až počne se vařit, načež se procedí.

### 814. Jiný způsob.

60 gramů cukru, půl litru dobré sladké smetany, dvě vařečky mouky, kousek vanilky a kousek nerozsekané citronové kůry se vaří, až zhoustne; pak se přimíchají tři žloutky; může býti upotřebena studená neb teplá; obvyčejně se dává k buchtám.

### 815. Mléčná omáčka.

Svaří se  $\frac{1}{2}$  litru mléka se 6 dekagramy (4 loty) cukru, který byl otřen o citronovou kůru, přidá se 5 žloutků, lžíce zemákové nebo pšeničné mouky, soli, a několik lžic studeného mléka.

### 816. Omáčka cibulová, studená, sladká.

Bílá, čerstvá cibulka se drobounce rozkrájí, přidá se cukru, másla a pepře, vše se do červena udusí; přilije se hovězí polévky, a za polovic této bílého vína, přisypou se dvě vařečky bílé mouky, procedí se, přilijí se čtyři lžíce sladké smetany, na míse se dobře promíchá a dá k ledu. Hodí se výborně k studené zvěřině.

### 817. Cibulová omáčka.

Asi dvě lžíce mouky dají se do másla sprážiti, načež se přidá na drobné kousky rozkrájené cibule, vše se společně nechá až do červena za stálého promíchávání škvářiti, načež se dobré masité polévky přidá a vše společně, za stálého míchání provaří.

Omáče možno i kmínu přidati.

Uvařená omáčka na sítu se přecedí.

### 818. Hnědá omáčka cibulová.

Na másle se cibule moukou posypané napolo rozpaří, načež se polévky, octa, cukru a trochu bílého vína přidá, vše se důkladně promíchává a zavaří, a když dokonale uvařeno, sítem procedí.

### 819. Bílá cibulová omáčka.

Několik bílých cibulí rozkrájí se na tenké plátky, usmaží se v másle do měkka, aniž by při tom sežloutly. Potom se upraví bílá světlá jízka, která se s masovou polévkou a sladkou smetanou svaří.

Do takto docílené zavařeniny přidá se upravená již cibule, sůl, pepř a jiné koření, načež se vše poznovu promíchá a zavařiti nechá.

Uvařená omáčka se procedí.

### 820. Omáčka cibulková.

Celá cibulka se rozseká drobounce, na kousku hovězího loje, másla neb sádla se do zlatova usmaží; nalije se na ni trochu hovězí polévky, přidá se trochu jíšky, rozmíchá se, aby byla omáčka dostatečně hustá; konečně se sítkem procedí.

Anebo:

Cibule se rozkrájí na kostky, nalije na ni hovězí po-



lévky, přidá pepře a soli. Když se poněkud povařila, přidá se jíška a procedí sítkem.

Anebo:

Do hovězí polévky se přidá jíšky, pepře a květu; povaří se, procedí, nat z mladé cibulky se drobně rozseká, přidá se a povaří.

### 821. Cibulková omáčka teplá, kyselá.

Cibule se rozkrájí a dá se do hovězí polévky s pepřem (celým), kořením, bobkovým listem, thymiánem a solí, trochu se vše povaří. Pak se upálí kousek cukru a přidá se s octem k omáčce; je-li málo kyselá, vytlačí se z půle citronu šťáva; přidá se jíška a procedí. Je-li určena ku zvěřině, přidá se kyselé smetany a může se jísti též studená.

### 822. Omáčka česneková.

Tři stroužky česneku se rozkrájejí, v hovězí polévce s pepřem povaří; růžová jíška se přidá, chvíli se povaří a procedí.

### 823. Česneková omáčka s marjánkou.

Asi tři stroužky česneku se dají s marjánkou do hovězí polévky, osolí se, povaří; přidá jíška a procedí.

### 824. Koprová omáčka hnědá.

Půl litru hovězí polévky se svaří s octem; přidá se jíška z másla, procedí, drobně nasekaný kopr do toho nasype a chvíli povaří.

### 825. Omáčka koprová, bílá.

Čtvrt litru polévky hovězí se vaří s octem a solí; přidá se jíška nebo tři lžce mouky, míchá se tím, aby byla stejně rozmíchána; pak se vše procedí. Kopr se dobře rozseká, nasype do čtvrt litru dobré kyselé smetany, ve které byly rozmíchány dva syrové žloutky, a přilije se k omáčce.

### 826. Omáčka z rajských jablek.

Do čtvrt litru hovězí polévky dají se tři čerstvá rajská jablka neb nakládaná, neb zavařenina, dvě drobně rozkrájené cibule, osm pepřových zrněk, čtyry zrnka nového koření, dva hřebíčky, přidá se jíška a kousek cukru. Může se též přimíchati trochu vína.

### 827. Rajská omáčka černá.

Celá cibule se nakrájí, s cukrem a máslem se do hněda upálí, přimíchá se  $\frac{1}{8}$  litru vína, všeho koření, bobkového listu a černého perníku neb bezinek, tři rajská jablka, jíška a trochu vína, povaří se, procedí a nese na stůl.

### 828. Omáčka celerová.

Celer se očistí, vaří se v druhé hovězí polévce. Když celer změknu, dá se do polévky, ve které byl vařen; jíška, celer se postrouhá, dá se do polévky zasmažené, přidá se soli, pepře a květu.

### 829. Omáčka okurková.

Čtvrt litru hovězí polévky se smíchá s pepřem, bledou jíškou a octem; vše se povaří. Rozkrájí se nakládaná okurka buď tence na koláčky neb kostky, načež se ještě chvíli povaří.

### 830. Omáčka ze chmelníčku.

Čerstvý chmelníček se očistí a vypere, polije se octem a vodou, pak se spaří, ocedí, rozseká, udělá se hnědá jíška, scedí se hovězí polévka, smíchá se s vodou, ve které byl chmelníček vařen, upálí se kousek cukru a rozsekaný chmelníček do toho přidá.

### 831. Omáčka z mrkve.

Celá mrkev se postrouhá, z ní se vymačká šťáva; šťáva se smíchá se  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlíkem hovězí polévky),

přidá se kousek cukru, něco málo šafránu a soli, přimíchá jíška, povaří a procedí. Zelená, rozsekaná petružel se přimíchá.

### 832. Omáčka ze šalvěje.

Kousek šalvěje se dá do  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlíku) hovězí polévky, přidá se omáčka z telecí pečeně; není-li této, jíška ze 30 gramů (2 lotů) másla, procedí se a přidá šťáva z půl citronu.

### 833. Polská omáčka k hovězímu masu.

Cibule se nakrájí na lístky a dusí se chvíli s lístky libové uzeniny, několika zrnky pepře na másle; zasype se moukou a zalije hovězí polévkou, přidá špetka šafránu, procedí se, přilije vína, přimíchá kousek sardelového másla, malý kousek citronové kůry a konečně z polovice citronu šťáva.

### 834. Omáčka z mlíčí.

Smíchá se  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) hovězí polévky se 4 lžícemi vinného octa, přidá se trochu tlučeneho pepře, 4 lžice provenského oleje; mlíčí se zbaví všech blánek, očistí se, rozetře s olejem, čtyřmi postrouhanými žloutky, a vše se rozmíchá. Když vychladla, polije se jí zbylá ryba.

### 835. Studená, žlutá rybí omáčka.

Kus kapra nebo štiky se očistí, osolí, dá do nádoby s celerem a mrkví, květem, zázvorem a šafránem, chvíli se to dusí; mezitím se přilévá vody, aby se to nepřipálilo. Pak se přidá bledá jíška, trochu vína, 4 postrouhané tvrdé žloutky, a postaví se na chladné místo. Omáčka se přidává obyčejně ku štice nebo pstruhům.

### 836. Sardelová omáčka.

2 sardele, 2 lžíce kaparů a 2 tvrdé žloutky se jemně usekají; osolí, opepří, přilije dobré polévky a se 6 dekagr. (4 loty) másla se svaří. Tato omáčka hodí se k telecímu, skopovému masu, drůbeži a rybě.

### 837. Jiný způsob.

Půl litru bílé coulis svaří se se 60 gramy sardelového másla, jakož i vrazí se do toho dva v bílém víně rozkvedlané žloutky.

### 838. Jiný způsob.

Světlá jíška svaří se se silnou masovou polévkou, do které se přidá očištěných a ostří zbavených — jemně rozsekaných sardelí a cibule, vše nechá se hodinu povařit, načež se procedí, poznovu povaří, při tom za stálého míchání dva v bílém víně rozkvedlané žloutky se vrazí.

### 839. Jiný způsob

Utře se máslo až se spění, vrazí se do něho žloutky přidá trochu mouky pšeničné, jemně usekané citronové kůry, několik jemně utřených, vyčištěných sardelí, vše se smíchá s dobrou polévkou masovou, které i trochu bílého vína bylo přilito. Vše se svaří a co omáčka upotřebuje.

### 840. Jiný způsob.

Sardele se očistí a operou, na drobné kousky rozsekají a dají se s jedním neb dvěma žloutky, trochu máslem, lžící mouky, jemně usekanou kůrou citronovou jakož i cibulí na pekáček, kde se svaří za stálého míchání a přilévání silné masové polévky a bílého dobrého vína, jakož i přidáním šťávy citronové. Když vše se dostatečně povařilo, procedí se a užije co omáčky.

## 841. Jiný způsob.

Velké vybrané sardele očistíme, opereme, ostí zbavíme, s čerstvým máslem v moždíři utlučeme, jemným sítkem protlačíme a v studenou místnost postavíme.

Mezitím se hnědé coulis se silnou hovězí polévkou svaří, masnota a pěna se sebere, častěji zamíchá a zavaří se sardelami na hoření způsob upravený.

## 842. Jiný způsob.

Očistěné, vyprané, ostí zbavené sardele sesekají se s oloupanou cibulí velmi jemně, dusí se s hnědou jíškou několik minut, při čemž se stále míchá a tak dlouho vaří, až veškerá takřka tekutina se vyvaří, načež přileje se silné masové polévky a možno dle chuti i trochu šťávy citronové přidati.

## 843. Jiný způsob.

Dvě sardele se dají do půl litru hovězí polévky a nechají se svařiti, růžová jíška se přidá a vše dobře rozmíchá.

## 844. Omáčka ze slanečka.

Tři hlavičky ze slanečků se dají do hrnku do půl litru hovězí polévky, nechají se rozvařiti, přidá se k tomu bleďá jíška, pak se to procedí. — Místo jíšky se může dáti trochu smetany a mouky, načež se povaří.

## 845. Studená, slanečková omáčka.

Slaneček, který několik hodin v mléce ležel, se zbaví ostí i kůže, jemně useká, s tvrdými žloutky, rozsekanou cibulí, pepřem, 4—6 lžicemi oleje, 6 lžicemi octa vaří, až omáčka zhoustne.

## 846. Slanečková omáčka.

Rozsekaná cibule se na másle se lžící mouky smaží, až sežloutne, s hovězí polévkou svaří, s jemně usekaným, oči-

stěným slanečkem, vínem nebo octem smíchá. Kdo chce, může přidati kaparů, pepře, česneku a rozkloktané žloutky.

#### 847. Omáčka z míšenských jablek.

Míšenská jablka se oloupají, dají na pekáč s kusem cukru, skořicí a citronovou korou, a udusí se, sítkem se zvlášť do hrnku procedí, přidá se  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) smetany, je-li to málo sladké, kousek cukru; dobře se rozmíchá a postaví do studena. Kdo nemá rád omáčky sladké, může místo smetany upotřebeno býti rakouské víno, obojí omáčky se může upotřebiti ke studené zvěřině.

#### 848. Hrachová omáčka.

Hrách se uvaří, voda slije, přileje se polévky, přidá másla, soli, cibule a doušky (thymianu). Hrách se zvolna vaří půl hodiny, a omáčka procedí; hodí se k uzenému masu.

#### 849. Omáčka ze srstek.

Srstky se dusí, až se skoro všechna voda vypaří, procedí, pecky a slupky se odstraní; ku zbytku se přileje vína, vody a přidá kus cukru, kousek rozsekané cibule a thymiánu. Když se to povařilo, procedí se opět. Je-li málo sladká, přidá se cukru.

#### 850. Omáčka z brusnic.

Zavařené brusnice se svaří ve vodě s vínem, cukrem, skořicí, citronovou korou a muškátem, procedí se a zapraží moukou.

#### 851. Studená omáčka z bylin.

Čtyři studené žloutky se utrou s jemným olejem, načež se přidá soli, pepře, 3 lžíce octa, 4 jemně usekané cibule, trochu pažitky, petružele a česneku, všechno se dobře promíchá a přidává k rybě, studené pečení a p.

### 852. Omáčka z bylin.

Hrst zelené petržele, špenát a cibule se utluče v moždíři a šťáva se protlačí šatem. Do polévky se dá jíška, sůl, šťáva z polovice citronu, všechno se čtvrt hodiny vaří, přidá šťáva z bylin a jeden žloutek.

### 853. Omáčka k žeberkám (kotletům).

Cibule, kousek česneku, bobkový list a marjánka se u-sekají, v růžové jíšce chvíli dusí, s polévkou svaří a citronovou šťávou okyselí. Omáčka tato hodí se výborně k telecím žeberkám.

### 854. Račí omáčka k chřestu neb květníku (karfiol).

Rozkloktají se čtyry žloutky, přimíchá se lžíce mouky, 125 gramů račského másla, trochu soli, muškátového květu, půl litru masové polévky, vše se dokonale smíchá a za stálého míchání pozvolna se vaří, načež na připravenou zeleninu nalévá.

### 855. Račí omáčka.

Vezme se lžíce jemné mouky, usmaží se se sto gramy račského másla, svaří se se čtvrt litrem dobré masové polévky, opepří a osolí se, nakape se do ní trochu citronové šťávy, přimíchá se jemné rozsekaných ocásků račích, omáčka se procedí a vrazí se do ní dva žloutky.

### 856. Jiný způsob.

Dvě lžíce mouky usmaží se se 125 gramy račského másla, svaří se jíška tato s půl litrem dobré masové polévky, stále se míchá, citronovou šťávou příjemnější učiní. Než omáčka na stůl se nese, přidá se do ní máslo sardelové a vrazí se dva žloutky.

### 857. Bílá kmínová omáčka.

Udělá se ze dvou lžic mouky na másle světlá jíška, svaří se s jasnou masovou polévkou (čtvrt litru), do které

lžíce roztlučeného kmínu se přidá, vše se osolí, s dvěma rozkvedlanými žloutky a máslem smíchá.

Bílá kmínová omáčka hodí se jak k různým masům, tak i k rybám.

Dle chuti přidává se do omáčky té buď šťáva citronová neb dobrý ocet.

#### 858. Kmínová omáčka.

Vezme se buď hnědé coulis aneb hnědá jíška, svaří se se silnou masovou polévkou, do které přebraný a roztlučený kmín se přidá, vše se osolí, několikrát svaří a k masu hovězímu neb skopovému užívá.

#### 859. Omáčka na saláty.

Řeřichovy neb hlávkový salát polévá se místo jiných příprav zvláštní omáčkou, která zařizuje se z rozstrouhaných a rozetřených na tvrdo uvařených žloutků, octa, oleje, soli, a dle chuti i trochu hořčice.

#### 860. Omáčka k rybám.

Ku bledé jíšce se přilije polévky, přidá citronové kůry a 2 rozsenané sardele. Když se to chvíli povaří, procedí se. Když vychladne, přilije se šálek vína, přidá lžíce hořčice, malá lžička utlučeného cukru, trochu pepře a 4 rozkloktané žloutky, postaví se do vařící vody a šlehá metličkou až se zpění.

#### 861. Rybí omáčka.

Kousek másla se utře s moukou a rybí polévkou, přidají 2 lžíce hořčice; lžíce provençského oleje, usekané petržele a šťáva z jednoho citronu. Nad mírným ohněm se svaří. Je-li třeba, rozředí se rybí polévkou.

#### 862. Jiný způsob.

Skoro ku veškeré úpravě ryb hodí se omáčka z másla, v němž se dusí několik rozsekaných, ostí zbavených sardelí, až utuhnou.



### 863. Jiný způsob.

Šest dekagramů (4 loty) másla se smíchá s moukou, nalije na to trochu rybí polévky, několik lžic octa, přidá květu, soli a svaří se se dvěma nebo třemi žloutky.

### 864. Omáčka k podpoušce.

Udělá se bledá jíška, svaří s dobrou polévkou, přidá citronové kůry, bílého vína, několik usekaných sardelí, šťáva z polovice citronu a přimíchají žloutky. Dává se obyčejně k vařeným holubům, také starým slepicím.

### 865. Citronová omáčka.

9 dekgr. (6 lotů) másla se rozpálí, přidá lžíce mouky do něho, upraží se do růžova, přilije polévky; na koláčky nakrájený citron a muškátový květ se chvíli v ní vaří, procedí a přidává k telecímu masu, kuřatům a rybám.

### 866. Jalovcová omáčka k divokému vepři.

Vezme se 125 gramů do červena přepuštěného másla, dá se rozstrouhaný žitný chléb, vše se osolí, dá se něco roztlučených jahůdek jalovcových, pepře, cukru, o který citronová kůra ostrouhána byla, octa, a vše se s polévkou svaří.

### 867. Višňová omáčka k černé zvěřině.

Černé višně se přeberou; pecky v moždíři utlukou, i s vyloupanými višněmi dají na pekáč; přidá se k tomu kůra z housky, skořice, hřebíček, všeho druhu koření, a vaří se tak dlouho, až se úplně rozvaří, načež se to protlačí sítem, prolije vínem, a s dostatečným množstvím cukru tak dlouho vaří, až omáčka náležitě zhoustne, pak se dá ve zvláštní nádobě k pečení.

### 868. Jahodová omáčka k hovězímu masu.

3 $\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) jahod se protlačí sítem, šťáva se svaří s kouskem cukru, 1 $\frac{3}{4}$  decilitru ( $\frac{1}{2}$  žejdlíkem) hovězí polévky a 1 $\frac{3}{4}$  decilitru vína, pak se do toho protlačí sítkem bílá jíška a přidá kousek upáleného cukru.



## Zeleniny.

### 869. Vaření zeleniny.

Zeleniny mají mimo lustěniny velmi málo živné látky, ale ve spojení s masem jsou tělu velmi prospěšny. Zelenina se má dáti do vařící vody, poněvadž všechna šťáva v ní zůstane; ve studené vodě ztratí chuť a vylouží se; třeba jest, aby voda byla dostatečně osolena. Zelenina má i vařená přirozenou barvu míti; toho se docílí, když se dá do vařící vody, a nádoba nepřikryta zůstane.

Má-li zelenina jako karfiol v růžích na stůl dána býti, zbaví se všeho hmyzu tím, že se dá do studené slané vody, taktéž se odstraní všechny zelené lístky. Každá zelenina musí býti pomaštěna a v masném neb v polévce dušena.

### 870. Petružel.

Petružel jest nevyhnutelnou zeleninou v kuchyni. Svázaná nať se přidává k masu, aneb smažená k okrašlování masitých jídel.

Taktéž užitečný jest kořen. Chceme-li míti po celou zimu čerstvou petružel, uříznou se hlavičky, postaví na talíř a podlijí měkkou vodou; pak dají na okno, aby měly dosti tepla a světla. Nať dorůstá, které se může upotřebiti, když

počnou jednotlivé kousky měknouti nebo hníti, vyhodí se, a na jich místo postaví jiné.

Také se mohou přebrané lístky na slunci usušiti a uschovati v uzavřených plechových krabicích. — Také se může přebraná nať ve slané vodě svařiti a rychle na kamnech usušiti, pak uschovati. Než se usušené petružele upotřebí, namočí se ve slané vodě, osuší a pak rozseká.

### 871. Kadeřník.

Kadeřník se uvaří v horké vodě, ocedí se a drobounce useká. Pól cibulky se rozseká, dá na pekáček s máslem, kusem cukru, solí a vařečkou mouky; všechno se do hněda upálí; 6 upečených kaštanů se postrouhá a přidá. Kadeřník se přimíchá, je-li to husté, přidá se trochu hovězí polévky. Chvilu se vše pohromadě povaří a přidají klobásy, řízky neb uzené maso.

### 872. Mrkev.

Mrkev se oškrábe, očistí, nakrájí na nudličky. Skopové maso dle množství osob se vaří se zelenou petruželí; když je polévka dosti silná, procedí se na mrkev, opepří se, přidá malý kousek cukru a jíšky dle potřeby. Skopové maso se na úhledné kousky naseká, vloží do mrkve a povaří se chvíli.

### 873. Jiný způsob.

Mrkev se oškrábe, opere, nakrájí na tenké nudličky, dá na pekáček, osolí se, přidá dle množství mrkve, másla; podlije hovězí polévkou a dusí se až změkne. Bledá jíška se procedí do mrkve; je-li tato málo sladká, přidá se kousek cukru a rozsekaná zelená petružel. K tomu se obyčejně přidává na másle smažená houska, t. zv. pořésky.

### 874. Kolník s vepřovým masem.

Kolník se očistí, nakrájí na koláčky neb kostky, nalije naň vařící voda a spaří se. Vepřové maso se vaří zvlášť se

zeleninou. Polévka se procedí na kolník, k němuž se může přidati na kostky nakrájené, syrové sádlo vepřové a cukr, aneb se může obé vynechati a dá se pepř, povaří se všechno, než se přidá růžová, cedníkem protlačí jíška; vepřové maso se přidá a horké nese na stůl.

### 875. Červená řípa.

Červená řípa se očistí, vypere a dá se celá do hrnce; lépe jest, nechá-li se celá, než když se podél rozpůlí a vaří se až změkne; pak se vhodí do studené vody, nechá vychladnouti a oloupá se, pokrájí na koláčky, pěkný kousek dobrého křenu se oškrábe a pokrájí taktéž na koláčky. Má-li se řípa hned jísti, svaří se vinný ocet, má-li se déle uschovati, nevaří se. Do nádoby se naloží vrstva řípy, posype se feniklem, pak se dá vrstva křenu. Když je nádoba plná, polije se octem a zaváže. Dává se obyčejně k hovězímu masu.

### 876. Červená řípa se zemáky.

Několik červených řip se očistí a uvaří, hodí do studené vody, a když vychladly, oloupají se a na koláčky nakrájejí. Stejně množství vařených, vychladlých zemáků se taktéž na koláčky nakrájí. Do hrnce se dá vrstva zemáků, pak vrstva řípy, až je nádoba plná, polije se pak dobrým vinným octem a nechá chvíli státi; směsina tato se hodí k hovězímu masu.

### 877. Brukev (kelruba).

Nejjemnější, prostřední lístky se ve slané vodě vaří. Brukve se oloupají, nakrájejí na koláčky, dají na pekáč s novým máslem nebo hovězím lojem, kouskem cukru, květem a solí, a dusí se; když je to vysmahlé, přilije se hovězí polévka a dusí tak dlouho, až je to úplně měkké, bílá jíška se přidá s kouskem upáleného cukru, zelené lístky vařené se rozsekají, taktéž přimíchají, a dává se to obyčejně kolem hovězího masa.

Mají-li býti samostatným jídlem, dává se k nim smažený mozeček, smažené kůzle, řízky, vůbec všechny smaženiny.

### 878. Nadívané brukve (kelrubny).

Očištěné brukve se napolo uvaří, když vychladnou, vydloubají se a naplní následující sekaninou: telecí maso se useká se slaninou, dá se na pekáč se dvěma žloutky, máslem, máčenou houskou, na kamnech se to nechá zhoustnouti. Když to vychladlo, protlačí se všechno sítem, přidá se syrový žloutek. Nádivkou touto se naplní brukve, vloží se do omáčky a nechají se v páře až změknou, pak se vloží na mísu otvorem nahoru, který se přikryje růžičkou karfiolu, obloží se střídavě kolečkem klobásy a karbonádky.

### 879. Jiný způsob.

Brukve se oloupají, vydloubají, aby povstala dutina, vydloubané prostředky se na struhadle rozstrouhají nebo jemně rozsekají, dají se s máslem na pekáček, přidá se postrouhané housky, rozsekané tvrdé vejce, jemně usekané vepřové maso s hovězím, trochu pepře, nového koření, květu, zázvoru, marjánkových plev, jeden stroužek česneku, a dusí se až je všechno měkké. Vydloubané brukve se vymastí máslem, jedna vedle druhé se postaví na pekáč otvorem nahoru, podlijí se hovězí polévkou, aby se nepřipálily, a dusí se až změknou; pak se naplní sekaninou a posypou smaženou houskou.

### 880. Brukve s vepřovým masem.

Brukve se oloupají, prostřední jemné lístky se zachovají a ve slané vodě vaří. Brukve se nakrájejí na kostky nebo na nudličky, dají na pekáč osolí, a opepří se. Pěkný kousek vepřového masa se osolí, přidá k němu veškeré zeleniny a uvaří se. Polévka, když je dostatečně silná, se nalije na brukve, které se taktéž vaří. Když jsou měkké, přidají se

rozsekané zelené lístky, trochu bledé jíšky, a všechno se povaří, konečně se přidá vařené vepřové maso.

### 881. Vodnice.

Vodnice se oloupá, nakrájí na koláčky, dá do hrnce, nalije na ni voda, nechá přes ni var přejít, voda se scedí, vodnice dá na pekáč s novým máslem, osolí se, přidá hodně kus cukru, a dusí se až změkne; třeba k tomu přiblížeti, aby se koláčky nerozlámaly. Bledá jíška se do toho protlačí sítkem a povaří se. Takto připravovaná vodnice se dává obyčejně kolem hovězího masa. Má-li býti vodnice tmavší, přidá se kus upáleného cukru.

### 882. Jiný způsob.

Skopové nebo vepřové maso se očistí a vaří se jen v tolik vodě, co je pak třeba, na omáčku přidá se veškeré zeleniny. Vodnice se zatím oloupá, nakrájí na lístky, nechá se přes ni přejít var, voda se scedí; vodnice osolí se a opepří, cukru se jen malý kousek přidá, aby nebyla trpká. Chvilí se povaří, pak se přidá bledá jíška a maso, a všechno se chvíli povaří, než se nese na stůl.

### 883. Vodnice na kyselo.

Vodnice se oloupá a na zelném kruhadle nakrouhá, dá do nádoby s kmínem, solí a vodou, smíšenou s vinným octem; vaří se tak dlouho až změkne. Když je uvařená, dá se na pekáček zvlášť na kostky nakrájené slaniny nebo vepřového sádla s drobně rozsekanou cibulí a usmaží se, pak se přidá dle potřeby mouky a smaží se; zelí se pak přidá, zamíchá, je-li to husté, přilije hovězí polévky neb vody, a chvíli se to povaří. Když není hlávkového zelí, je dobré k vepřovému masu, koroptvím nebo bažantům.

### 884. Kapusta.

Vrchní listy se odloupají a kapusta se na kostky nakrájí, voda na ni nalije a spaří se, dva stroužky česneku se utrou se solí, přidá trochu pepře, kus nového másla, a dusí se až kapusta změkne; cedníkem se protlačí zcela málo jíšky, useká se kousek uzeného masa, přidá do toho, jen co by dostala kapusta chuť uzeného masa, které se dá na mísu do prostřed a kapusta kolem.

### 885. Jiný způsob.

Kapusta se očistí, každý list se dá zvlášť, košťál se vyřízne, nalije se na ni horké vody, aby se spařila, voda se slijí; roztou 3 stroužky česneku, přidá trochu marjankových plev a pepře, nalije se dobré hovězí polévky; dusí se to tak dlouho, až kapusta je měkká, a přidá jíška růžová.

### 886. Kapusta rozsekaná.

Vrchní listy se ulámou, kapusta rozkrojí na čtvrtky, srdíčka se pozorně vykrájí. Lístky, které po vykrájení srdíček zůstaly, se dají na pekáč s máslem, 2 utřené česneky a trochu pepře, a dusí se až změknu. Mezi tím co se listy dusí, uvaří se srdíčka na jiném pekáčku, usekají se, přidá ustrouhané housky, tvrdé rozsekané vejce, trochu marjankových plev, nového koření, pepře a kousek nového másla; vše se přimíchá k rozsekané kapustě, větší lístky se dají dva a dva dohromady, nadíjí se sekaninou a v troubě pozorně opekou. Kapusta takto připravovaná se dává obyčejně kolem hovězího masa.

### 887. Zadělávaná kapusta.

Kapusta se v slané vodě na polo uvaří, v studené vodě vypere, na čtvrtky nakrájí, na pekáč uloží, pod ní dá na másle zpěněná cibule a trochu pepře. Na kapustu se vlije

máslové omáčky, k níž bylo přidáno upáleného cukru, a obloží se karbonátky střídavě s kousky klobásu.

### 888. Faširovaná kapusta.

Pro 6 osob se bere 6 kapust, dobře se vyperou, spaří a ve slané vodě na polovic uvaří, pak se po lístku rozloží na suchý šat, aby oschly; zatím se useká čtvrt kilogr. (půl libry) telecího, čtvrt kilogr. uzeného masa a 9 dekagr. (6 lotů) morku. Na pekáči se smíchá kousek másla se 4 celými vejci, žloutkem syrovým a v mléce máčenou houskou. Když to úplně zhoustlo, smíchá se to s masem, v moždíři utluče, sítem protlačí, osolí, přidá hřebíčku a rozličného koření; kapustové lístky pomaží se bílkem, sekanina vloží na ně, lístky zaobalí; na pekáči rozpustí se 45 gramů (3 loty) másla, nadívaná kapusta do ní vloží, polije máslovou omáčkou, do které přidáno kousek upáleného cukru; kapusta se pak dusí, až úplně změkne, a obloží se uzeným jazykem.

### 889. Zelený hrách.

Zrnka z lusků mladého hráchu se vyberou, operou, dají na pekáček s kusem másla, cukru a soli, dusí se, a je-li třeba, podlijí se hovězí polévkou nebo vodou. Když změknu, smíchá se s bledou jíškou, nemá-li býti bledý, přidá se kousek upáleného cukru, povaří se a položí naň jakákoliv smaženina.

### 890. Jiný způsob.

Ve studené vodě se rozmačká zelený hrách s kusem másla, voda slije, hrách na pekáči podlijí polévkou a dusí se, až změkne. Než se dá na stůl, přidá se utřeného kousek másla s moukou a třemi žloutky.

### 891. Mladý hrášek s rejží a uzeninou.

Mladý hrášek se vypere, dá na pekáček, osolí se, přidá kousek másla, kus cukru, a dusí se až změkne. Rýže se pře-



bere, vypere, dá na jiný pekáč s máslem a solí, a dusí se v hovězí polévce, až je měkká. Kousky uzeniny se drobounce usekají a přimíchají se s hráškem k rýži. Jest to jídlo o sobě aneb se přidá v citronové omáčce zadělávané kuře.

### 892. Hrách se smetanou.

Hrášek se udusí na másle s cukrem, přidá bledá jíška, aby to bylo hodně husté, a přilije  $1\frac{1}{4}$  decilitru ( $\frac{1}{2}$  žejdlíku) sladké smetany a chvíli povaří.

### 893. Zelené fazole.

Zelené lusky mladých fazolů se operou, tvrdé nitky z obou stran lusku se sloupnou, lusky se šikmo na nudličky nakrájejí, dají na pekáč, osolí, podlijí hovězí polévkou nebo vodou, přidá se kus cukru, trochu květu a dusí se. Bledá jíška se procedí; mohou býti buď samostatným jídlem nebo se dávají kolem masa.

### 894. Jiný způsob.

Zelené fazole se zbaví tvrdých nitek, nakrájejí šikmo na nudličky aneb na kostky, neb se nechají celé, dají na pekáček s novým máslem, pepřem, vinným octem, solí, a dle potřeby hovězí polévkou, a dusí se až změknu. Je-li třeba, podlívají se dobrou hovězí polévkou. Když změknu, přidá se k nim růžová jíška a kousek bílého cukru a povaří se. Může se také přidati dobré kyselé smetany nebo šťáva z polovice citronu. Přidati se může buď vařené vepřové maso nebo telecí řízky.

### 895. Zelené fazole s jazykem.

Fazole se šikmo nakrájejí, když se tvrdých částí byly zbavily; pak se uvaří ve slané vodě, až změknu, procedí se na pekáč a povaří se s máslem, sekanou petrželí, máslovou omáčkou, octem, pepřem a květem. Než se dají na

stůl, zalijí se žloutky ve smetaně rozkloktanými a obloží se uzeným jazykem.

#### 896. Chřest (špargl).

Chřest se uřízne pokud je dužnatý; od hlavičky dolů se blána seškrábe, několik kousků se sváže, voda osolí, a když se počne vařit, vloží se do ní a vaří se až změkne, pak se pozorně z vody vytáhne, nitky, kterými byl svázán se rozváží, posype postrouhanou houskou a polije rozpáleným máslem.

#### 897. Zadělávaný chřest.

Na kousky nakrájený chřest se uvaří ve slané vodě nebo polévce. Než se dá na stůl, vyndá se, rozmíchá se se žloutky, aby to bylo všude stejně husté, a obloží se buď uzeným jazykem nebo telecí pečení.

#### 898. Karfiol zadělávaný.

Růže karfiolu se očistí, zbaví listů zelených, vaří ve slané vodě, do které přidán kousek nového másla. Když je měkký, dá se na mísu, udělá bledá máslová jíška, protlačí se do vody, ve které byl karfiol uvařen, přidá květu, vytlačí se šťáva z jednoho citronu a povaří se až to zhoustne; karfiol se do omáčky vloží.

#### 899. Karfiol se sýrem.

Celé, do měkka uvažené růže karfiolu dají se na mísu, posypou se jemně ustrouhaným sýrem parmesanským a polejou rozpuštěným, do červena usmaženým máslem.

#### 900. Maštěný karfiol.

Karfiol se očistí, všechna zeleň se odstraní opatrně, aby se růžičky neporouchaly, přepere se, dá do slané vody,

ve které je kousek másla, vaří se až změkne. Zatím se ustrouhá kůrka housky, na másle se usmaží, uvařený karfiol se pozorně na misku postaví, posype smaženou houskou a polije horkým, rozpuštěným máslem.

Z vody, ve které byl karfiol vařen, může se upravit chutná polévka, když se zapraží bledou jíškou, přidá květu, a do ní zavaří nudle.

### 901. Nadívané okurky.

Okurky prostřední velikosti se podél rozříznou a vydlobají. Dle množství okurek se vezme stejné množství telecího a vepřového masa, drobounce se useká, přidá kousek rozpuštěné slaniny, 2—3 syrová vejce, trochu soli, pepře, zázvoru a květu, pro chuť také trochu muškátu, 1—2 v mléce namočené vytlačené housky, vše se promíchá. Směsíčinou se půle okurek naplní a složí, dají na pekáč, podlijí hovězí polévkou a dobrým vinným octem, a buď se v troubě pekou aneb v troubě uvaří; tak připravené okurky se dávají po polévce.

### 902. Ředkev.

Červená ředkev se oloupá, lupení se odstraní až na prostřední lístky, posolí se, obalí moukou, namočí v rozkloktaném vejci, oválí v postrouhané housce, vhodí do rozpáleného másla a smaží se až sežloutne. Dává se kolem hovězího masa.

### 903. Jiný způsob.

Malá červená ředkev se očistí, zelené listy se odtrhají až na srdéčka; nové máslo se rozpustí a do něho se dá ředkev obalená v mouce; po 5 minutách se ředkev vyndá na talíř; do bledé jíšky se dá zároveň s moukou kousek cukru do rážova upáleného, jíška se procedí do hovězí polévky, ředkev do ní přidá, povaří a pak klade kolem hovězího masa.

### 904. Černá ředkev.

Černá ředkev se oloupá, nakrájí na tenké koláčky, osolí, přiklopí jiným talířem a nechá se spotít, voda se slije. V nedostatku jiné ředkve může se dáti k hovězímu masu.

### 905. Ruské pirohy se zeleninou.

Osmaží se cibule, přidá zelí, opepří se, osolí a chvli dusí, může se po chvli polívatí hovězí polévkou. Ryba se nakrájí na lístky, zbaví ostí i kůže, na másle se usmaží a přidá se k zeli s usmaženými rozsekanými houbami, zabalí do těsta, oválí v housce a na másle usmaží.

### 906. Mladý pór.

Mladý pór se očistí, až po zelené lupení uřízne, vždy několik se sváže, do slané vody se dá kousek másla a pór se vaří, až změkne. Nové máslo se rozpálí, pór posype postrouhanou smaženou houskou a polije máslem.

### 907. Špenát.

Jen listů špenátových se užije, stonky se odhodí; vypere se a ve slané vodě se vaří až změkne, procedí se a prolíje studenou studničnou vodou, aby zůstal zelený, pak se jemně useká anebo hrubším sítkem se protlačí. Na pekáček se dá dle množství špenátu buď půl nebo celá rozsekaná cibulka s máslem; když se rozpařila, přidá se mouky aneb postrouhané housky, když je to růžové, přidá se do toho špenát, zamíchá, přidá dobré hovězí polévky a nechá povariti; mezi vařením se přidají utřené 2 stroužky česneku, marjánkových plev a květu, 2 syrové žloutky a promíchá. Může se přidati uzený jazyk, sazená vejce aneb jakákoliv smaženina.

### 908. Špenát po anglicku.

Jemné mladé lístečky špenátu se vyberou, několikrát operou, v slané vodě uvaří, dají na řešeto vychladnouti, aby voda z nich stekla, vymačkají se, rozsekají, na pekáčku osolené s máslem a pepřem několik minut se dusí, a na misce, libovolně okrášlené jinými pokrmy — na stůl se nosí.

### 909. Špenát se špekem.

Svařený špenát dá se vychladnouti, aby voda z něho se stáhla, položí se na řešeto, slanina na kostky rozkrájená se usmaží, moukou zapraží, a za stálého míchání udusí a se špenátem smíchá.

### 910. Špenát pro vegetariany.

Pěkný, vybraný — očištěný špenát svaří se v horké vodě do měkka, voda se sleje, špenát se rozseká.

Máslo se do hněda rozpustí a smaží, přidá se cibule, s čimž povolna špenát se dusí, osoluje a před vnášením na stůl usmaženou rozstrouhanou houskou se posypává.

### 911. Polský chlodník.

Svaří se červená řípa s natí svou ve vodě, procedí se, zelenina se rozseká, smíchá s pažitkou, zalije litrem kyselé smetany a půl litrem kvasu. Při vnášení na stůl okráší se na tvrdo vařenými vejci, ocásky račími, okurkami na kostky rozkrájenými, kolečky citronovými, opepří a osolí se, jakož i zmrzlinou obloží.

### 912. Nadívané cibule.

Velké kulaté cibule se očistí a oloupají, v slané vodě čtvrt hodiny povaří, načež se do čerstvé vody k vychladnutí dají.

Vystydlé cibule se vyřezají a nadijí rozsekaným telecím a vepřovým masem, načež se těsně vedle sebe na kastrůlek

pokládají, dobrou masovou polévkou, které máslo a sůl přidána byla, polévají a pozvolna dusí.

### 913. Usmažení cibule.

Cibule se oloupá, na malé jemné kostky rozkrájí a do světle upáleného másla neb špeku se dá, kde se pilně obrací až úplně zčervená, načež pak k pomaštění mnohých jídel se hodí.

### 914. Smíšenina zeleniny.

Hlavičky chřestu (šparglu) se uříznou, několik mladých, čerstvých hrášků, několik pokrájených mladých lusek fazolových a kousky růžiček karfiolových, všechno se opere, dá na pekáč, podlije dobrou hovězí polévkou, přidá kousek nového másla, osolí se a dusí. Když smíšenina změkla, podlije se octem a vínem, bílá jíška se přimíchá, povaří se a dá na mísu.

### 915. Smíšenina masa a zeleniny.

Tvrdé hlavičky salátu se očistí a v polévce udusí, avšak nemají se rozdrobiti; mrkev, brukve (kelrub), chřest a zelené fazole se udusí, na stejné kousky nakrájejí. Do plechové formy se nakladou lístky slaniny, na ně salát, po stranách nakrájená zelenina, na spodní vrstvu salátu se dají klobásy nebo sekanina z masa a pak opět vrstva salátu; forma se přikryje, postaví do horké vody, za hodinu vyklopí a slanina odstraní.

### 916. Kocmatice.

Květ bezový se uřízne i se stopkou, dobře se očistí, aby ve květu nezůstal žádný brouk; do rozkloktaného vejce se dá buď soli nebo cukru, květ v tom omočí, ve smíšené housce s moukou oválí a do rozpáleného másla vloží, v němž se růžově osmaží. Na mísu se nakladou stopkami vzhůru, posypou cukrem a teplé nesou na stůl.

## Zemáky.

### 917. Výhodné vaření zlojovatělých zemáků.

Zemáky zlojovatělé částečně malými proužkami se oloupou, dají do slané vody s petruželí, pozvolna vaří — ale nedo-  
vaří, načež se scedí a v páře dojítí nechají.

Zemáky takto vařené jsou velmi chutné a moučné.

### 918. Zemáky na loupačku.

Dobré zemáky se operou, nejlépe se to stane kartáčem, každý zvlášť, nechají se ve studené vodě, pak se vaří, aniž by úplně vodou pokryty byly, voda se slije a zemáky tak dlouho v peci nechají, až úplně oschnou a se rozpukají. Dobré jest též, když se zemáky na polovic uvaří, voda rychle slije, nádoba složeným šatem obloží a nechají v kamnech až dojdou.

### 919. Pečené zemáky.

Vařené zemáky se oloupají, na lístky nakrájejí, na pánvi v másle posolí, často obrátí a do žluta upekou; kdo chce, může rozsekanou cibuli přimíchati.

### 920. Jiný způsob.

Ve slupce vařené zemáky se nakrájejí na lístky, omočí v rozkloktaném vejci, posypou strouhanou houskou a po obou stranách na másle žlutě upekou; mohou se přidati k jakékoliv pečení.

## 921. Jiný způsob.

Uvařené zemáky se rozkrájí na lístky, do másla na pánev vsypou, posolí, obrací a opekou, též se může jemně usekaná cibule přimíchati a upeci.

## 922. Jiný způsob.

6—8 zemáků se na polovic uvaří, oloupá, na tlusté lístky nakrájí, pomazí vejcem, oválejí v ustrouhané housce a jemně usekané šunce a na másle se upekou.

## 923. Jiný způsob.

Vychladlé, ne zcela měkce vařené zemáky se rozkrájí na tlusté lístky, pomoučí se a na másle po obou stranách pekou až sežloutnou, aniž by stvrdly. Na stůl se dávají horké se studenou pečením nebo šunkou.

## 924. Pečené zemáky se sardelemi.

Moučné zemáky se uvaří, oloupají, na lístky nakrájejí. Na másle se usmaží se solí, pepřem a rozsekanou petruželí posypou. Přidávají se obyčejně k masu.

## 925. Dušené zemáky.

Zemáky se uvaří, oloupají a na lístky nakrájejí, chvilu se pak dusí s máslem, usekanou petruželí, pažitkou, octem, solí a pepřem.

## 926. Jiný způsob.

Malé oškrábané zemáky se pokladou na dno pekáče, posolí, posypou pepřem, rozkrájenou cibulí a pomastí; tak se pokračuje až je pekáč naplněn, na to se nalije trochu vody, a přikryté se dusí po tři čtvrti hodiny.



## 927. Jiný způsob.

Syrové zemáky se na lístky nakrájejí, vloží na pekáč do másla, posypou se pepřem, posolí a polijí polévkou. Přikryté se dusí až změknou. Přidávají se obyčejně k masu.

## 928. Jiný způsob.

Syrové zemáky se rozkrájejí na tlusté lístky a uvaří na polo uvaří. K jíšce se přidá sůl, cibule, pepř, rozsekaná petružel a půl litru polévky. Když cibule změkne, přidají se zemáky, dusí se, aniž by se rozpadaly, a v omáčce dají na stůl.

## 929. Jiný způsob s vejci.

Zemáky se uvaří, avšak aby se nerozpadly, oloupají, na kostky nakrájejí, s kusem másla se nad ohněm jimi potřese, 3—4 rozkloktaná vejce přidají, opět potřesou, až vejce skoro stvrdnou; obyčejně se jimi obkládá hovězí maso.

## 930. Smažené zemáky.

Malý druh zemáků nebo z velkých vykrájené se vloží do másla na pekáč, posolí se a smaží; mezi tím se jimi častěji potřese, aby všady stejně osmaženy byly. Když změknou, posypou se cukrem, žhavou lopatou se několikrátě přejedou, aby přijaly glazuru. Obyčejně se jimi obkládá zeleň nebo pečeně.

## 931. Zemáková kaše.

Kilogram vařených, oloupaných zemáků se roztlačí, přidá 195 gramů (13 lotů) másla, 375 (25 lotů) v mléce namočené kůry z housky, tolik mléka, až povstane dostatečně hustá kaše, 8 žloutků, sůl a sníh z 5 bílků. Kaše se urovná ve způsobu homole, pomastí se a do žluta upeče.

### 932. Zemákové šklubánky.

12 dekagramů (8 lotů) másla se zpění, 3 vejce, 2 žloutky, 12 lžic postrouhaných vařených zemáků, lžice mouky, trochu cukru a trochu soli se přidá.

Šklubánky se vaří 10 minut a dají se s vanilkovou omáčkou nebo omaštěné na stůl.

### 933. Zemáková kaše s bobkovým listem.

Zemáky se postaví, aby sotva voda je pokrývala, se solí, máslem, cibulí, pepřem, několika listy bobkovými, a vaří se tak dlouho, až se rozpadají, pak se přidá octa, vše se protlačí sítem a s jakýmkoli masem dá na stůl.

### 934. Zemáky se slanečkem.

Dvě cibule se jemně usekají a chvíli dusí na másle s moukou, přileje trochu smetany, hovězí polévky a vaří se tak dlouho, až povstane hustá omáčka, která se osolí, opepří a mlíčem ze slanečka smíchá. Vařené zemáky se na lístky nakrájejí, se slanečkem, který byl kostí zbaven, smíchají, omáčkou polijí, dají do formy, jejíž dno i okraj těstem obložen jest, posypou postrouhaným sýrem a strouhanou houskou, pomastí se a zvolna upekou.

### 935. Zemákový salát s vínem.

Vařené, na lístky nakrájené zemáky se polijí horkou vodou nebo polévkou, přikryjí se a polijí následující omáčkou: smíchá se 6 lžic oleje, 6 lžic červeného vína, 4 lžice octa, 2 jemně usekané cibule, pepř a sůl, vše se promíchá se zemáky a obloží zeleným salátem, řechou nebo červenou řípou.

### 936. Zemákový salát s omáčkou.

Ze 2 syrových žloutků, oleje, který se zvolna přilévá, 5—6 lžic vinného octa, rosolu, hovězí polévky, pepře a 5—6 lžic kyselé smetany se utluče, omáčka, která se může u ledu

nechat vystydnouti. Zemáky, které byly uvařeny, na lístky nakrájeny a horkou polévkou polity, se polijí polovicí omáčky, upraví se na másle a zbytek omáčky se přidá.

### 937. Zemákový příkrm.

Zemáky se na čtvrtky nakrájejí, několikrát operou, horkou vodou polijí a nechají přikryty státi, voda se slije, zemáky dají na pekáč a vaří se v hovězí polévce, aniž by se rozpadly, posypou se pak usekanou petruželí a smaženou cibulkou, obyčejně se dávají k hovězímu nebo telecímu masu.

### 938. Jiný způsob.

Usekaná cibulka se udusí na másle, přidá mouky, přilije polévky nebo vody a octa, přidá soli a pepře, všechno se svaří a v též omáčce se dusí zemáky buď syrové, buď vařené, též se může přidati rozkrojená kyselá okurka; hodí se co příkrm ke klobásům, jitrnicím a p.

### 939. Jiný způsob.

Oškrábané, na kusy nakrájené zemáky se uvaří ve slané vodě s celerem a pórem; než se dají na mísu, pomastí se a posypou sekanou petruželí.

### 940. Zemákové tašky.

Vychladlé moučné zemáky se postrouhají, se čtvrt lit. mléka, 6 vejci, solí a moukou smíchají, aby povstalo těsto, které se může vyváletí, pomastí se a posype strouhanou houskou a smotá se; když vychladne, rozkrájí se na kousky, tyto se vaří ve slané vodě a polijí se máslem; přidávají se k ovoci nebo dušenému masu.

### 941. Zemáky s vínem.

Lžíce usekané petružele, trochu pažitky, lžíce mouky, trochu pepře a soli se na másle smaží, v dobré polévce a  $\frac{1}{4}$  litru vína svaří; pak se přidá několik vařených, na lístky nakrájených zemáků, které se chvíli v omáčce dusí.

### 942. Tytéž s cibulí.

Malé stejné zemáky se okrájejí, vyperou, as čtvrtý díl, co je zemáků, se připraví malých cibulí. Na vrstvu zemáků se dá vrstva cibulek s máslem, osolí a opepří se, načež se naleje trochu vody s octem a dusí se tři čtvrti hodiny; hodí se k pečení všeho druhu.

### 943. Tytéž na kyselo.

Uvařené zemáky se oloupají, na lístky nakrájejí a čtvrt hodiny na másle se solí, pepřem, usekanou petruželí a cibulí dusí. Talíř se potřé česnekem, zemáky naň vloží a polijí omáčkou ze čtyř žloutků a tří lžic octa.

### 944. Zemáky se sardelemi.

Zemáky se oloupají, na lístky nakrájejí, na pekáči se polijí olivovým olejem, přidá nasekaná petružel, pažitka, kousek česneku, pepř, sůl a trochu octa. Mezi tím, co se smaží, zatře se jimi několikrát, a konečně přidá několik usekaných sardelí.

### 945. Zemáky se zeleninou.

Mladý pór se očistí, listy se uříznou, cibule se umyjí rozpůlí, po čtvrt hodiny ve slané vodě vaří, dají na síto, aby voda okapala, načež se uvaří s hrozkami v hovězí polévce, přidá bledá jíška, trochu octa, soli a cukru. Omáčka se přidá k hovězímu masu a zemákům.

### 946. Zemáky se zelím (myslivecké zelí).

Zelí se očistí, jemně nakrájí, několikrátě vařící vodou polije, položí na síto, aby voda okapala. Zatím se nakrájí 12 dekagr. (8 lotů) slaniny, chvíli se škvaří, slanina vyběře, a do mastného se přidají 2 lžice mouky, přilije  $\frac{3}{4}$  litru horké vody, několik lžic octa, opepří, osolí se a chvíli povaří; odstaví pak stranou, aby zůstala omáčka vlažná. Na pekáč se dají rozkrájené zemáky do trochu slané vody. Když se počnou vařit, vloží se na ně zelí, osolí se, omáčka na ně vlije, dobře přikryje a dusí se tak dlouho, až zemáky změknou, pak se zemáky se zelím promíchají, přidají klobásy a zelí, a dají na stůl.

### 947. Zemáky s tuřínem.

Rozkrájený tuřín se spaří, uvaří se v dobré hovězí polévce, přidají na čtvrtky nakrájené moučné zemáky, které se spaří horkou vodou, úplně se rozvaří, při čemž se polévky přilévá, přidá usekané petružele. Obvykle se dávají k vařenému masu, kotletům a p. Také se mohou malé vařené zemáky k tuřínu přidati, který byl s máslem v polévce uvařen.

### 948. Zemáky s petruželí.

Zemáky se okrájejí, ve slané vodě uvaří, aniž by se rozvařily, dají pak na pekáč s máslem a usekanou petruželí, obvykle se dávají k rybám.

### 949. Zemákový svítek.

9 dekagr. (6 lotů) másla se tak dlouho tře, až se zpění, přimíchají se 3 žlutky, 6 lžic smetany, 18 dekagr. (12 lotů) vařených postrouhaných zemáků, sůl, muškát a sněh ze 3 bílků. Těsto se peče v mělké pánvi na 3 dekagr. (2 lotech) másla, nakrájí se na kostky a vloží do polévky.

### 950. Zemáky se smetanou.

Važené, oloupané zemáky se rozkrájejí na lístky, na pekáči omastí, posolí a chvíli pekou. Když počnou hnědnouti, polijí se sladkou nebo kyselou smetanou a dusí se čtvrt hodiny.

### 951. Zemáky s masem.

Kolem hluboké mísy se udělá z těsta okraj, mísa pomáže máslem a do ní vloží lístky zemákové s řízkou skopovými, aby tak jedna desetina masa byla. Smíšenina se polije dobrou hovězí polévkou, přikryje těstem a peče 2 hodiny, načež se horká nese na stůl.

### 952. Zemáky s vejci.

Zemáky se na lístky nakrájejí a na másle upekou, načež se několik vajec se solí, pepřem, rozsekanou pažitkou a několika lžicemi smetany smíchá, na zemáky nalije, aby vejce tak vypadala jako míchaná.

### 953. Zemákové krupky.

Kilogram oloupaných zemáků se uvaří, roztlačí, přimíchá 6 dekagr. (4 loty) másla, 4 lžice horkého mléka, pepře a soli. Všechno se protlačí sítem, kterým se pohybuje, aby jednotlivé kousky jako krupky vypadaly. Zemákové krupky se přidávají, pokud jsou horké, ku smaženinám.

### 954. Zemáková paštika.

Stejné množství šunky i slaniny se nakrájí na malé kostky, s kyselou smetanou, pepřem a usekanou cibulí promíchá. Do pomaštěné formy se vloží střídavě vrstva na lístky nakrájených vařených zemáků, pak se dá vrstva smíšeniny, poslední vrstva budiž šunka se slaninou. Za hodinu je paštika upečená.

### 955. Zemákový ježek.

Vařené zemáky se postrouhají, na půl kilogramu zemáků se přidá 12 dekagr. (8 lotů) másla, 9 žloutků, 15 dekagr. (10 lotů) utlučeného cukru, 3 dekagr. (2 loty) utlučených mandlí, postrouhaná kůra citronová, malá lžice skořice, 9 dekagr. (6 lotů) ustrouhané housky a sníh z bílků, dá do vymaštěné formy, a buď se hodinu peče, nebo 2 hodiny v horké vodě vaří.

### 956. Jiný způsob.

24 dekagr. (16 lotů) vařených zemáků se utře se 24 dekagr. másla, 12 dekagr. (8 loty) cukru, solí, 12 dekagr. hrozinek, 6 rozkloktanými vejci, několika lžicemi koňaku, a peče neb vaří se v pomaštěné formě.

### 957. Zemákový ježek s masem.

15 dekagr. (10 lotů) másla se tře až se zpění, přimíchá 8 žloutků, 20 vařených postrouhaných zemáků, sníh z 8 bílků polovice toho těsta se smíchá buď s jemně usekaným masem anebo s jakoukoliv na lístky nakrájenou pečením, dá do vymaštěné formy, ostatním těstem přikryje a pak se peče.

### 958. Zemákový ježek.

10 postrouhaných, upečených zemáků se protlačí sítím, smíchá se 12 dekagramy (8 loty) másla, 12 dekagramy utlučeného cukru, 6 dekagramy utlučených mandlí, 8 žloutky, jemně postrouhanou citronovou korou, čtvrt litrem sladké smetany a sněhem z 8 bílků. Forma se pomastí, posype ustrouhanou houskou, a směšenina se v ní postaví na hodinu do vařící vody. K ježku se obyčejně dává citronová omáčka.

### 959. Nadívané zemáky.

Několik stejných zemáků se opere, oloupá, podél rozkrájí a vydlobává; 2—3 vařené zemáky se roztlačí s usekanou cibulí, 6 dekagr. (4 loty) másla, kouskem na kostky nakrájené slaniny, vejcem, usekanou petruželí, pažitkou, pepřem a solí smíchá, vše v hmoždíři utluče; rozpůlené zemáky se vymastí máslem, nádivka do nich se vloží, zemáky spojí a ve vymaštěné formě upekou.

### 960. Jiný způsob.

Mozek se nechá chvíli ve vodě nebo mléce, zbaví se blan, rozseká se a smíchá s usekanou šunkou, cibulí, dvěma vejci, solí, pepřem a rozsekanou citronovou korou. Zemáky dle množství nádivky se na polo uvaří, svršek odkrojí, položí stranou, zemáky vydlobávají, naplní nadívaninou, svrškem odkrojeným přikryjí, vejcem přilepí a svaří v hovězí polévce, když byly na másle udušeny.

### 961. Zemákové lívance.

Vařené zemáky se rozmačkají, přidá se másla, několik vajec, několik lžic mouky, trochu cukru, soli, skořice, muškátu a mléka; všechno se dobře promíchá, udělá těsto, a po obou stranách se lívance na másle pekou, posypou pak cukrem se skořicí a s omáčkou dají na stůl.

### 962. Zemákový koláč s máslem.

Droždí (kvasnice) se rozředí vlažným mlékem nebo vodou a zadělá se jím půl litru mouky a nechá na vlažném místě zkynouti, pak se přimíchá vařených, postrouhaných zemáků, které nesmí býti studené, 3 vejce, 12 dekagr. (8 lotů) másla, soli, 1—2 lžice cukru, těsto se vyválí ztlouští prstu, nechá na pomoučeném plechu kynouti, propíchá se



vidličkou, polije máslem, posype tlustě cukrem se skořicí, pokape máslem a peče se půl hodiny. Pokud je čerstvý, hodí se ku kávě.

### 963. Zemákový koláč.

Vychladlé zemáky se ustrouhají. Na  $2\frac{1}{2}$  litru ustrouhaných zemáků se počítá litr prohřáté mouky, 315 gramů (32 loty) másla, 5 vajec, 9 dekagr. (6 lotů) rozředěného droždí (kvasnic), trochu smetany, sůl, 12 dekagr. (8 lotů) cukru a trochu skořice. Těsto se den před tím prohněte, nechá přes noc v kuchyni kynouti; druhého dne se vyválí 2—3 kusy tence, pokladou na pomoučené vlažné plechy, dobře se pomastí, posypou cukrem se skořicí a pekou se při mírném teple po čtvrt hodiny.

### 964. Zemákové slížky.

Vařené zemáky se postrouhají a s litrem horkého mléka jich tolik smíchá, aby povstala řídká kaše, přidá 33 dekagr. (22 lotů) ustrouhané housky, 9 dekagr. (6 lotů) másla, 2 vejce, sůl, muškátu a tolik mléka, aby povstalo pevné těsto. Lžící se nahází malých slížků do slané vody, které se pak polijí máslem.

### 965. Zemákové suchary.

Syrové zemáky se rozkrájejí na tenké lístky, smíchají se na pekáči s máslem, solí, smetanou, ve které byl rozkloktán sýr a několik vajec. Suchar se po obou stranách upeče, až zemáky úplně změknou, suchar se vyklopí na mísu a dá se horký na stůl.

### 966. Zemákové knedlíky s pohankou.

Talíř vařených zemáků se postrouhá, přidá 12 dekagr. (8 lotů) na kostky nakrájené slaniny, 2 vejce, soli a tolik pohankové mouky, aby povstalo tuhé těsto, z něhož se udělají knedlíčky, a ve slané vodě vaří, až plovou na povrchu.

### 967. Zemákové knedlíky se smetanou.

Čtvrt litru dobré kyselé smetany se smíchá s 5 vejci, kilogramem (2 librami) vařených, postrouhaných zemáků, 4—5 lžicemi mouky a třemi na kostky nakrájenými, usmaženými houskami, solí a muškátem. Těsto se vypracuje až se válu nechytá, načež se lžící udělají knedlíky a ve slané vodě uvaří.

### 968. Zemákové knedlíky s houskou.

Kilogram (2 libry) vařených, postrouhaných zemáků se smíchá se 3—4 žloutky, 2 lžicemi mouky, lžící soli, 6 dekagramy (4 loty) másla, muškátem a sněhem z bílků. Z těsta se udělají malé knedlíčky, do prostřed se dá na kostky nakrájené smažené housky, a knedlíčky se uvaří ve slané vodě.

### 969. Knedlíky ze syrových zemáků.

Zemáky se postrouhají, voda několikrát slije, a ve studené vodě nechají přes noc státi, pak se vymačkají a smíchají s horkou kaší rýžovou, krupičnou nebo z jahel, ve mléce rozkloktaná vejce, 2—3 na kostky nakrájené, usmažené housky. Z těsta se udělají knedlíky, které se ve slané vodě vaří, až vyplovou na povrch. Jakmile jsou uvařené, dají se k masu na stůl.

### 970. Zemákové knedlíky se slaninou.

Kilogram postrouhaných zemáků se smaží s 9 dekagr. (6 loty) na kostky nakrájené slaniny, k tomu se přidá jedna postrouhaná a jedna na kostky nakrájená houska. Když vše chvíli smaženo bylo, nechá se vychladnouti a přidá lžíce soli, 4—5 vajec, z toho se udělají knedlíky, které se pomoučí, ve slané vodě uvaří a s postrouhanou na másle smaženou houskou přidají k omáčkám nebo pečením.

### 971. Zemákové knedlíky.

Vychladlé zemáky se postrouhají, smíchají s několika na kostky nakrájenými, smaženými houskami. Část housek se namočí v mléce, s cibulí, petruželí a pažitkou na másle se slaninou dusí, k zemákům s moukou, několika vejci, květem a solí přidá a knedlíky ve slané vodě uvaří.

### 972. Jiný způsob.

15 dekgr. (10 lotů) másla se zpění se 4 vejci, 2 žloutky, půl litrem dobré sladké smetany, 12 dekgr. (8 loty) tvarohu, solí, několika velkými, vařenými, postrouhanými zemáky smíchá; knedlíky ve slané vodě uvaří, pomastí a postrouhanou houskou posypou.

### 973. Zemákové knedlíky bez vajec.

Zemáky se ustrouhají, s máslem, solí, o cukr otřenou korou citronovou, květem, cukrem, na kostky nakrájenou smaženou houskou a moukou smíchají. Z těsta se udělají malé knedlíčky, uvaří ve slané vodě a s dušeným ovocem nebo omáčkou dávají na stůl.

### 974. Zemákové knedlíky.

Ve čtvrt litru mléka se svaří 45 gramů (3 loty) másla, přidá 6 dekagr. (4 loty) ve studeném mléce rozmíchané zemákové mouky, a tak dlouho se nad ohněm míchá, až se těsto pekáče nechytá; nechá pak vychladnouti, přidají 2 vejce, lžíce mouky a trochu soli. Malé knedlíky se uvaří ve slané vodě a dají pak do polévky.

### 975. Zemákové paštiky.

12—15 moučných zemáků se uvaří, sítem protlačí, se solí, muškátem, usekanou cibulí na másle smaží; když se kaše již pekáče nechytá, vysype se na mísu a přidá 6 žloutků.

Těsto se tlustě na vále rozdělá, formou nebo sklenicí koláčky vykrojí, po obou stranách rozkloktaným vejcem pomaží, postrouhanou houskou posypou, menší sklenicí se naznačí na paštikách kruh, který se vykrojí, když byly paštiky na másle upečeny, lžičkou se důlek prohloubí, naplní jakoukoliv sekaninou z masa a nese na stůl buď co samostatné jídlo anebo k hovězí polévce.

#### 976. Jiný způsob.

Několik pěkných zemáků se nakrájí na lístky a dusí se s petruželí a usekanou cibulí na másle. Mezi tím se slaneček, který již dříve ve vodě namočen a kostí zbaven byl, na malé kousky naseká. Do formy se vloží kyprého těsta, na které se vrstva usekané ryby, vrstva smetanou politých zemáků a vrstva slanečka vloží; konečně se přikryje opět těstem. Když byla paštika hodinu pečena, odloupne se nožem a dá se sardelovou omáčkou na stůl.

#### 977. Zemákový crême.

Vrchovatá lžice zemákové monkey se utře se třemi žloutky, 75 gramy (5 loty) cukru, šálkem studeného mléka, načež se přimíchá půl litru vařícího mléka, 15 gramů (lot) sladkých mandlí a 4 hořké, a postrouhaná kůra citronová. Nad ohněm se tím nastavičně míchá, vlije na mísu a nechá u ledu nebo ve sklepe ustydnouti.

#### 978. Zemákové tašky.

Půl kilgr. (libra) vařených postrouhaných zemáků se smíchá se 2 vejci, jedním žloutkem, lžicí monkey a solí; z těsta se udělají hromádky, z kterých se vyválí kousky ztlouští prstu, pomaží se hustou, kyselou smetanou, posypou cukrem, rozkrájí se na široké proužky, složí se, okraje přitisknou, aby smetana nevytékala; tašky se vloží do horkého másla,

až spodem sežloutnou, obrátí se, poliji smetanou, v níž bylo rozkloktáno vejce s cukrem, a pekou se, až se udělá škraloup. Tašky se pak vysypou na mísu a teplé dají na stůl.

### 979. Zemákový nákyp.

Několik zemáků se uvaří ve slané vodě, voda slije a zemáky protlačí sítem; přidá 9 dekgr. (6 lotů) másla, kousek postrouhané kůry citronové, 12 dekgr. (8 lotů) cukru, všechno se promíchá nad ohněm se smetanou, forma odstaví od ohně, přidají čtyři žloutky, ze 4 bílků sněh, všechno se dá do vymaštěné, strouhanou houskou posypané formy a peče se půl hodiny; nejlépe, když se postaví do horkého popele a obloží uhlím.

### 980. Jiný způsob.

Upečené, oloupané zemáky se rozmačkají; ku 24 dekgmům (16 lotům) se přidá 6 dekgr. (4 loty) cukru, soli, 3 žloutky, 3 dekgr. (2 loty) oloupaných, utlučených mandlí, postrouhaná kůra citronová a sněh ze 3 bílků. Smíšeninou se naplní forma a peče půl hodiny.

### 981. Jiný způsob se sýrem.

Několik uvařených zemáků se postrouhá, přimíchá několik žloutků, ustrouhaného sýra, sůl a pepř. Smíšenina se dá do pomáštěné formy a peče se asi čtvrt hodiny, potřese se sněhem z bílků a nechá se tak dlouho v troubě, až povrch zhnědne.

### 982. Koláč z mouky zemákové.

Půl kilogr. utlučeného cukru se půl hodiny míchá s postrouhanou korou citronovou a 8 vejci; po lžici se k tomu přidává půl kilogr. (libra) zemákové mouky a půl kilogr. másla. Těsto se dá do okrouhlé formy a peče se hodinu. Když je upečen, pomáze se glazurou.

### 983. Pletenice z mouky zemákové.

Půl litru mléka se svaří s 18 dekagr. (12 loty) másla, přisype se čtvrt litru zemákové mouky, při čemž se tím nad ohněm míchá, odstaví se od ohně a míchá tím až úplně vychladne; přimíchá se pak 6 žloutků, trochu soli, 2 lžíce cukru, vyválí se těsto na malé proužky, přeloží se křížem, uprostřed stlačí, bílkem pomaže, na plechu upeče a posype cukrem.

### 984. Jemné zemákové koláčky.

24 dekagr. (16 lotů) másla se zpění, zvolna 6 žloutků přidá, 195 gramů (13 lotů) cukru, strouhaná kůra citronová, 15 gramů (lot) hořkých mandlí, 24 dekagr. pšeničné, 275 gramů (18 lotů) zemákové mouky, 12 dekagr. (8 lotů) brozinek, a sněh ze 6 bílků přimíchá, malé formičky se vymastí, napolo naplní a zvolna půl hodiny pekou.

### 985. Třešňový koláč z mouky zemákové.

Pecek zbavené třešně se vloží na pomaštěný, buď strouhanou houskou nebo sucharem posypaný pekáč; 6 žloutků se utře se 12 dekgr. (8 loty) cukru, přidá o cukr otřená kůra citronová, šťáva z jednoho citronu, sněh z 6 bílků a 9 dekgr. (6 lotů) zemákové mouky; všechno se na třešních rozprostře a koláč hodinu peče.

### 986. Zemákové skyvy.

195 gramů (13 lotů) másla se zpění, 6 žloutků, 195 gramů pšeničné, 12 dekgr. (8 lotů) zemákové mouky, 6 dekgr. (4 loty) brozinek, ustrouhaná kůra citronová a sněh ze 6 bílků se zvolna přimíchá. Směsina se dá do přihrádek z tuhého papíru anebo se pomaže tence na pomaštěný plech, zvolna se upeče, a když vystydne, nakrájejí se podlouhlé skyvy a potrou se glazurou.

### 987. Zemákový dort.

Půl kilogr. (libra) másla se tak dlouho tře, až se pění, přidá půl kilogr. cukru, 14 žloutků, 12 dekagr. (8 lotů) sladkých a několik utlučených hořkých mandlí, postrouhaná kůra citronová, a míchá se tím  $\frac{3}{4}$  hodiny, pak se přidá půl kilogramu zemákové mouky, tuhý sníh ze 14 bílků. Ze směsiny se upekou 2 tenké koláče, na jeden se pokladou nakladané třešně, druhým se přiklopí, glazuruje se a okráší naloženým ovocem.

### 988. Jiný způsob.

10 žloutků se smíchá se 24 dekagr. (16 loty) cukru, malou lžící utlučené skořice, 24 dekagramy ustrouhaných zemáků a sněhem z bílků, vše se upeče v pomaštěné, strouhanou houskou posypané formě.

### 989. Jiný způsob.

Moučné zemáky se den před upotřebením uvaří, oloupají, a když vystydnou, postrouhají se a rozestrou na vál nebo mělkou mísu. 10 žloutků se utře se 24 dekagr. (16 loty) cukru, korou a šťávou citronovou, 12 dekagr. (8 loty) utlučených mandlí; po půl hodině se přidá půl kilogr. (libra) ustrouhaných zemáků, 2 lžíce zemákové mouky a sníh z bílků. Směsina se dá do formy pomaštěné a sucharem posypané a peče se zvolna hodinu. Upečený dort se pomaže jakoukoliv glazurou.

### 990. Zemákový ježek s kaštany.

Kilogram kaštanů se oloupá, spaří v mléce s nakrájenou vanilkou, udusí a sítlem protlačí. 75 gramů (5 lotů) zemákové mouky se svaří s  $\frac{1}{8}$  litru smetany, aby povstala kaše, přidá

se ku kaštanům mimo 15 dekagr. (10 lotů) utlučeného másla, 10 žloutků a sněh z bílků, dá do formy a postaví do vařící vody.

### 991. Zemákový sněh.

Bílé moučné zemáky se operou, oloupají a ve slané vodě zvolna uvaří, voda se slije a zemáky ještě tak dlouho v peci se nechají, až se rozpadnou. Jemným sítem se protrou do vlažné mísy, nechají se tak načechrané a přidají se k pečením nebo omáčkám.

### 992. Zemákové syrečky.

Dobré zemáky se uvaří, aniž by se rozpukaly, oloupají, roztlačí, k jednomu kilogramu se přidá půl litru sraženého mléka (kyšky), lžice soli a kmínu. Vše se dobře promíchá, přikryje a nechá se 3—4 dni odpočinouti, pak se proválí, udělají syrečky, které se na vzduchu usuší a v nádobách uloží a přikryjí na nějaký čas, než se jich užije.

## — Vařivo. —

### 993. Krupky s masem.

Krupky se operou a dají do hliněného hrnce s vařící vodou a máslem. Vaří se, až jich hodně nadbude, přilije hovězí polévky, když jsou měkké, dají se k hovězímu, skopovému masu, slepici nebo holubům. Může se přidati nakrájeného celeru, chřestu, karfiolu a lanýžů.

Anebo se krupky zalijí polévkou, udusí se s usekanou



citronovou korou; než se přidají k masu, zamíchají se ve víně rozkloktané žlutky. Kroupy se nemají nikdy v železných nádobách vařit, poněvadž se nepřijemně zbarví.

#### 994. Hrách s kroupami.

Hrách se přebere, vypere a vaří v měkké vodě; musí býti tolik vody, aby byl úplně potopený, sic jinak vyskakuje a zůstane tvrdým. Když je na polovic uvařený, potřese se jím, vrchní se odstraní a vaří až změkne. Zatím se přeperou kroupy a vaří se osolené až změknou. Do prostřed se nasype hrách, kolem se udělá věnec z krup, polije buď rozpuštěným máslem nebo rozsekanou slaninou.

#### 995. Jiný způsob.

V některých krajinách míchají uvařený hrách s vařenými kroupami, hojně jídlo toto mastíce. Pokrm tento je velmi sytým.

#### 996. Vaření hráchu, čočky a bobů.

Hrách, čočka a bob se proberou, operou, nechají se nějakou hodinu v čisté měkké vodě (což hlavně při starším vařivu třeba), aby změkly a snáze se vařily.

Jestli nemáme měkké vody, dává se do studniční vody trochu sody, čímž změkne a k vaření hráchu a čočky se hodí. Hrách a čočka se pozvolna vaří v uzavřeném, zakrytém hrnku, vše se osolí, a když se voda vyvařuje, čistou vařící vodou se dolévá.

Dovařený pokrm se scedí, v páře dojíti nechává v pevně ukryté nádobě, přičemž častěji se přehazuje, aby co navrch bylo, do spodu se dostalo.

Hrách vaří se asi tři hodiny, čočka dvě hodiny a bob asi půl druhé hodiny. Možno též s pokrmy těmi slaninu neb dobrou polévku svařit, čímž jídlo chutnější se stává.

### 997. Hrách, kroupy a zelí syrové.

Hrách přebíraný uvaří se do měkka, taktéž i kroupy; na to se vše smíchá, syrové zelí se přidá a dobře omastí.

### 998. Jak se vaří nakládáný hrášek.

Hrášek se nasype na síto, na litr se vezme 6 dekagr. (4 loty) másla, udusí se, přidá lžíce mouky, přilije půl litru polévky a trochu šťávy, ve které byl hrášek naložen, svaří se, až zhoustne, osolí se, přidá cukru a rozsekané petružele a svaří se mezi ustavičným mícháním. Byl-li hrášek v cukru naložen, nepřidává se při úpravě cukru. Oba v soli i cukru naložené druhy se před upravováním chvíli namočí.

### 999. Jak se hrášek suší.

Čerstvý hrášek se nasype do měkké vařící vody. Když jednou zkypěl, dá se na síto, pak se rozprostře na šatě a nechá uschnouti, pak se dá na silném papíře, jehož okraj zahnutý jest, do trouby, nechá se zvolna usušiti a uschová se ve sklenicích. Má-li se vařiti, namočí se večer předcházejícího dne v měkké, studené vodě, druhého dne se svaří jako čerstvý hrášek.

### 1000. Zelený hrách s mrkví.

Mladá mrkev se očistí, na koláčky nakrájí, dá s hráškem na pekáč, přidá másla, přilije polévky masové, v níž byla rozmíchána jíška, přidá rozsekané petružele a chvíli se dusí. Je-li mrkev starší, vaří se hodinu sama o sobě a pak se teprv ku hrachu přidá.

### 1001. Dušený zelený hrách.

Zelený hrách se dusí na másle se svázanou petruželí; posype moukou, často se jím potřese, přilije polévky, přidá trochu cukru a soli, načež se chvíli povaří.

### 1002. Čočka.

Čočka se přebéře a vaří se v měkké vodě. Když je napolo vařena, osolí se, je-li třeba vody, přilije se a dovaří. Voda se scedí, čočka se vysype na mísu, polije se máslem neb usmaženou cibulkou a přidají na másle vsazená vejce.

### 1003. Čočka na kyselo.

Čočka se přebere, vypere a uvaří v měkké vodě. Na másle se udělá růžová jíška, přidá se jí dle potřeby k čočce. Přilije trochu octa a povaří se, na míse se polije usmaženou cibulkou. K této čočce se mohou dát na tvrdo uvařená vejce.

### 1004. Fazole.

Mají-li fazole býti dobré, musí býti zralé, čerstvé, hladké, pevné a moučnaté; špatné jsou scvrklé, malé, nezralé, červivé, nebo které již klíčí. Zelené lusky fazolů se nakládají, poněvadž mají podržeti čerstvou zeleň, dávají se buď do nádob měděných neb se i jiným způsobem falšují, což jest zdraví (jako i při okurkách) velmi škodlivé. Snadno se o tom přesvědčíme, když jsme je nakládáné koupili, propíchneme-li fazol neb okurku jehlicí. Je-li tato as za 12 hodin potažena mědí, obsahují měděnku a jsou zdraví naprosto škodlivy.

### 1005. Jiný způsob.

Fazole se přeberou, operou a v měkké vodě napolo uvaří. Slanina se na kostky nakrájí a přidá k fazolím. Když jsou měkké, scedí se, vysypou na mísu a obloží se kyselými okurkami.

### 1006. Bílé fazole na kyselo.

Fazole se uvaří jako hrách v měkké vodě, voda se scedí, dle potřeby se naseká drobounce cibule, přidá se k fazolím, zamíchá se; přilije se vinného octa, opepří se a přidá se buď slaneček, sardele neb tvrdá vejce. Obvyčejně se jí studené.

## Kaše, šklubánky a podobné.

---

### 1007. Kaše z mouky.

2 litry mléka, kus nového másla, kousek cukru, malounko soli a mouky tolik, aby povstala mícháním hustá kaše, pak se posype cukrem a nese na stůl.

### 1008. Moučná kaše.

12 dekagr. (8 lotů) mouky se smíchá se studeným mlékem; litr mléka se svaří se solí, řídké připravené těsto se tam vlije a vaří se mezi ustavičným mícháním čtvrt hodiny; posype se cukrem se skořicí a polije máslem.

### 1009. Jiný způsob.

Několik vařeček mouky se ve vodě dobře rozmíchá. Litř vody se svaří s 75 gramy (5 loty) másla a solí, rozmíchaná mouka se do ní přidá a míchá se jí, až povstane hustá kaše. Než se dá na stůl, polije se do hněda usmaženým máslem a usmaženou cibulí.

### 1010. Housková kaše pro děti.

Tvrdé, bílé housky se jemně rozstrouhají, smíchají s trochu vařící vodou, přidá se k nim málo másla, štipec cukru, a za stálého míchání udělá se při mírném zahřívání z toho kašička.

### 1011. Krupičná kaše.

Do slané vařící vody se zavaří krupice, míchá se ní tak dlouho, až zhoustne, vyklopí na mísu, pomastí rozpustěným máslem s cibulkou.

### 1012. Krupice v mléce.

Dva litry mléka se trochu osolí, přidá kus nového másla a cukru. Když je ve varu, míchá se jím a druhou rukou se sype krupice, ne však mnoho. Ustavičně se jí míchá, až přiměřeně zhoustne. Na míse se posype buď skořicí a cukrem, když byly udělány do ní lžící důlky a polita máslem, anebo se máslo vynechá a pomaže se medem neb syrobem.

### 1013. Krupice pražená.

Krupice se dá na pekáč a míchá se jí ustavičně na kamnech až zčervená; pak se na ni naliže tolik vody, mnoho-li se dává na krupičnou kaši z mléka, osolí se a míchá se jí, až je dostatečně hustá. Na míse se polije rozpustěným máslem s cibulkou.

### 1014. Krupice na mléce.

Dva litry mléka se procedí, osolí a na pekáči svaří. 6 dekagramů (4 loty) mandlí se spaří, oloupá a hrubě rozseká, toliktéž hrozinek velkých s cukrem a máslem se přidá do mléka. Všechno se svaří. Když přišlo mléko do varu, zasype se přiměřeným množstvím krupice. Na míse se polije rozpáleným máslem a posype perníkem. Ke všem kaším krupičným hodí se nejlépe drobná, tak zvaná dětská krupice, hrubší je méně chutná a žádá více mléka.

### 1015. Krupice pečená.

24 dekagramů (16 lotů) krupice se svaří ve 4 $\frac{1}{4}$  litru mléka, a vysype, aby vychladla; pak se utře 12 dekagramů

(6 lotů) másla, až se zpění, přidá 8 žloutků, 9 dekagramů (6 lotů) cukru, o cukr utřené citronové kůry, 45 gramů (3 loty) utlučených mandlí a soli. Krupice se dá se sněhem z 8 bílků do vymaštěné formy a peče se 1 $\frac{1}{4}$  hodiny.

#### 1016. Jiný způsob.

Krupice se uvaří v mléce a nechá vychladnouti, k zpěnému máslu se přimíchají žloutky, cukr, citronová kůra, usekané mandle, několik lžic soli, krupice a snh z 8 žloutků; všechno se dá do vymaštěné formy a peče se čtvrt hodiny.

#### 1017. Jahelník.

Jahli se přebéře, vypere a spaří horkou vodou, voda se slije, jahli se dá na pekáč, polije se dostatečným množstvím mléka, osolí a udělá hodně hustá kaše.

Když je uvařena, nechá se vychladnouti, přimíchá se 6 žloutků, dle potřeby cukru, trochu rozsekané citronové kůry a ze 6 žloutků tuhý snh, všechno se promíchá, pekáč se pomastí máslem, posype strouhanou houskou, jahelník do pekáče dá a upeče; posype cukrem a skořicí. Do jahelníku se může nasekati zelená petržel a přimíchati škvarky.

#### 1018. Kaše z jahli.

Čtvrt litru jahli se spaří; v litru mléka uvaří a sítím protlačí. Když vychladne, přidá se 10 žloutků, soli, 9 dekagramů (6 lotů) cukru, o cukr otřená kůra citronová, 6 dekagramů utlučených mandlí, snh z 10 bílků, a upeče ve vymaštěné formě.

#### 1019. Jiný způsob.

Jahli se přebéře, vypere a polije horkou vodou, aby se spařilo, osolí a vaří až je měkké, scedí se, pak narovná

na mýsu, posype pernskem a polije máslem. Takto se připravuje jahň i na mléce, jen že se sype skořicí a cukrem anebo medem se pomaže.

#### 1020. Saská kaše.

Do půl litru čerstvého, studeného mléka zadělá se šest lžic jemné mouky, ukvedluje se, aby žádné pucky nezbyly; dá se na kamna, stále míchá, až se svaří — na to na mýsu se nalévá a vychladnutí nechá. Mezitím rozetře se 250 gramů másla až se spění, vrazí se do něho dvanáct žloutků, 100 gramů jemně roztlučeného cukru, ostromaná kůra s jednoho citronu, vše se osolí, do vlažné kaše vleje, přidá sněhu z dvanácti bílků, forma máslem se vytře, naplní a za mírného výhřevu asi hodinu peče.

Upečená kaše dává se na stůl s vinní neb ovocnou omáčkou.

#### 1021. Anglická kaše.

250 gramů másla se rozpustí a smíchá se čtyřmi až pěti lžicemi mouky, zapraží, mlékem zaleje a zamíchá, až hustá kaše povstane.

Kaše se posype cukrem, skořicí a vanilkou, osolí a vaří, až úplně zhoustne, načež přidá se do ní šest žloutků, vše se smíchá a poznovu asi čtvrt hodiny vaří — na to se odstaví a na mýsu dává.

#### 1022. Kaše z pohanky.

Mléko nebo voda se dá buď na kamna nebo do trouby, přidá kousek másla, cukru (tento se může též vynechat), a osolí se; do toho se nasype pohanka a míchá se jí, až zhoustne. Konečně se přilije trochu mléka a nechá chvíli v troubě, až je upečena. Rozdělí se buď na díly neb se v celku pomastí a pocukruje.

### 1023. Kaše z hrášku (purée).

Hrášek již poněkud tvrdší se dá do hrnce s máslem, přikryje a chvíli dusí; mezi tím se jím často potřese; po čtvrt hodině se přilije polévky, protlačí sítem, kaše se rozředí polévkou, osolí, přidá kousek cukru a trochu mouky.

### 1024. Jiný způsob.

Hrách se uvaří ve slané vodě a protlačí se sítkem, tak aby jen nezáživné slupky zůstaly na sítku. Protlačená kaše se dá na pekáč s máslem rozpuštěným nebo nakrájenou slaninou, promíchá se mezi vařením, polije se máslem nebo škvarky. Může se k ní přidati buď uzenina neb uzenky.

Kdyby se muselo užítí tvrdé vody, nebo kdyby se hrách nechtěl uvařit, přidá se trochu sody, kterouž každá voda změkne.

### 1025. Rýže s uzeninou.

Rýže se uvaří, omastí, osolí, smíchá s parmezánským sýrem; do pomaštěné mísy se dá rýže, posype sekanou uzeninou, polije se vejcem v mléce rozkloktaným, nahoru nasype se rýže, pomaže se vně vejcem, posype se sýrem a upeče se.

### 1026. Rýže s houbami.

Houby se očistí, na lístky nakrájejí, posolí a tak dlouho se dusí, až všechna šťáva opět do nich vsákne, načež se dusí chvíli s máslem, usekanou petrželí a pepřem. Mezi tím se rýže v hovězí polévce uvaří; do vymaštěné formy se dá vrstva rýže, vrstva hub, až je forma plná. Poslední rýžová vrstva se pomaže vejcem, pomastí, posype sýrem a peče se po  $\frac{3}{4}$  hodiny. Přidává se obyčejně k pečení hovězí.

### 1027. Kaše rýžová.

$17\frac{1}{2}$  decilitrů (5 žejdlíků) mléka, k němuž přidá se  $5\frac{1}{4}$  decilitru ( $1\frac{1}{2}$  žejdlíka) vyprané rýže, trochu soli, kus nového



másla, kousek cukru, a míchá se tím na kamnech, až zhoustne, dá pak na mísu, posype cukrem nebo medem.

#### 1028. Jiný způsob.

Půl kilogr. rýže se ve studené vodě vypere, přidá k ní 14 dekagr. (8 lotů) cukru, 4 rozkloktané žloutky, 7 decilitrů (2 žejdlíky) smetany nebo dobrého mléka a trochu soli, dobře promíchá, vsype na vymaštěný, strouhanou houskou posypaný pekáč a upeče se žlutě, vysype na mísu a posype cukrem se skořicí.

#### 1029. Pečená rýže.

24 dekagramů (16 lotů) rýže se močí po čtvrt hodiny ve studené vodě, často se jí zamíchá a voda slije. Když byla rýže oschla, dusí se čtvrt hodiny v litru mléka, přidá se 9 dekagr. (6 lotů) másla, o citron otřeného cukru, osolí se a po čtvrt hodiny varí, promíchá se 4 žloutky a vysype na mísu; přidají se ještě 2 žloutky, sníh ze všech bílků, dá se do vymaštěné formy a peče se hodinu při mírném ohni. K pečené rýži se přidává vinní omáčka.

#### 1030. České halušky.

Svaří se  $\frac{3}{4}$  litru mléka, přimíchá 15 dekagramů (10 lotů) mouky, aby povstala hustá kaše, která se nádoby nepřichytá, a nechá se vychladnouti, pak se přimíchají 2—3 vejce, 9 dekagramů (6 lotů) mouky, osolí se; lžíce se namočí ve vařící vodě a krájí se jí halušky jakékoliv velikosti, které se čtvrt hodiny ve slané vodě varí.

#### 1031. Kaše zemáková.

Kilogram zemáků se uvaří, oloupá, rozetře a smíchá se 6 dekagramy (4 loty) másla 2 lžicemi smetany, žloutkem, solí, usmaženou cibulí a pepřem, dá se i s mísou do trouby, na povrchu se udělají vidličkou křížem čáry, a chvíli se peče.

### 1032. Kaše zemáková s mlékem.

Syrové zemáky se rozkrájí, spaří a voda hned slijí, místo ní se přilije mléka, aby jim byly zemáky pokryty, dovaří se v něm, protlačí se sítím, nechají vychladnouti, přimíchá se 15 dekagramů (10 lotů) másla, soli, 5—6 vajec a vloží se smíšenina do pomaštěné formy, pomaže se sněhem, posype postrouhaným sýrem a kousky másla, a peče se půl hodiny v troubě.

### 1033. Kaše zemáková s hovězí polévkou.

Oloupané zemáky se rozkrájí, ve slané vodě povaří, postrouhají a roztlačí, hovězí polévkou rozředí, sítím protlačí, máslem omastí, opepří a osolí. Nad ohněm se jimi ještě chvíli míchá.

### 1034. Kaše zemáková se slaninou.

Syrové zemáky se oloupají, postrouhají, voda vymačká, sítím protlačí, máslem, s několika lžicemi mouky nad ohněm míchá, načež se na kostky nakrájená slanina, nakrájená cibule, pepř a sůl přidá, a kaše po půl hodiny nad ohněm míchá.

### 1035. Kaše zemáková s fazolemi.

Oloupané zemáky se rozkrájí a uvaří, na litr zemáků se počítá půl litru fazolů; uvaří se v měkké vodě, roztlačí se ve vodě, ve které byly vařeny, protlačí sítím, a smíchají se se zemáky; přimíchá se hovězí polévka, osolí se a opepří.

Než se dá na stůl, posype se usmaženou cibulí. Místo fazolů se může užítí hráchu.

### 1036. Škubánky z krupice.

Voda se osolí, přidá se kousek másla, a když se počne vařit, nasype se tolik krupice, aby to dostatečně zhoustlo.

Zatím se rozpálí buď cibulka s máslem neb máslo samo. Lžíce se vždy namočí v másle a pak se jí berou šhubánky; na míse se posypou buď perníkem, neb cukrem a skořicí.

### 1037. Šhubánky z rýže.

24 dekagr. (19 lotů) oprané rýže se svaří ve vodě nebo mléce, smíchá se 4 vejci, osolí a přidá muškátu. Když byla vystydla, udělají se malé šhubánky s postrouhanou houskou, které se uvaří ve slané vodě a pak se dají do dobré polévky.

### 1038. Šhubánky z jahli.

Čtvrt litru jahli se spaří v horké vodě, aby pozbylo zvláštní příchuti, svaří pak v litru mléka s máslem a vysype na mísu, aby kaše vychladla, přidají čtyři vejce, sladké smetany, soli a mouky, aby povstalo přihoustlé těsto; udělají šhubánky, které se pomouční, ve slané vodě uvaří, pomastí anebo se zavařeninou dají na stůl.

### 1039. Kroupové šhubánky.

24 dekagr. prostředních kroup se uvaří ve vodě s kusem másla, nechají vychladnouti, omastí, přidají čtyři celá vejce a 4 žloutky, ustrouhaná houska, sůl, květu, udělají se šhubánky a uvaří v polévce.



## Úprava vajec.

### 1040. O vejcích.

Slepičí vejce jsou velmi živná, i slabší žaludek snese vejce měkká. První podmínka jest, aby byla vejce čerstvá. Toto poznáme, dáme-li je na mísu s vodou: čerstvá se potopí, ne tak starší vejce; pozorujeme-li vejce proti světlu, jest čerstvé krásné, průhledné, starší zakalené. Poněvadž v zimě čerstvých vajec těžko dostati lze, musí se dobře opatřiti. Předně se přesvědčíme, jsou-li čerstvá, ve studené vodě, osušíme, pak je uložíme do skříně s děrkovanými dveřmi, často se obrátí a před zmrznutím opatří. Taktéž se mohou uložit do popele, otrub, řezanky, obilí — tak, aby se jedno druhého nedotýkalo; též se užívá vápenné vody. Vejce se mohou i usušiti. Žloutky i bílky se promíchají, v troubě usuší a pak na prach utřené v uzavřených láhvích uschovají. Než se prášku k úpravě jídel upotřebí, navlaží se vodou.

### 1041. Vejce na měkko.

Mají-li vejce býti přiměřeně měkká, vhodí se do vařící vody na 5 minut. Vejce na měkko uvařená jsou jídlo velmi lehce ztravitelné a velmi živící.

### 1042. Vejce na tvrdo.

Vejce se hodí do vařící vody, a mají-li býti úplně tvrdá, ponechají se tam půl hodiny. Mohou se jísti se solí a křenem, ač jsou velmi těžce ztravitelná. Mají-li vejce býti barvená, nesmí se nikdy užítí barev škodlivých zdraví. Mají-li vejce

býti černě obarvená, vaří se ve zbytku kávy; žlutě se barví v odvaru z cibulových listů, zeleně se barví čerstvými listy žitnými, fialově listy fialkovými, červeně nejlépe brezulou.

#### 1043. Vejce míchaná.

Několik vajec se roztluče do hrnku, přidá se soli, rozmíchají se, kus nového másla se rozpustí, vejce do toho vlijí, přistaví k ohni a ustavičně míchají až jsou přiměřeně hustá. Může se k nim hned na rendlík přidati drobně usekaná pažitka, nebo se dá na zvláštní talíř. Obvyčejně se přidají nakládané okurky.

#### 1044. Jiný způsob se sardelemi.

Vejce se dají do hrnku a dobře se rozmíchají. Sardele se očistí, zbaví všech ostí a nakrájejí se buď na nudličky aneb se utrou s máslem, dají na rendlík, míchají nad ohněm tak dlouho, až jsou přiměřeně hustá; obvyčejně se k nim dává pepř.

#### 1045. Jiný způsob se sýrem.

Pro jednu osobu se připraví 2 vejce, která se ve skopepině zváží, k nim se přidá třetina váhy ustrouhaného sýra a za šestinu másla, na každé vejce lžíce mléka, něco málo soli a hodně pepře. Vše se tak dlouho míchá, až se bílek srazí, a dá se na teplé míse na stůl.

#### 1046. Jiný způsob se sýrem.

15 dekagramů (16 lotů) švýcarského sýra se ustrouhá, se třemi vejci a půl litrem smetany promíchá, smíšenina se dá s máslem nad oheň a tak dlouho se míchá, až počne kolem vařiti a se zdvihati, dá se v ohřáté míse na stůl.

## 1047. Jiný způsob se slaninou.

Slanina se nakrájí na kostky, dá na pekáč, a když je do růžova usmažena, přidají se k ní roztlučená, v hrnku rozmíchaná, osolená a opepřená vejce. Ustavičně se jimi míchá, až dostatečně zhoustnou.

## 1048. Vsazená vejce se sardelemi.

Sardele se očistí a s máslem utrou. Do prohlubiny lívancové formy se dá trochu másla se sardelemi; když je rozpuštěno, dá se do každé prohlubiny po jednom vejci a nechá se tam, až žloutek utuhne.

Anebo se dá do prohlubin másla, do něho vejce a na vejce na nudličky rozsekané sardele. K těmto vejcím se dávají obyčejně kyselé okurky.

## 1049. Vsazená vejce.

Máslo se dá na formu lívancovou, když je horké, roztluče se do každého důlku vejce, osolí se, tam se nechají až žloutek utuhne, nesmí se nechat přejít, poněvadž pak nejsou chutná. Obyčejně se dávají na čocku nebo na beefsteaks.

## 1050. Jiný způsob.

Obyčejná mísa se pomastí, postaví na kamna, načež se do ní nalije čtvrt litru kyselé smetany; vejce se pozorně roztlukou, na smetanu vsadí, posypou rozkrájenými sardelmi, sekanou petruželí nebo pažitkou, ustrouhanou houskou a malými kousky másla, načež se dá mísa do trouby, aby vejce utuhla a potáhla se hnědou korou.

## 1051. Vejce s houbami.

Čerstvé hříbky se nakrájejí na tenké lístky, vyperou, osolí se, dají na pekáček s rozsekanou zelenou petruželí, novým máslem a pepřem; chvíli se smaží. Mezitím se na

jiný pekáček dají vejce s máslem, rozsekanou pažitkou, solí a pepřem. Když jest obé hotové, narovnají se houby doprostřed a kolem vejce, anebo se houby proloží jako kříž, a mezi jednotlivá jeho ramena se položí kyselé okurky. Prvým způsobem se rovnají, když je málo hub, druhým, když je jich dostatek.

### 1052. Vejce s houbami.

Houby se očistí, nakrájejí na lístky, přeperou se, dají na pekáček s máslem, pepřem, kmínem a solí. Dusí se, až změknu. As polovic tolik, co jest hub, se vezme vajec, přidá k houbám a míchá se jimi nad ohněm. Když zhoustnou, dají se na talíř a obloží kyselými okurkami; nebo se nakrájí houska na lístky, omočí v mléce, oválí v mouce, ve vejci a postrouhané housce, usmaží se na másle a obloží kolem vajec. Užití se může veškerých jedlých hub; avšak nejlepší jsou: hřibky, šampiony neb smrže. Ze smržů se musí voda, která se při dušení vypotí, slít, pak teprv se přidá máslo. Je-li dostatek hub, užije se jen kloboučků, může se užít i stonků, ale musí se opatrně prohlédnouti, nejsou-li červivý.

### 1053. Vejce s kyselou smetanou.

Pět nebo 6 vajec se uvaří na tvrdo. Když vychladla, oloupají se a nakrájejí buď na půle, čtvrtky nebo kostky. Asi 4 žloutky syrové se rozkloktají ve 3½ decilitru (žejdlíku) dobré, husté kyselé smetany; pekáček se vymaže máslem, nakrájená tvrdá vejce se naň pokladou, osolí se; rozkloktané žloutky ve smetaně se na ně vlijí, pak se to dá do trouby a nechá se pomalu zhoustnouti. Upečené se vyklopí na talíř a přidá se v pepřence pepř. Je-li smetana málo hustá, může se přidati mouky.

### 1054. Vejce na kyselo.

Do  $3\frac{1}{2}$  decilitru dobré, kyselé smetany se rozdrolí 3 dekgramy (2 loty) čerstvého másla, osolené a opepřené se vlije na pekáček. Když se máslo rozpustilo, vezme se tolik vajec, kolik by se jich na pekáček vešlo, aby jimi celý povrch byl pokryt; drobounce rozsekanou šunkou se celý povrch posype a nechá se to v troubě, až jsou vejce upečeny. Do kola se nožem od pekáčku odřízne a dá opatrně na talíř, aby svrchní vejce zůstala neporušena.

### 1055. Vejce pečená.

Asi 8 vajec se uvaří na tvrdo, hodí se do studené vody a vychladlá oloupají, rozpůlí, žloutky se opatrně vyberou, utrou se s 30 gramy (2 loty) čerstvého másla, solí, květem, jemně rozsekanou petruželí, jemně rozsekanými hřibky, šampiony nebo smrží, které byly na másle usmaženy; není-li hub, mohou se dáti do smíšeniny račí ocásky nebo 3 strouhané zemáky; vše se dobře promíchá a smíšeninou se naplní bílky, a mohou se poklásti na pomaštěný pekáček nádivkou nahoru, a nebo se dvě a dvě půle spojí, namočí v mléce, obalí v postrouhané housce a usmaží se. Je-li chřest nebo karfiol, připraví se na másle, naklade na mísu a vejci obloží.

### 1056. Tvrdá vejce krájená.

Na másle se usmaží postrouhaná houska, přidá posekaná petružel; svaří ve čtvrt litru kyselé smetany, až povstane omáčka, která se osolí a smíchá rozkrájenými vejci.

### 1057. Vejce sekaná.

Osm neb 10 tvrdých vajec se oloupá, rozpůlí, žloutky se vyberou a bílky se nakrájejí na tenké nudličky. 45 gramů (3 loty) nového másla se utře, k němu se přidají žloutky,



které byly vybrány, 30 gramů (2 loty) bílé mouky, která se též spolu tře, pak se přilije  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) dobré, sladké smetany, vlije se to na pekáček a míchá se tím nad ohněm, až to zhoustlo, nechá se pak vychladnouti. K povstalé kaši se přidají nakrájené bílky, vše se dá na vymaštěný a postrouhanou houskou posypaný pekáč a v troubě se upeče.

#### 1058. Vejce se zemáky.

Osm tvrdých vajec se oloupá, nakrájí na lístky; tolik, co váží vejce, se nakrájí vařených, oloupaných, vystydlých zemáků na lístky; pekáč se vymastí, položí vrstva zemáků, posype posekanou pažitkou, opepří, pak se dá vrstva vajec; tak se pokračuje, až je pekáč plný; nejhořejší vrstva ať jsou zemáky. Ve  $3\frac{1}{2}$  decilitrech (žejdlíku) dobré, kyselé smetany se rozmíchají 4 žloutky a nalije se směsina na pekáč a peče v troubě.

#### 1059. Vejce s omáčkou z hořčice.

Několik vajec se uvaří na hniličku (as 5 minut), ve studené vodě ochladí, rozkrájí a polije omáčkou z hořčice.

#### 1060. Vejce s vínem.

V půl litru vína se rozmíchají 2 žloutky a 6 dekagramů (4 loty) cukru, a tluče se tak dlouho, až se víno počne zdvihati. Anebo: Svaří se půl litru vína s polovicí vody, 6 dekagramy cukru, rozkloktají ve vodě 2 žloutky, přilije víno zvolna k vejcím; avšak ustavičně se tím míchá. Nalije se pak víno do sklenic a podává co chutný nápoj.

#### 1061. Vzrasená vejce v polévce.

Šest žloutků, 2 bílky a 6 lžic polévky se dobře promíchá, procedí, do vymaštěných formiček nalije, do pece na

tak dlouho postaví, až směšenina utvrdne, pak se vyklopí na mísu a dávají po polévce.

#### 1062. Nákyp z vajec do polévky.

Dvě vejce se rozmíchají se smetanou nebo mlékem, dvěma lžicemi mouky, solí a rozsekanou petruželí, zvolna se směšenina nalije do polévky a svaří se. Na litr polévky se berou 2 vejce.

#### 1063. Ježek z vajec a smetany.

Půl litru mléka nebo smetany se svaří se 3 lžicemi cukru, 12 dekagr. (8 loty) utlučených mandlí, vanilkou, solí, po čtvrt hodiny; procedí se, přimíchá 5 rozkloktaných žloutků, postaví se i s nádobou do vařící vody a míchá se jí tak dlouho až zhoustne. Avšak smetana nemá se vařiti, aby se nesrazila. Ježek se pak vsype do vymaštěné formy, přikryje se mastným papírem a nechá se hodinu ve vařící vodě.

#### 1064. Huspenina z vajec do polévky (gelée).

Několik žloutků se rozkloktá ve studeném mléce nebo polévce, osolí se, přidá muškátu a postaví se v přikrytém hrnci do horké vody, pak se nádoba s vodou dá na tři čtvrté hodiny stranou, aby jen zvolna voda ve varu se udržela, až povstane huspenina, která se dá lžicí rozkrájená do polévky.

#### 1065. Vejcové řízky.

Vezme se čtvrt kila jemné mouky, smíchá se šestnácti vejci a tolika sladkou smetanou co potřeba, aby hustá směšenina povstala, na to se to naleje do dortové formy, upeče, a když vychladlo, rozkrájí se na dlouhé úzké kousky, které v horkém másle se upekají a cukrem se skořicí se posypávají.

### 1066. Koláče ze žloutků.

Sedm tvrdých žloutků se utluče, máslo se s nimi utře, přidá 5 čerstvých žloutků, stejné množství cukru i mouky, jemně usekaná kůra citronová, a koláčky ze smíšeniny utvořené se upekou na pomoučeném, houskou posypaném plechu. Upečené se posypou cukrem.

### 1067. Vejcové koláče s kmínem.

Vezme se 125 gramů rozstrouhaného bílého chleba, lžíce mouky, půl litru mléka, tři žloutky, vše se osolí a smíchá, přidá se lžíce roztlučného kmínu, sněh z bílků vejcových.

Koláče ze všeho zde uvedeného upravené se ve slanině po obou stranách pekou.

Koláče tyto dávají se s uzeninou, šunkou, uzenkami neb salátem na stůl.

### 1068. Amoletky z vajec.

Šest vajec se roztluče a dá do hrnku; do nich se dají 2 vařečky mouky, promíchají se, osolí, přidá se 15 gramů (lot) čerstvého másla a pepře, dobře se promíchá. Amoletková forma se pomastí a na ni lijí amoletky. Když na jedné straně se upekou, obrátí se na druhou, nechají se buď tak, neb se pomaží povídky a dvě a dvě slepí, nebo sekaninou z masa.

### 1069. Ruské pirohy s vejci.

Upraví se těsto jako na nudle, avšak nerozválí se příliš tence. Formou neb sklenicí se vykrojí kousky, posypou rozsekanými tvrdými vejci, s koprem neb petruželí, sbalí se okraje prstíčkou, aby se slepily pomaží vejcem, oválejí v postrouhané housce a na másle usmaží.

### 1070. Cukrové šustky z vajec.

Litr mléka se svaří se 6 dekagramy (4 loty) cukru a skořicí. Když počne se vařit, přimíchá se 12 v mouce a másle rozkloktaných vajec, míchá se smíšeninou tak dlouho, až zhoustne. Lžící se malé kousky dají na mísu a posypou cukrem se skořicí.

### 1071. Upravování sněhu z bílků.

Skoro ke všemu pečivu přidává se sněhu z bílků, čímž se stává kypřejší. Vejce se roztlukou, pozorně bílek od žloutku oddělí, očko odstraní, pak se postaví nádoba na chladné místo. Nejlépe se utluče sněh v chladu, když se přidá citrónové šťávy; sněh musí býti úplně tahý, má-li býti slazený, přidá se hned při tlučení cukru. Bílky se šlehají buď šlehačkou drátěnou nebo břízovými proutky.

## Houby.

---

Houby jsou velmi živné, ale velmi těžce se ztráví; suché houby jsou těžší než čerstvé. Příprava jich bývá velmi rozličná, buď se vaří v polévce, neb se připravují na kyselo nebo na másle. Jsou-li připraveny na kyselo, snáze se ztráví, ale hodí se vždy více lidem těžce pracujícím, jako těm, kteří více sedí. Neštěstí otrávením se bohužel vyskytuje dosud. Jediný prostředek jest, aby se tomu předešlo, by nebyly kupovány houby, jichž úplně neznáme. Suchých hub jedlých od jedovatých těžce rozeznati lze, proto budiž pravidlem, aby si hospodyně zásobu suchých hub pořídila sama.

### 1072. Uschování čerstvých hub.

Čerstvé, mladé houby se očistí, malé se nechají celé, větší se rozkrájí na tlusté koláčky, svaří se ve slané vodě, sběračkou se vyndají a dají do plechových krabic a dobře se protřesou; pak se na houby nalije slané vody, až jsou všechny pohrouženy, aby nebyly krabice plny, dobře se uzavrou, postaví se na hodinu do vařící vody a v ní se nechají vychladnouti; později se mohou jako čerstvé na másle smažiti.

### 1073. Uschování čerstvých hub v másle.

Houby se očistí, na síť nechají oschnouti a na horkém másle tak dlouho se dusí, až vsáklé máslo opět čisté vytéká, načež se osolí, dobře protřesou, horké dají do kamenných hrnců; druhého dne se zalijí rozpuštěným máslem a zavážou blanou.

### 1074. Nakládání hub v octě.

Očištěné houby se svaří ve slané vodě, dají do nádob, polijí čerstvým dobrým octem. Ocet se po osmi dnech slije, svaří, vychladlý procedí a opět na houby nalije, které musí přesahovati. Nádoby se pak dobře uzavrou a schovají.

### 1075. Jak se hříbky suší.

Hříbky se dobře očístí ale neoperou, nakrájejí na plátky, položí na papír na plech, dají se buď na slunce aneb do mírně vyhřáté trouby — pozvolna se suší, oschly-li na jedné straně — obrátí se na druhou.

Hříbky mohou též na kousky nakrájené na nitky se vázati a dáti takto usušiti.

Usušené houby — nejlépe hlavičky a stonky — každé pro sebe — ukládají se buď do pytlíčků plátěných aneb do nádob kamenných papírem zavázaných, v místech suchých, provětravých.

### 1076. Upravování hub.

Mnohé houby úplně vyvinuté se oloupávají; potom na jemná kolečka se rozkrajují, do vody dávají a vypírají. Kozku ze žampionů užíváme k úpravě polévky a omáček.

Mají-li houby k jemným jídlům upravovány a užity býti, přilévá se na ně trochu polévky, citronová šťáva a másla, vše se osolí, dusí a z plotny stranou odstavuje. Lanýže se vyperou a okartáčujou, aby ani písek ani prst nikde na nich nebyla.

Někdy se též na polo vínem svaří a poznovu ovaří.

### 1077. Championy. (Conralky.)

Conralky nesmějí se vyřezávati nýbrž vykrucovati, poněvadž oddenek vyřezaný snadno zahnívá a hnilobu na jiné zárodky zdravé přenáší, tak že často celá championka za své běže.

### 1078. Sušení žampionů.

Žampiony se očistí, omyjí, na koláčky rozkrájí a buď na papíru neb plechu v mírně vyhřáté troubě se suší.

Taktéž navazují se rozkrájené žampiony na nítě a suší se na slunci. Uschovávají se do pevně uzavřených nádob, užívají se do polévky, na omáčku atd.

### 1079. Uschování žampionů.

Malé žampiony se očistí, po několik minut se vaří ve slané vodě, načež se na másle usmaží, i s máslem do nádob vlijí; až máslo ustydlo, zaváží se blanou.

### 1080. Žampiony s uzeninou.

Žampiony se rozkrájí, operou, na síť osuší a udusí se s celou cibulí a solí. Když změknou, přidá se kousek másla, rozsekané petržele, opepří se, dusí se až úplně změknou, polijí se polévkou, svaří, cibule vyndá a dají na stůl s karbonátky, uzeninou a t. d.

### 1081. Hříbky v octě zadělané.

Vyberou se velmi malé, zdravé hříbky, kořen se odřízne, blavičky se očistí, šatem otrou, operou, osuší, v solné vodě svaří — na řešetě oschnouti nechají.

Svaří se dobrý vinný ocet se solí, pepřem, bobkovými listy a cibulí, dá vychladnouti, scedí se a naleje na dokonale urovnané hříbky do nádoby. Za několik dní sleje se ocet, poznovu se svaří, a když vystydl, na hříbky se nalévá.

Nádoba dobře se ováže a v chladném místě uschová.

### 1082. Nakládání lanýžů. (Trüffeln.)

Nejllepší čas k nakládání čerstvých lanýžů je prosinec a leden; lanýže nechají se jednu až dvě hodiny v čerstvé

vodě, očistí se opatrně kartáčem, ještě několikrát se operou a šatem se osuší, na to se velmi tence oloupají a těsně v nádobu ukládají, na ně se naleje výborné víno madeira neb víno červené, přidá se bobkový list, vše se zaleje a pevně obváže měchuřinou, ve vodě se zahřívá až i uvaří, na to se vyndá, nechá vychladnout. Takto zavařeně lanýže lze vždy jako čerstvé k omáčkám, pastetám atd. užití.

#### 1083. Nakládání lanýžů do másla.

Vyberou se čerstvé lanýže, omyjou a okartáčujou se, dají se oschnouti, rozkrájejí se na malé plátky a zalejí máslem, načež se pozvolna dusí při mírném ohni.

Takto upravení lanýžové dávají se i s omáčkou do hrnků kamenných, zalévají se máslem, obvazují měchuřinou a ukládají do suchých studených místností.

#### 1084. Nakládání lanýžů do octa.

Lanýže se očistí, oloupají, omočí v rozpuštěném horkém sádle vepřovém, vyndají se z něho, osuší se, načež se urovnávají do kamenné nádoby, polijí dobrým bílým octem, ku kterému voda a sůl přidána je, taktéž se přidává něco hřebíčku, bobkového listí, pepř a jiné koření, vše se aspoň čtvrt hodiny povaří, nechá vychladnouti, přecedí a naleje do nádoby na lanýže; nádoba se dobře obváže měchýřem, dá se v chladnou suchou místnost, kde po kolik měsíců dobře se udrží. Při užití se sprostí veškerého tuku a uvaří se v dobré polévce.

#### 1085. Nakládání lanýžů po anglicku.

Očistěné lanýže oloupají se jemně, dají se osušiti, nandají se do láhví, osolí; přidá se dymianu, lžice studené vody, láhev se pevně zadělá a měchýřem obváže, senem obtočí a v železný pekáč, v kterém až po hrdlo láhve studené vody je — se postaví.



Vše se zahřívá, až voda ve var přijde a tím i lanýže v láhvi se uvaří, potom se odstaví, nechá vychladnouti, nádoba se očistí a uschová.

Lanýže jsou jak čerstvé, vydrží mnoho měsíců, ostávajíce velmi chutnými.

#### 1086. Nakládání lanýžů v oleji.

Na malý pekáček dá se rozkrájená slanina (špek), přilije se dobrého burgundského vína, trochu vody, vše se osolí, přidá se tymianu, bobkového listí, hřebíčkový květ, trochu dobrého octa, vše se pozvolna zavařuje; pěkné, vybrané, očistěné, ale neloupané lanýže vaříme v smíšenině této asi půl hodiny, načež se vyberou, rozetrou na řešeto, aby oschly, potom dají se do nádoby, polejí dobrým provanským olejem, zavážou se měchýřem a uloží do suché, čisté místnosti.

#### 1087. Nakládání lanýžů v slané vodě.

Tvrdé, vybrané lanýže se vyperou, okartáčují, osuší a oloupají, svaří se na pekáčku v slané vodě, vše se nechá vychladnouti a dá se společně do nádob skleněných, v kterých se dokonale zadělá a měchýřem ováže, načež ve vařící vodě, (při čemž nádoba s lanýžem slamou neb senem ovázaná býti musí, aby nepraskla) — se vaří aspoň dvě hodiny, nechá se vychladnouti a uschovává se v suché místo.

#### 1088. Nakládání lanýžů ve vině.

Do dobrého starého burgundského neb bordóského vína přidá se soli, tymian, bobkový list, hřebíček, pepř a jiné koření, vše se svaří.

Do vařícího vína dají se lanýže očistěné, ale ne oloupané, poznovu se vše vaří asi tři čtvrti hodiny, lanýže se vyndají, do nádoby přileje se ještě vína, poznovu se vše svařuje, procezují a vychladnouti nechává, načež se tím lanýže

zalévají úplně, vrchem nádoba se zaváže, aby vzduch do vnitř nemohl.

Tímto způsobem lze chutných lanýžů aspoň půl leta udržeti.

### 1089. Nakládání lanýžů ve vepřovém sádle.

Vybrané lanýže očistíme, oloupeme, osolíme a na pekáčku s čerstvým sádlem, tymianem, bobkovým listím a jiným kořením — až sádlo zpění — svařujeme, načež se pekáček odstaví, lanýže vyndají a vychladnouti nechají, taktéž i veliká mastnota se scedí a vychladnouti nechává.

Když tuk byl stuhnul, odleje se na dně usazená voda, vrchní omastek se sebere a přepouští.

Lanýže nakládáme do čistých kamenných nádob, polejeme vařícím tukem, který aspoň na tři centimetry vše úplně zakrývá, necháme to utvrdnouti a nádobu pevně zaděláme.

Tímto způsobem uložené lanýže možno dlouhý čas, ano až dvě leta, chutnými udržeti.

Mají-li se lanýže takto zavařeně k vaření užíti, tu postaví se nádoba do vařící vody, aby tuk se rozpustil, vybere se tolik lanýžů co potřeba. Lanýže není třeba více připravovati, již tak hodí se k snědku.

Zbytek v nádobě nechá se vychladnouti, dobře se zadělá a k budoucí potřebě uloží.

### 1090. Lanýže po vlašsku.

Očistěné, oloupané lanýže se rozkrájejí na tenké plátky, polejou se olivovým olejem, podloží rozsekanou petrželí, tymianem, pepřem, vše se osolí, na teplých kamnech pozvolna dusí, citronovou šťávou pokape a na stůl nese.

## 1091. Jiný způsob.

Vybrané lanýže se očistí, oolapají a na malá, tenká kolečka rozkrájejí, na to se dávají do pekáčku na máslo, jemně rozsekanou cibuli, petružel, pepř, vše se osolí a asi deset minut na mírném ohni<sup>1</sup> se dusí, načež se trochu madeiry k tomu přidá, taktéž i šťáva citronu přikape, vše se osolí a opepří, a udušeno i s omáčkou horké na stůl nese.

Lanýže se posypávají usmaženou rozstrouhanou houskou.

## 1092. Dušené lanýže.

Lanýže oprané a oloupané možno dáti do hrnce papinského do vína, vše se společně vaří a dusí.

Uvařené lanýže vyndáme, do pomastěného papíru ukládáme, a když úplně změkly, tu papír se odstraňuje, lanýže vkusně na talíř neb misku do servitu se rovnají.

## 1093. Jiný způsob.

Oprané lanýže kartáčkem vyčistíme, oloupáme a do pekáčku, v kterém na dno špek, bobkový list, petružel, tymian, pepř a hřebíček dány byly — položíme, buď silnou masovou polévkou s vínem, aneb vínem samým polejeme, pokličkou přikryjeme a asi čtvrt hodiny dusíme, načež se vše procedí, lanýže na talíř vyndají, omáčkou ještě jednou svařenou a mastnoty prostou polijí.

## 1094. Smrže s citronem.

Vyprané smrže se dají celé s máslem a solí na pekáč, dusí se až změknou, pak se pokapou citronovou šťávou a obloží rozkrájenými citróny.

## 1095. Kuba.

Půl litru krup se vaří ve vodě s kusem másla až změknou.  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) suchých hub se vypere, uvaří se

ve slané vodě, procedí, jemně useká. Kroupy se smíchají s houbami, přidá pepře, nového koření, zázvoru, květu a 2 stroužky utřeného česneku. Pekáč se vymaže vepřovým sádlem a kroupy s houbami v něm upekou.

## Saláty.

### 1096. Přípravování salátu.

Aby salát chutný i pěkně připravený byl, musí se užítí vždy zeleniny mladé a čerstvé, nesmí dlouho máčena býti, nýbrž rychle a dobře oprána, avšak než se jí užije, úplně osušena býti musí.

Připravovati se má salát zrovna než se dá na stůl, taktéž se musí užítí vždy jen čerstvého oleje; nechutný jest salát přesolený; nezdravý mnoho okyselený. Nejdříve se opraná zelenina nasolí a promíchá, nalije oleje, opět míchá a konečně nalije octa.

### 1097. Salát hlávkový.

Zevnější listy se oberou, nakrájejí na čtvrtky, vyperou se; 3 na tvrdo vařené žlutky se utrou, do toho se nalije provenského oleje, vinného octa, a dobře se vše promíchá, salát k tomu přidá; urovná na mísu a obloží se pokrájenými tvrdými vejci.

### 1098. Jiný způsob.

Salát se zbaví svrchních listů, rozkrájí, osolí a spaří, díl octa a díl dobré kyselé smetany se promíchá a salát smíseninou polije, navrch se pokladou tvrdá, na čtvrtky neb půle nakrájená vejce.

## 1099. Jiný způsob.

Hlávky se očistí, oberou, vyperou, nakrájejí, posolí a polijí vinným octem. Slanina se nakrájí a rozpustí, salát se jí polije, navrch se nakladou pokrájená tvrdá vejce.

## 1100. Jiný způsob.

Vrchní listy hlávky se ulámou, je-li mladinký, rozdělí se na čtvrtky a v několika vodách opere, urovná se na mísu, posolí, polije vinným octem, provensským olejem; vejce tvrdá se na půle neb čtvrtky rozdělí a pokladou kolem kraje mísy.

## 1101. Špekový salát.

Pevný bílý špek rozkrájí se na malé kostky, vypeče se až chrupe, přileje se trochu octa, a dokud vše teplé — ani příliš horké ani studené to nesmí býti — naleje se na dobře upravený salát hlávkový, který se promíchá a dokud špek (slanina) teplý, na stůl nese.

## 1102. Polní salát.

U polního salátu se oddělí každý list zvlášť, vypere, osolí, polije se vinným octem, přidá se olivový olej nebo čerstvé rozpuštěné máslo, promíchá, urovná na mísu kolem kraje, do prostřed se dává buď celerový salát nebo řeřicha a slouží co příkrm k pečením.

## 1103. Salát okurkový.

Okurky se oloupají a nakrouhají se nebo se nožem tence pokrájejí; listky se dají na talíř a talířem se poklopí, voda se slijí, osolí se a vidličkami se dobře promíchají, polijí se octem, dobrým olejem a opepří se.

### 1104. Salát řeřichový.

Řeřicha se očistí, vypere, dá na talíř, osolí se a nalije na ni vinného octa s provensským olejem. Také se může připravovati jako salát hlávkový v předešlém čísle popsaný.

### 1105. Řeřicha.

Mladé, jemné lístky se ostříhají, operou, osolí, dobrým olejem a octem polejí, aneb omáčkou salátovou se upravujíce na stůl dávají.

### 1106. Salát celerový.

Celer se čistě oškrábe, umyje a zelený prostředek se opatrně vyřízne a očistí, dá do studené vody stranou; celer se vaří buď v hovězí polévce neb slané vodě, až změkne, pak se dá do studené vody, aby vychladnul, nakrájí na koláčky, osolí, opepří, polije vinným octem a olivovým olejem, do prostřed se postaví zelené vyříznuté srdce.

### 1107. Salát z pampelišky.

Z jara, když ještě málo zeleniny jest, ukazuje se všude podle cest a na mezích pampeliška co plevel. Mladých listů se může užít.

### 1108. Vlašský salát.

Zelené naložené fazole, naložený chřest (špargl), karfiol, polní salát, řeřicha, prostředky mladé pampelišky se osolí a dobře promíchají, přidá se vinného octa, dobrého oleje, obloží se rozkrájenými tvrdými vejci a vypraným nakrájeným slaněčkem.

### 1109. Zemákový salát.

Studené, vařené zemáky se nakrájejí na lístky, osolí se; přidá se drobně rozsekaná syrová cibule, vinného octa, jemného oleje a trochu pepře.

## 1110. Jiný způsob.

Vařené oloupané zemáky se nakrájejí na lístky a osolí. Tři tvrdé žlutky se utrou s provensským olejem, rozsekanou pažitkou a vinným octem, zemáky se k tomu přidají, vše se dobře promíchá, urovná na míse a obloží nzenou rybou.

## 1111. Jiný způsob.

Vařené zemáky se oloupají, nakrájejí na lístky a osolí. Rozseká se drobně půl cibule; slaneček se zbaví všech kostí a taktéž drobounce rozseká, přidá se dobrého oleje a vinného octa; vše se dobře smíchá a na míse okráší křížem nakladenými sardelemi.

## 1112. Jiný způsob.

Oloupané, vařené zemáky se nakrájejí a zcela málo se osolí. Několik mšenských, taktéž na koláčky nakrájených jablek se k nim přidá, přilije se octa z červeného vína s utlučeným cukrem, vše se dobře smíchá a na míse urovná.

## 1113. Jiný způsob.

Vařené, oloupané zemáky se nakrájejí do octa, přidá soli, usekané cibule, na kostky nakrájených jablek, pepře, cukru a oleje; též se může dělati salát teplý, když se zemáky, do teplého octa nakrájejí, s cibulí, jablky, solí, pepřem, cukrem a olejem smíchají.

## 1114. Jiný způsob.

Kilogram zemáků se uvaří, oloupá, na lístky nakrájí a vloží do horké hovězí polévky na mísu, polévka se scedí, k zemákům se přidá oleje, octa, soli, pepře, malounko cukru, a jemně usekané cibule; vše se dobře promíchá a nese na stůl.

## 1115. Jiný způsob.

Vařené zemáky se oloupají, pokrájejí, s olejem, octem, usekanou petruželí, solí a pepřem smíchají. Sardele se nakrájejí a dají s olivami, které v octě naloženy byly, na salát. — Též se mohou zemáky s petruželí, usekanou cibulí, jemně nakrájenými tvrdými vejci a sardelemi smíchati.

## 1116. Jiný způsob.

Uvařené zemáky se pokrájejí, smíchají s olejem, solí, pepřem, usekanou cibulí, jemně nakrájenou kyselou okurkou a usekaným slanečkem. Též se mohou dříve zemáky políti hovězí polévkou a potom přidati oleje.

## 1117. Zemákový salát s omáčkou.

Zemáky se na lístky nakrájejí, 2 tvrdá vejce se rozkloktají, pokud jsou teplá, s malou lžící hořčice, solí, pepřem, drobně usekanou cibulí, 4 lžicemi oleje a 3 lžicemi vinného octa; všechno se tak dlouho míchá, až povstane omáčka, která se vlije na 75 dekagramů (40 lotů) zemáků.

## 1118. Zemáky s lanýží.

Půl kilogr. (libra) zemáků se uvaří a pokrájí; taktéž půl kilogr. lanýžů se ve víně uvaří, na lístky nakrájí, s olejem, solí, pepřem, vinným octem smíchá; salát se urovná a okrášíř vařenou mrkví a řipou, formou vykrajenou.

## 1119. Salát z mrkve.

Očistěná mrkev se ve slané vodě uvaří a nechá vychladnouti, nakrájí na koláčky, polije vinným octem, olejem, a obloží se vařenými švestkami.



### 1120. Faširovaný salát.

Listy salátu se očistí, spaří a vloží do studené vody a rozloží na stůl. Telecí maso se jemně useká, sekaninou lístky pomazí, sekanou šunkou posypou, svinou a na másle se slaninou a cibulí usmaží. Než se dá salát na stůl, nakrájí se na koláčky.

### 1121. Smíšenina z masa na způsob vlašského salátu.

Zbytky rozličného masa, jako: telecího, srnčího, hovězího, pečeného i vařeného, se zbaví kostí i blan a nakrájí se na kousky. Dle množství masa se přidá namočených, ostí zbavených sardelí, několik lžic kaparů, na kostky nakrájených kyselých okurek, všechno se dobře promíchá, dle potřeby osolí, přilije trochu oleje, vinného octa a opepří se. Obvyčejně se obloží smíšenina tvrdými vejci, v octě naloženými žampiony, na nudle nakrájeným uzeným jazykem nebo sardelemi.

### 1122. Vlašský salát.

Vařené oloupané zemáky se nechají vychladnouti. Několik míšenských jablek oloupaných se na drobno rozkrájí, kus šunky, kus uzeného jazyku a slaneček, z něhož se kůstky vybraly, taktéž se na kousky rozkrájí. Zemáky na koláčky rozkrájené se rozloží po míse, jablky a cibulí se posypou, na to se dají kousky šunky, jazyku a slanečka, pak zase zemákové koláčky, posypou se jablky a cibulí a na to se vloží očistěné rozpůlené sardele. Dobrý vinný ocet se rozmíchá se solí a olejem provanským a vleje se na to.

### 1123. Chřestový salát (špargl).

Čerstvý špargl, ne příliš silný, dobře se očistí, opere, v kousky dva centimetry dlouhé se rozkrájí a jen tvrdé

stonky dolejší se úplně odstraní, načež v slané vodě se do měkka vaří, do čerstvé vody vychladnontí dá, na řešeto — aby oschl — se položí a vychladlý na misce olejem, pepřem, solí a octem dobře připraví.

#### 1124. Český salát.

Vršičky chřestu (šparglu), zelničku, rozkrájené mladé zelené boby, na kolečka nakrájená mrkev a mrkev nvaří se do měkka v slané vodě, a když se voda slila, marinují se v octu a oleji. Na mísu dá se do prostředka několik dokonale vypraných srdíček salátových, uvedená zelenina v pestré skupině kolem se nahromadí, vše na čtvrtky rozkrájenými, na tvrdo uvařenými vejci a račími ocásky okrášlí, jakož i poleje se ze dvou na tvrdo uvařených žloutků pepře, soli, jemného oleje, dobrého octa upravenou omáčkou.

#### 1125. Švédský salát.

Marinovany slaneček rozkrájí se na malé kostky, smíchá se s pečeným a na malé kousky rozkrájeným hovězím masem, vařenými zemáky, červenou řípou, na kostky krájenými jablky, vypranými a očištěnými sardelmi, trochou kaparů, okurkami naloženými a pepřenými, s tvrdými, na kousky rozsekanými vejci, trochou rozsekané třebule a pelyňku sibiřského, vše se promíchá, osolí, opepří, naocí a olejem poleje.

#### 1126. Salát po švýcarsku.

Uvařený v slané vodě do měkka celer, jakož i červená řípa, rozkrájí se na jemná kolečka, smíchají se s locikou šterbákolistou, načež se salát osolí, octem a olejem poleje, jakož i opepří.

### 1127. Polský salát.

Studená pečeně se nakrájí na drobné kousky, přidají srdíčka salátová, rozsekaná cibule, trocha octa, hořčice, pepře a soli, nahoru se pokladou tvrdá vejce.

### 1128. Salát holandský.

Uvaří se každý druh pro sebe, a sice: zemáky, celer, malé cibulky a zelníček; zemáky, celer a cibule rozkrájí se na kolečka, promíchají se zelníčkem, na malé kousky rozsekanými, očištěnými a vypranými slanečky. Vše se osolí, opepří, pooctuje a poolejí.

### 1129. Ruský lanýžový salát.

Opatrně očištěné lanýže se oloupají, dají se na mělký pekáček, osolí se, polejí trochou madeiry a asi tři až čtyry minuty mírně se dusí, načež se ve velmi jemné tenké plátky krájí, které se osolují, pepří, dobrým olejem polívají a aspoň deset minut takto připravené pokojně odležeti se nechávají. Na to posypávají se jemně rozsekanou petružilkou, česnekem a pelyňkem sibiřským, ke všemu přidává se majonésová omáčka, vše na mísku upraví a hořčice přidá.

### 1130. Švýcarský salát cibulový.

Velké cibule se oloupají, na tenké plátky rozkrájí, v horkém másle do běla a měkka rozpaří, načež dávkou soli, octa a pepře chutně upraví.

### 1131. Karfiolový salát.

Na malé růžičky rozdělený karfiol uvaří se v slané vodě až změkne, osákne se a olejem, octem, pepřem a solí neb omáčkou pro salát přiměřenou — se připraví.

Omáčka dělává se ze žloutků na tvrdo uvařených, oleje, octa, soli a pepře.

Mnozí polévají karfiolový salát místo olejem — kyselou, rozkvedlanou smetanou, které trochu octa a soli přidávají.

### 1132. Salát ze zeleniny.

Očistí se mrkev, chřest, malý celer, zelené fazole, brukev (kelrub); chřest a fazole se rozkrájí, karfiol rozdělí, brukev a mrkev na lístky nakrájí a všechno ve slané vodě uvaří, voda nechá odtéci, karfiol urovná uprostřed mísy a ostatní zelenina kolem, polije se omáčkou z ustrouhaných žloutků, oleje, hořčice, octa, pepře a soli; obloží pak na čtvrtky nakrájenými tvrdými vejci.

### 1133. Teplý zelný salát.

K děláni salátu nejlépe se hodí zelí bílé. Z oloupaných a očištěných hlav vyřízne se košťál, z lupenu pak odstraní se hrubá žebírka, lupeny takto upravené velmi jemně se nakrájejí, spaří se buď vařící vodou, neb nasolené asi dvě až tři hodiny se lysují; potom se salát na míse na jemné kousky rozkrájeným usmaženým špekem (slaninou) neb máslem polévá, osolí, opepří a octem zaleje.

### 1134. Jiný způsob.

Salát zelný rozkrájený, jak při předešlém podotknuto, smíchává se s jemně rozsekanou cibulí, slaninou usmaženou, dokud je vařící, načež octem politý a dobře promíchaný aspoň čtvrt hodiny se paří, pak se solí a opepří.

### 1135. Studený zelný salát.

Pěkná hlávka červeného zelí se oloupe, lupení řapíku sprostí, na jemné nudličky nakrájí a buď vařící vodou neb octem spaří aneb několik minut povaří.

Voda se sleje, salát octem poleje, olejem omastí, osolí a opepří, a když úplně vystydl, vkusně na misky se ukládá.

Někteří tlukou jemně nakrájené nudličky zelné než jich v salát upravují, aby byly měkčími, čímž ale salát svou přirozenou chuť trátí.

### 1136. Smíšený zelný salát.

Vybere se pěkná hlávka bílého a pěkná hlávka červeného zelí, lupeny se oloupou, žebírka vyřezou a listí na velmi jemné nudličky se nakrájí; na to každý druh salátu asi pět minut pro sebe ve vařící slané vodě se vaří, voda se sleje a salát vychladnouti nechá.

Každý druh salátu se pro sebe osolí, opepří, octem a olejem poleje a vkusně vedle sebe na misku urovná.

### 1137. Salát se slanečkem.

Uvaří se zemáky ve slupce, oloupají se a nakrájejí na lístky. Dobře vymočený slaneček se zbaví ostí i kůže, nakrájejí na lístky, 3 kyselé okurky se taktéž nakrájejí, několik lžic kaparů, jemně usekaná cibule, olej, sůl; pepř a ocet se smíchá se dvěma talíři nakrájených zemáků.

### 1138. Tentýž jemný.

Slanečky se vloží na den do mléka, zbaví kůže i ostí a rozkrájejí. K nim se přidá nakrájených, vařených zemáků, studené telecí pečené, pepře, kyselých okurek, červené řepy, vařené šunky, několik tvrdých vajec a několik lžic kaparů. Všechno se smíchá a polije omáčkou ze 4 rozetřených, tvrdých žloutků,  $\frac{1}{8}$  litru oleje, dvou lžic hořčice, octa, pepře, soli a hovězí polévky. Salát se může ozdobiti malými okurkami, kapary, tvrdými vejci a p.

### 1139. Salát ze žampionů.

Na lístky nakrájené žampiony se na oleji udusí, když vychladnou, polijí se octem, opepří a osolí, obloží se sardelami a kapary.

### 1140. Lanýžový salát.

Oprané a očištěné lanýže se oloupají, na velmi jemné koláčky rozkrájí, osolí, opepří, dobrým octem neb citronovou šťávou zadělají, chutným provanským olejem polijou, načež vše poznovu se důkladně promíchá a na misku vkusně upraví a okráší.

---

## Zelí.

---

### 1141. Nakládání zelí.

K nakládání zelí nechť se volí buď sud zcela nový dubový aneb bukový s obruči železnými, dokonale vypařený aneb sud od vína.

Sud musí se napřed dokonale vypariti, vyčistiti a vypláchnouti dobrým octem, nežli zelí do něho se dává. Sudy, v kterých již jednou zelí naloženo bylo, musí se úplně dáti vymočiti a pozvolna v stínu vyschnouti, na to před upotřebením vařící vodou vypláchnouti jich třeba.

Oloupané a očištěné hlávky rozkrájí se na čtvrtky, košťál se vyřízne a zelí na velkém kruhadle jemně nakrouhá, ve vaně prosolí a kmínem prosype (na 60 malých hlávek zelí počítá se kilo soli), na to se vrstevnatě pevně do sudu upěchuje.

Každá vrstva opět vrchem se solí s kmínem smíšenou

posype, což se opakuje tak dlouho až sud plný je, načež vrchem lupením a čistým šatem se přikryje, prknem a kameny obtěžká.

Dle potřeby se vždy vrchní lupení za nové zaměňuje, vrchní vrstva zelí odebírá a čistí, když příliš vysychá i vodou dolévá. Čas od času musí se poklop, šat a kamení důkladně čistiti, aby zelí se nekazilo.

Poněvadž jednou načaté zelí rádo se kazí, je nejlépe v menší nádoby je nakládati. V mnohé domácnosti přidávají k soli fenikl, hořčicovou mouku, pepř, jalovec atd. Někde nesolí při nakládání zelí, aby bylo jemnější, které ale tak dlouho nevydrží, za to místo soli přilévají na každou vrstvu bílého vína aneb vrchem do čistého šatu kvásek chlebový dávají, by se kysání zelí podporovalo.

#### 1142. Nakládané zelí s jablky.

Má-li zelí zvláště chutným býti, musí se nejen výše uvedeným způsobem nakládati, ale též v chladné místnosti držeti, kde čistý vzduch vane. Mezi jednotlivé vrstvy zelí dávají se i mišenská jablka, čímž zelí zvláště dobrou chuť dostává.

#### 1143. Zelí s jablky.

Mišenská jablka se oloupají, na čtvrtky rozkrájí, očistí, ohryzek odstraní, na to se ve vařící, ocukrované vodě uvaří.

Zelí omaštěné se svaří a s uvařenými jablky smíchá, zapraží se a společně poznovu se povaří.

#### 1144. Nakládání zelí po rusku.

V Rusku nakládají též opečené zelí, které prý rychle zakyše — ale nemá tak příjemnou chuť — jako zelí obyčejné.

Velké pěkné hlávky zelí se očistí, vrchní listy se oloupou, hlávka do slámy zabalí a do chlebové vytopené pece se dá,

by do měkka se upekla, na to se vyndá, vychladnouti dá a jemně krájí. Ostatně nakládá se pak tak, jak při syrovém zelí povědíno bylo.

#### 1145. Jiný způsob.

Jemně nakrouhané zelí se dává na řešeto, propere se studenou vodou, osuší se, načež do sudu vrstevnatě se ukládá. Na každou vrstvu nasype se soli s kmínem smíchané, rozloží se mrkev na koláčky rozkrájená, jakož i jablka a bruslinky. I vrstva tato trochu solnou vodou se poleje. Tímto způsobem naplní se celý sud, denně dvakráte veškeré vrstvy až ke dnu se dřevěnou hůlkou propichují, což se po čtrnáct dní opakuje, po tomto čase zakreje se vršek lupeny zelnými, obtěží prkýnkem a kameny čistými. Tu a tam dávají při nakládání do zelí i bobkový list, rozkrájené citrony a skořici.

#### 1146. Ruské zelí.

Dobře uleželé, kyselé zelí se vytlačí, dá na mísu, poleje hořčicí, olejem, octem a cukrem, vše se promíchá a přidá brozinek.

#### 1147. Hlávkové zelí.

Zelí jakékoliv barvy se očistí, košťály se vyříznou a listy se drobně nakrájejí, to se dá na pekáč s vinným octem, pepřem, slaninou a kouskem bílého cukru, všechno se svaří, pak se zelí přidá, promíchá, utlačí na talíř a dle chuti povrchu opepří.

#### 1148. Sladké zelí.

Hořejší listy z hlávky se olámou, hlávka se na stejné díly rozkrojí, košťál vyřízne; zelí vypere, očistí a polije vařící vodou, v ní se nechá po deset minut; dá se pak na pekáč, podlije hovězí polévkou neb vodou, přidá rozsekaná cibule, hodný kus cukru, na kostky nakrájené syrové slaniny



nebo másla, osolí se a dusí, až úplně změkne; do něho se protlačí růžová jšťka a přimíchá kousek upáleného cukru, na mísu se dá vepřové neb skopové maso a obloží zelím.

### 1149. Červené zelí po ruskou.

Očistěné hlávky zelné jemně se rozkroubají aneb rozkrájí, zelí smíchá se s jemně rozsekanou cibulí, petruželí a celerem, které dříve osmaženy byly v másle.

Vše se dusí v dobré masové polévce; když hodně zelí změklo, trochou mouky se zapraží, octa, hřebíčku, trocha cukru se přidá, důkladně se promíchá a poznovu svaří.

### 1150. Zelí se špekem po francouzsku.

Z malých tvrdých hlávek bílého zelí vyřízne se košťál a oloupe vrchní lupení; hlávky na čtvrtky se rozkrojí a ve vařící vodě spaří, ocedí, na pekáček špekem (slaninou) na jemné plátky nakrájeným vyložený dá, poleje dobrou masovou polévkou, proloží petruželí, pažitkou, pepřem, muškátem, neosolené se pozvolna vaří, ocedí a omaštěné k různým masitým jídlům na stůl dává.

### 1151. Červené zelí po anglicku.

Tvrdé hlavy červeného zelí rozpůlí se, košťál se vyřízne, a zelí na čtvrtky rozkrojené v slané vařící vodě se jednou svaří, na řešeto vyndá, polévkou masovou na pekáčku polévá, špeku (slaniny) a dobrého octa přidá, jakož i máslo v mouce obalené, pepř a sůl se dodá. Vše pozvolna se uvaří a ke koroptvím neb uzeninám se dává.

Slanina před nošením na stůl ze zelí se odstraní.

### 1152. Zelí hlávkové.

Čerstvé zelí se drobounce nakrájí, dá do nádoby, přidá kmínu, soli a octa smíšeného s vodou. Když změklo, dá se stranou, cibulka se drobounce poseká, přidá nakrájené slaniny, vepřového nebo husího sádla, a dusí se, aby však nezčervenala, pak se přidá dle množství zelí mouky, usmaží se, až červená, zelí se do toho vloží, přilije hovězí polévky neb vody a chvíli se povaří. Má-li býti zelí tmavší, upálí se kousek cukru.

### 1153. Jiný způsob.

Hlávka se pokrájí nebo pokrouhá, dá na pekáč, s máslem, cukrem, hovězí polévkou, kmínem, pepřem a octem promíchává, aby všechno bylo stejně měkké.

### 1154. Pečené zelí se zemáky.

Na pekáček dá se v malých kouskách slanina, na tu zelí, polité vepřovým sádlem, vše se osolí, poleje vařící vodou a přikryté pozvolna se vaří: když se již dovařuje, přileje se k němu bílého vína a zelí dále se dusí.

Měkce uvařené zemáky se oloupají, rozstrouhají, v másle a mléce udusí, načež vrstevnatě se zelím na pekáček se kladou. Vrchem naleje se smetana se žloutky rozkvedlaná, a vše až do červena se upeče.

### 1155. Zelí s hráchem.

Zelí uvaří se ve vodě, voda se sleje, přidá se soli, sádla buď vepřového neb husího, vše se promíchá a poznovu povaří. Hrách měkce uvařený poleje se polévkou masovou, s kterou ještě chvíli se povaří, načež se sýtem protlačuje, dá na teplá kamna a na mísu nandaný, posype se upraženou houskou, jemně rozstrouhanou.

Zelí se nese na zvláštní míse, taktéž i hrách.

K jídlu tomu přidává se uzené maso, šunka neb uzenky.

### 1156. Zelí ve víně upravené.

Zelí uvaří se ve vodě slané a omaštěné (sádlem vepřovým neb husím) do měkka, voda se slije, zelí dobrým bílým mlékem zaleje a poznovu dusí. Zelí takto upravené přidává se k bažantům, koroptvím a zvěřině.

### 1157. Bavorské zelí.

Dá se vrstva vypraného zelí na pekáček, přidá se dosti sádla neb tučné šunky a uzeniny, vše se osolí, vodou zaleje, s cibulí usmaženou smíchá a do měkka svaří.

### 1158. Uherské zelí.

Zelí se uvaří buď ve vodě neb ve vepřové polévce, zapraží se jíškou, osolí, opepří a ošáfrání, pozvolna se dusí.

### 1159. Jiný způsob.

Zelí se sádlem se až do žluta udusí, moukou posype, vepřovou polévkou zaleje a pozvolna vaří, až úplně změkne.

Tu a tam přidávají i trochu dobré smetany, vše se dokonale dohromady svaří.

### 1160. Zelí se šunkou.

Pekáček vytře se máslem, nandá se do něho vrstva zelí syrového, na ně dají se na koláčky rozkrájená jablka mšenská, na tyto dá se šunka na plátky nařezaná, což se vrstevnatě tak dlouho opakuje, až pekáček neb forma naplněna je.

Na každou vrstvu dá se důstatek másla neb vepřového sádla, vrchem pak naleje se kyselé tučné smetany.

Vše se dokonale propeče a na stůl různě okrášlené dává.

### 1161. Nakládání zeli z vodnice.

Vodnice se očistí, oloupá a postrouhá na patřičném struhadle, dobře se prosype solí a kmínem, dá do nádoby ve které má již zůstatí naložené; může se vložiti buď několik mšenských jablek, malých okurek, vinného neb višňového listí, utlačí se hodně, a dá se na místo vlažné na několik dní, nahoře se udělá otvor a odvádí přebytečná voda, přiloží prkénkem a obtíží kamenem; po několika dnech se postaví do chladného sklepa. Nedá se tak dlouho zachovati jako hlávkové, také není tak dobré jako toto, nakládá se obyčejně, když hlávkové se neurodilo.

### 1162. Chmelové výhonky.

Mladé chmelové výhonky se očistí, na stejné díly nakrájejí, spaří se, voda se osolí, chmelové výhonky se dají do slané vody a uvaří se, dají na mísu, posypou se strouhanou houskou a pomastí se.

### 1163. Pupencové zeli.

Poupata se olámou, očistí, dají na pekáček, spaří se a po pěti minutách se voda slije, 2 stroužky česneku se utrou v soli, přimíchá marjánkových plev, pepře, nového másla, všechno se přidá k poupatům a pod poklicí se dusí; aby se nepřipálila, podlévají se hovězí polévkou. Bledá jíška se protlačí na poupata, udělá se trochu omáčky, přidá kousek upáleného cukru a dává kolem hovězího masa.

### 1164. Nakládání červené řípy.

Červená řípa prostřední velikosti se očistí a v hrnci do měkka uvaří; nechá vychladnouti, oloupá, na koláčky tence nakrájí. Dobrý vinný ocet se svaří (je-li silný, přileje se vody). Očistěný kořínek křenu se nakrájí na koláčky; do

hrnce nebo sklenice se širokým hrdlem se střídavě klade vrstva řípy s vrstvou křenu a posype feniklem. Když je nádoba naplněna, polije se vychladlým, svařeným octem, zaváže buď měchýřem nebo k tomu upraveným pergamenovým papírem a postaví na chladné místo. Obyčejně se přidává k hovězímu masu.

## Okurky.

### 1165. Nakládání okurek.

Nikdy nebudiž užíváno mědi a mosazu, aby okurky se zelenaly, neboť rez těchto kovů jest jedovatý. Tím méně se smějí nakládati v železných nebo dokonce měděných nádobách.

Nejzdravější a nejlepší nakládání je toto: Štíhlé, zdravé okurky se vyperou a otrou, všechny věci k nakládání se také čistě vyperou. Nejprv se dá vrstva trnkového lupení, aneb není-li toho, vrstva lupení z kyselých višní neb réví promíchaná koprem.

Na to se naklade vrstva okurek, pak opět vrstva lupení atd. až je sud plný. Na poslední vrstvu okurek dá se hodná vrstva lupení a kopru. Ze sudu oči vína jsou okurky nejchutnější. Potom se vezme nejtvrďší studničná voda, rozpustí se v ní hodně soli a naleje se plný sud, načež se vezme dýnko poněkud nižší než sud a položí na okurky, obtěží se čistým kamenem neb pálenými cihlami.

Když okurky dobře ukysají, sebere se pěna, dýnko se omeje, přiloží se ještě vrstva lupení, a na ně dýnko, kteréž se opět obtěží a sud slanou vodou doleje.

Sud se teď přikryje čistým plátnem, a na ně se položí dno, které sud na prst přesahuje, aby vzduch přístupu neměl.

Při braní okurek musí se k tomu hleděti, aby lák nad nimi vždycky na prst stál. Mají-li se dlouho zachovati, musí je bednář zabednit, ale protože se lák ztrácí, třeba je čepovou děrou časem dolévat. Tu a tam přidávají nejen do okurek ale i do zelí mšenských jablek aneb i různého koření, hlavně papriku atd.

#### 1166. Jiný způsob.

Okurky se na obou koncích oříznou a na dvě hodiny vloží do studené vody. Zatím se svaří dobrý ocet s vodou. Do nádoby (nejlépe dřevěné nebo hlíněné) se vloží dospodu višňového nebo vinného listí a kopru, na to vrstva okurek, posolí se, nasype zázvoru, nového koření, na koláčky nakrájeného křenu a opět listí. Když je nádoba plná, nalije se s vodou svařený teplý ocet, okurky přiloží prkénkem a kamenem. Takto naložené okurky se již třetího dne mohou vybírat. Kdo chce, může přidati několik kousků papriky.

#### 1167. Nakládání okurek v octě.

Velké, zelené okurky, které nemají jader a hodně tvrdé jsou, se omyjí a na 12 hodin nasolí, pak se osuší, naloží vrstva okurek, vrstva nakrájeného kopru, višňový list, nakrájený křen, sůl a pepř do kamenného hrnce a nalije se tolik octa, aby byly okurky potopeny; po 12—14 dnech se ocet slije, svaří, nechá vychladnouti a opět na okurky nalije, přikryje břídlicí, přiloží kamenem, hrnec se zaváže a postaví na chladné místo.

Malé okurky se očistí kartáčem, na 4 hodiny do slané vody vloží, osuší a naloží se podobně jako velké, ocet se po 3—4 dnech slije a svaří; to se opakuje ještě po dvakrát; mnozí dávají též lusky papriky, feníkl a p. k okurkám.

## 1168. Slané okurky.

Zelené, prostředně velké, tvrdé okurky se 24 hodin v čerstvé studničné vodě močí, vyberou se a osuší.

Soudek, do kterého okurky uložiti se mají, vytře se solí, na dno nastele se listí višňové a révové, taktéž i koprová nat, na to dají se okurky a poznovu se přikryjí listím, kterým podloženy byly.

Tak se vrstva na vrstvu klade, až nádoba plna je, na to se vše studničnou, na způsob polévky osolenou vodou zalije, aby se nádoba úplně vyplnila.

Voda nesmí přespříliš se soliti, neb tím by kysání se přerušovalo. Soudek se dokonale zabední, první dny v teplé kuchyni se ukládá, a když okurky kysati počínají, do chladné místnosti se přenesou.

Mělo-li by skysnutí se urychlit, tu přidává se do soudku buď kousek černého žitného chleba aneb kvásek ve vinném lupenu zabalený.

Denně se soudkem v sklepe, kam počátkem kysání uložen byl, hýbá, a tento se obrací, což po osm dní se provádí.

Jakmile tekutina vysychá, doleje se novou, čerstvou, dírou, v které zátka se nalezá. Okurky jsou chutné, dlouho vytrvají a při upotřebování musí vždy v tekutině se ponořovati, jinak by snadno plesnivěly.

## 1169. Nakládání pepřených okurek.

K nakládání vybírají se zdravé, tvrdé, spíše menší nežli větší okurky, jakož i nejlepší čistý vinný ocet, kterému, by tak ostrým nebyl, i měkké vody se přidává a soli. Na tři litry octa přilévá se litr vody a přidává šest lžic soli.

Okurky — nakládačky — musí za sucha sbírány býti; nejlépe hodí se k tomu okurky rannější nežli pozdnější. Okurky se v studené vodě operou, očistí a otrou, na to pak buď do sklenic aneb soudků se ukládají.

Soudky musí býti beze všeho zápachu, úplně čisté; spodem pod okurky dá se višňového neb révového listí a nati koprové, na to dají se okurky dobře srovnané, mezi ně pak vždy něco zelené papriky.

Vždy na vrstvu okurek dá se zase vrstva lupení a kopru, vše se svařeným, ale vychladlým octem zaleje, což se tak dalece vrstva po vrstvě provádí, až nádoba je plná, načež se dokonale obváže, aby vzduch vnikati nemohl. Vysechl-li by ocet, tu dolévá se nádoba novým, na hoření způsob svařeným octem.

Tu a tam přilévají k okurkám v sklenicích uloženým i trochu slivovice, by spíše a déle vydržely.

Možno též vrchem zalíti je omastkem, aby vzduch tak snadno do vnitř se nedostával. Kdo chce brzo kyselé okurky mítí, nakrájí je na obou koncích a nechá je po dva i tři dni v teplé místnosti, potom do chladné je ukládá.

#### 1170. Nakládání okurek po rusku.

Vyberou se prostředně velké, tvrdé zelené okurky, očistí a operou se, ukládají se do hrnců kamenných, polévají se slavným svařeným octem.

Ke třem litrům octa dobrého přidává se dvacet dek. žlutého semene hořčice, padesát dek. cibule, pět dek. česneku, rozkrájený křen, višňové a vinné listy, jakož i koprová nat.

Vrchem dá se do plátěných pytlíčků bílé semeno hořčičné, aby úplně okurky silně pokryty byly, na to nádoby se úplně obvážou. Ve čtrnácti dnech sleje se opět ocet z okurek, poznovu se svaří, a třeba-li přidá, dá se vychladnouti a chladný na okurky se naleje.

#### 1171. Okurky naložené po anglicku.

Vyrostlé okurky zelené se oloupají a silně se nasolí. Ocet silně svařený, dokud horký, naleje se na okurky,



přes řešeto, na tomto okurky i ocet se vychladnouti nechávají. Studené okurky ukládají se do sklenic vrstevnatě, prokládají se cibulí, česnekem, pepřem, listím vinným, višňovým a koprovou natí, vrchem dají se zrnka hořčičná v pytlíčkách, vše se zaleje studeným octem a sklenice se zavážou.

Z okurek takto uležených upravuje se chutný salát.

### 1172. Okurkový salát.

Hlavní věc jest, aby byly okurky čerstvé: nejlépe jest, když se téhož dne trhají; když se okrajují, jest nejlépe když se přesvědčí, nejsou-li hořké. Salát se upravený hned dá na stůl; není dobře, jak se všeobecně myslí, salát nechat se potíti, pak vytlačit. Tím se stává těžce záživným a ztrácí občerstvující chuti. Okurky se jemně ustrouhají na struhadle, polijí olejem, octem, posypou pepřem a dají hned na stůl.

## Nuky.

### 1173. Nuky.

Do 15 dekagramů (10 lotů) rozehřátého másla se dává 6 žloutků, jeden po druhém; za každým žloutkem 4 celá vejce, za každým vejcem se dá lžíce mouky.

### 1174. Jiný způsob.

15 vajec se rozředí ve 3 $\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlíku) polévky, s které veškerá mastnota sebrána byla, přidá trochu smetany, květu a soli. Vše se dobře rozmíchá a s hrnkem postaví do vařící vody, pak se dají nuky do polévky.

### 1175. Zemákové nuky.

Smíchá se 6 dekagr. (4 loty) utřeného másla se dvěma žloutky, 2 vejci, lžící mouky, 8 lžicemi vařených, postrouhaných zemáků, solí, muškátem a usekanou petrželí. Lžící se udělají nuky, uvaří ve slané vodě a dají do polévky.

### 1176. Jiný způsob.

Kousek másla se tře s 75 gramy (5 loty) zemákové mouky a čtvrt litrem horké smetany, až se pekáče nechytá, vyklopí se, přidají čtyři rozkloktané žloutky, sůl a sněh ze 4 vajec. Malé nuky se uvaří ve slané vodě a dají do polévky.

### 1177. Nuky.

Šest dekagramů (4 loty) másla, trochu květu, 4 žloutky se smíchá; vše se utře,  $3\frac{1}{2}$  decilitru (1 žejdlík) dobré smetany a tolik mouky se přidá, mnoho-li třeba; těsto se udělá tak tuhé, aby se nechytalo válu,  $7\frac{1}{2}$  decilitru (5 žejdlíků) mléka, trochu květu, kus čerstvého másla a kus cukru se dá na pekáč, když je mléko ve varu, namočí se do něho lžíce, vezme se jí těsta a hodí do mléka. Uvařené se dají v mléce na stůl.

### 1178. Nuky z krupice.

Sedm decilitrů (2 žejdlíky) mléka s kusem másla, solí a cukrem se dá na kamna. Když se počne vařit, přimíchá se tolik krupice, aby povstala hustá kaše, povaří se a pak nechá vychladnouti;  $7\frac{1}{2}$  decilitru (5 žejdlíků) mléka se smíchá s tlučným muškátem, cukrem, 45 gramy (3 loty) másla a solí; když se mléko vaří, omočí se lžíce v mléce a krájejí se nuky, které se nechají ohřátí a teplé v mléce dají na stůl.

### 1179. Nuky z kyselé smetany.

Tři vejce se rozmíchají se čtvrt litrem kyselé smetany, muškátam, dvěma lžicemi másla a moukou, aby povstalo těsto jako na kapání. Lžící se udělají nuky a vaří se buď v polévce nebo vodě. Dávají se buď do polévky nebo k vařenému ovoci.

### 1180. Nuky zemákové.

Utře se 75 gramů (5 lotů) másla, přimíchají se dvě celá vejce a 2 žloutky, lžice mouky a 8 lžic vychladlých, rozmačkaných zemáků, osolí se, opepří, přidá muškátu a petržele, lžící se dělají nuky, uvaří se ve slané vodě a dávají do polévky.

### 1181. Nuky s crêmem (ve smetaně).

Obyčejné v mléce připravené nuky mohou se upravit s crêmem následujícím způsobem:  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík nebo dva) smetany se smíchá se 12 dekagramy (8 loty) tlučného cukru, přidá proutek vanilky, který se po svaření mléka vytáhne. Když se smetana počne vařit, přidávají se mezi ustavičným mícháním 3 vařečky mouky a hned se přimíchá 8 žloutků, míchá se tím tak dlouho, až to utuhne, a pak se dá k ledu; nuky se dělají lžící a přidají do crému.



## Nudle a flíčky.

### 1182. Pečené nudle.

Ze tří žloutků a dvou celých vajec se udělají nudle, uvaří ve slané vodě, voda scedí, dají na pekáč, polijí  $3\frac{1}{2}$  decilitry (žejdlíkem) smetany, přidá másla, 12 dekagramů (8 lotů) cukru, 6 dekagramů (4 loty) tlučných mandlí, a nechají se na kamnech, až smetana do nich vsákne, načež se nechají vystydnouti; 6 žloutků, trochu citronové kůry se rozmíchá, nudle tím polijí; máslovým těstem se pokryje dno formy, mandle se dají na ně, pak nudle a konečně se přikryjí těstem. Když jsou nudle upečeny, posypou se cukrem se skořicí.

### 1183. Nudle s račimi ocásky.

Udělají se nudle známým způsobem a uvaří ve slané vodě. Uvaří se raci, oloupají, maso z ocásků a klepet se pozorně vybere; skořápky se v moždíři utlukou, protlačí se sítkem a šťáva promíchá s máslem, aby povstalo tak zvané račí máslo. Několik vajec se utře s máslem, solí a pepřem a přidá k nudlím. Všechno se dá do vymaštěné, houskou posypané formy a upeče se takto: vrstva nudlí, vrstva račích ocásků; poslední vrstva jsou nudle.

### 1184. Nudle tvarohové.

Udělají se nudle následujícím způsobem. Smíchá se  $\frac{1}{4}$  kilgr. ( $\frac{1}{2}$  libry) tvarohu s moukou anebo houskami sestrouhanými, mnoho-li tvaroh snese, přidá se kvasnic, dle potřeby vajec, soli a trochu květu, vše se promíchá a vyhněte

se tuhé těsto jako na obyčejné nudle. Když poněkud rozválené těsto oschlo, nakrájejí se krátké, široké nudle (slejžky), pekáč se vymaže a nudle se po obou stranách upekou.

#### 1185. Nudle s mandlemi.

Udělají se nudle, scedí se a nechají vychladnouti. Kus nového másla se utře, s ním zároveň se tře rozsekaná kůra z polovice citronu a 6 žloutků, přidá k tomu 6 dkgr. (4 loty) utlučeného cukru, 3 dekagr. (2 loty) rozsekaných mandlí; kdo chce, může přidati skořice; vše smíchá se s nudlemi, a tyto se dají pak na pekáč pomaštěný máslem, posypaný postrouhanou houskou, a upekou se.

#### 1186. Cezené nudle s cukrem.

Těsto z několika vajec se připraví na nudle a nakrájí na krátké poněkud širší. Do mléka se dá kus cukru a svaří se; když je ve varu, dají se do něho nudle. Na stůl se dají buď v mléce anebo se pekáč pomastí máslem, posypou postrouhanou houskou a upekou se. Na míse posypou se cukrem a skořicí.

#### 1187. Nudle cezené.

Mouka se dá na vál, do prostřed se dají vejce a osolí se a vypracuje se tak tuhé těsto, aby se nechytalo válu; kus se vždy ukrojí, rozválí, těsto se nechá uschnouti, nakrájejí se krátké širší nudle a hodí se do vařící slané vody; nechají se chvíli povařiti, voda se scedí, nudle se hned musí pomastiti, aby se neslepily a posypou se mákem, syrem, perníkem nebo postrouhanou korou z housky.

#### 1188. Smažené nudle.

Nudle se udělají obyčejným způsobem, nechají oschnouti, vhodí do vařícího másla a smaží se, až sežloutnou, a dají do polévky.

### 1189. Krupičné flíčky.

12 dekagr. (8 lotů) krupice se upraží na másle, přilije  $\frac{1}{2}$  litru horkého mléka, osolí se a nechá  $\frac{1}{2}$  hodiny v troubě. Těsto se vyválí jako na nudle, nechá oschnouti, rozkrájí na flíčky, které se ve slané vodě uvaří, voda se nechá odtéci; flíčky se přidají ke krupici s cukrem a skořicí, dají do vymaštěné formy, upekou a přidají k dušenému ovoci.

### 1190. Jiný způsob.

Krupice se usmaží na másle, osolí a nechá  $\frac{1}{2}$  hodiny v troubě. Těsto jako na nudle se nakrájí na flíčky, uvaří ve slané vodě, voda nechá odtéci, flíčky přidají ke krupici s cukrem a skořicí a upekou se.

---

## Krokety.

### 1191. Zemákové chrupánky (kroketky).

Uvařené, oloupané zemáky rozmačkají a sítkem se propracují, načež pak osolené a okořeněné s máslem rozpuštěným se smíchají, a když vše vystydlo, upravují se z toho malé jaterničky, které rozstrouhanou chlebovou kůrkou posypány, na másle se usmaží a usmažené vkusně petrůželi obloží a na stůl nesou.

### 1192. Krokety jablkové.

Uvaří se kaše z dobrých jablek, bílého vína a postrouhané kůry citronové, procedí se, přimíchá sekaných mandlí

a trochu utlučené vanilky. Kaše se namaže na amoletky, které se sbalí, konce se přehnou a pomaží vejcem, oválí v utlučeném sucharu a na másle usmaží; k nim se přidává omáčka.

#### 1193. Krokety z vajec.

Zápražka se svaří s půl litrem smetany, opepří se, osolí, přilije několik lžic dobré polévky, přidají 2 žloutky a procedí se. Přimíchá se několik tvrdých, na kostky nakrájených vajec a vařené telecí okruží, usekaného česneku, několik lžic huspeniny (aspiku) a postaví se k ledu. Když byla sekanina uštydla, rozkrájí se na podlouhlé kousky, jimž se dá tvar malých jaterniček, které se na másle usmaží a smaženou petrželí okráší.

#### 1194. Krokety z telecího okruží a mozečku.

Telecí okruží a mozeček se ve vlažné vodě opere, ve studené ochladí, s několika žampiony v polévce uduší. Ke šťávě se přidá několik žloutků, osolí a opepří se, přidá muškátu a okruží, na míse se postaví k ledu, utvoří malé krokety a usmaží.

#### 1195. Krokety z husích jater.

Husí játra se duší s usekanými lanýži na másle, když vystydnou, nakrájejí se na kostky; zápražka se smíchá se šťávou z jater, čtyřmi žloutky, svaří se, přidá šťáva z půl citronu a usekaná játra; postaví se k ledu, rozkrájí, utvoří malé jaterničky, pomaží vejcem, oválejí v housce a usmaží.

#### 1196. Krokety zemákové.

Máslo se utře, až se pění; přidají 2 vejce, trochu mouky, osolí se, opepří, přidá muškátu a 6 vrchovatých lžic postrouhaných, vařených, moučných zemáků, utvoří podlouhlé krokety, pomaží vejcem, posypou houskou a na másle usmaží; hodí se ku garnirování masa.

## 1197. Jiný způsob.

Z několika moučných, vařených, postrouhaných zemáků, půl litru mléka, soli, cukru, utlučené vanilky a několika žloutků se uvaří kaše a nechá vychladnouti. Z kaše se utvoří malé krocketky, pomaží vejcem, posypou houskou, usmaží a dají s vinní omáčkou na stůl.

## 1198. Jiný způsob.

75 gramů (5 lotů) másla se zpění, pomalu se přimíchají 2 vejce, malá lžice mouky, trochu soli, pepře, muškátu, 6 lžic postrouhaných vařených zemáků, udělají se malé jaterničky, pomaží vejcem, v postrouhané housce obalí a upekou se.

## 1199. Jiný způsob.

Několik moučných zemáků se uvaří, utře v půl litru mléka se solí, cukrem, vanilkou a třemi žloutky. Když kaše vystydně, udělají se malé krocketky lžicí, obalí se těstem, pomaží vejcem, posypou houskou a na másle usmaží; obyčejně se dávají na stůl s omáčkami.

## 1200. Krockety rýžové.

Rýže se dusí v půl litru polévky, omastí se, osolí, smíchá s cibulí, dvěma hřebíčky; cibule se vyndá, přidají 3 žloutky, sýra parmezánského a muškátu, nechá se vychladnouti, rozdělí na stejné díly, které se roztlačí, posekanou šunkou neb jakýmkoliv masem posype, sbalí, vejcem pomaže, v housce oválí a upeče.

## 1201. Zemákové kotletky.

Dobré moučné zemáky se uvaří a postroubají. 24 dekagramy (16 lotů) se smíchá s 75 gramy (5 loty) zpěněného



másla, 3 žloutky, solí a muškátem. Z tohoto těsta se udělají na prst tlusté kotletky, pomaží vejcem, posypou strouhanou houskou, upekou se na másle po obou stranách a přidávají se k dušenému masu a rozličným omáčkám.

---

## Knedlíky.

---

### 1202. Knedlíky obyčejné.

Kilo prosáté mouky (00) dá se na pekáč, osolí se. Dvě housky se nakrájejí na kostky a usmaží se. Jedno vejce a tolik studničné vody, co je do mouky třeba. Vejce se rozmíchá ve vodě, tím se zadělá mouka a udělá se tak tvrdé těsto, aby se nechytalo ruky. Houska se k tomu přihněte, udělají knedlíky a zavaří do slané vody. Je-li mouka bílá, může se vynechatí vejce.

### 1203. Knedlíky opečené.

Zbytky obyčejných knedlíků se nakrájejí, dá se pod ně kousek másla, na pekáči se jimi ustavičně míchá a dobře se opekou. Když jsou opečeny, roztlukou se asi 3 vejce, chvíli se jimi míchá, a mohou býti buď samostatným jídlem neb se přidávají k hovězímu masu.

### 1204. Knedlíky zemákové.

Vařené, vystydlé zemáky (1 kilo) se postrouhají, přimíchá se dle potřeby krupice nebo mouky, osolí se, roztlukou 3 vejce; vše se vyhněte, až se nechytá těsto ruky, 2 housky se nakrájejí na kostky, usmaží na novém másle a přidají k těstu, pořádně se toto vypracuje, a dělají se kne-

dlísky jako prostřední jablko, zavaří se do slané vody. Uvařeně se rozpůlí, posypou smaženou houskou a polijí rozpáleným máslem.

#### 1205. Knedlíky zemákové s houskou.

Studené, vařené zemáky se postrouhají, smíchají s moukou nebo krupicí, mnoho-li kuchařka za dobré uzná, přidá několik vajec, vše se promíchá a vyhněte tuhé těsto. Dvě neb 3 housky na kostky se nakrájejí, na másle usmaží a k těstu přimíchají. Prostřední velikosti knedlísky se zavaří do slané vody, rozpůlí, pomastí a posypou ustrouhanou houskou. Tyto jako vůbec zemákové knedlísky musí se jísti teplé.

#### 1206. Knedlíky švestkové.

Rozeběře se kousek másla. Kilo prosaté mouky se dá na pekáč, osolí se, rozeběřaté máslo, 2 žloutky a 2 celá vejce se přidají. 15 gramů s mlékem, cukrem a moukou rozředěných kvasnic se přimíchá; mléka se přidá tolik, co těsto snese; pořádně se vypracuje, aby se nechytalo ruky, rozkrájí se na kousky, do každého se zaobalí švestka, pořádně se zakulatí; když čtvrt hodiny byly kynuly, zavaří se do slané vody, omastí a posypou buď syrečkem nebo perníkem.

Zrovna tak se mohou dělati bez kvasnic. Při švestkových knedlicích má býti jen tence švestka obalena.

#### 1207. Knedlíky švestkové s houskou.

Půl kila (libra) mouky, 3 ustrouhané housky se přimíchají, 3 lžíce rozeběřatého másla přilijí, přidá 15 gramů (lot) tlčeného cukru a vše se promíchá, osolí se a udělá s mlékem neb smetanou tuhé těsto; buď se knedlíky dělají jak obyčejné švestkové, nebo se rozválí těsto na 2 pláty; ze švestek vylopají pecky, pokladou po půlkách na jeden plát a druhým se přiloží; plech se vymastí, celé těsto pozorně naň položí a upeče se.

### 1208. Knedlíky s uzeným masem.

Kousek nového másla se utře, k němu se přidají 3 žloutky a 2 celá vejce, osolí se,  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) sladké smetany a tolik mouky, aby se vytlučené těsto nechytalo ruky; 2 na kostky nakrájené housky se přimíchají. Z těsta se dělají knedlíky, doprostřed se dá kousek usekaného, uzeného masa, pomastí se a posypou rozstrouhanou houskou.

### 1209. Knedlíky se škvarky.

Kilo mouky se prosije a dá na pekáč, 2 housky se nakrájejí a usmaží,  $1\frac{3}{4}$  decilitru ( $\frac{1}{2}$  žejdlíka) škvarků se i s houskou přidá k mouce se 3 vejci, těsto se vytluče, lžící se dávají knedlíky do hrnce, vařené se omastí a dají s uzeným masem na mísu.

### 1210. Knedlíky se slaninou.

Osmina kila ( $\frac{1}{4}$  libry) slaniny se nakrájí na kostky a usmaží aneb se nechá syrová, 2 nakrájené housky se taktéž usmaží a ke slanině přidají; 2 žloutky a 2 celá vejce a mléka dle potřeby se v hrnku rozmíchají a osolí a vše se dobře promíchá, sběračkou se naházejí knedlíky do vařící slané vody. K těmto knedlíkům se přidává zelí s uzeným masem.

### 1211. Knedlíky linecké.

Kilogram prosáté mouky se dá na mísu, osolí se; 2 až 3 celá vejce se ve zvláštním hrnku rozmíchají, přidá k nim kousek másla a tolik mléka, mnoho-li mouka snese, vše se s moukou smíchá, hodně vyhněte, přimíchají 2 na kostky nakrájené, usmažené housky, a těsto dobře vytluče. V hrnci musí být vařící voda, sběračka se vždy omočí v horké vodě a uřízne se jí kus těsta, z něhož se udělá knedlík.

Uvařené knedlíky se na čtvrtky nakrájejí, pomastí se

horkým máslem a posypou strouhanou houskou; k těmto knedlíkům se dává buď z rajských jablek omáčka, křen ze smetany nebo zelí.

#### 1212. Jiný způsob.

Šest dekagramů (4 loty) másla se utře; 3 žloutky a 2 celá vejce se k tomu přidají a osolí. Na 1 kilogr. mouky se počítá  $1\frac{1}{2}$  na kostky nakrájené smažené housky. Po vařeče se přidává k máslu a vejcům mouky a vytluče se těsto tak, aby se na ruku nelepilo. Když je těsto dobře vytlučeno, přidají se housky; všechno se zaváže do ubrusu a dá do vařící vody; aby se zkusilo, je-li knedlík dostatečně uvařen propíchne se dřívkem, jestli se ho nechytá. Když je dostatečně uvařen, rozřeže se nití na kousky, posype houskou a pomastí.

#### 1213. Tvarohové knedlíky.

Půl kila tvarohu se smíchá se 3—4 vejci, a tolik postrouhané housky se přidá, aby se těsto nelepilo, vše se uhněte, osolí a udělá knedlík na zkoušku, je-li těsto dosti tuhé; pak se zavaří i ostatní knedlíky. Aby se zjistilo, jsou-li knedlíky dosti vařené, vpíchne se do nich dřívko, nelepí-li se těsto na ně, dají se na mísu, polijí horkým máslem a posypou strouhanou houskou.

#### 1214. Pohankové knedlíčky.

Půl litru pohankové mouky se spaří v  $\frac{3}{8}$  litru vařící vody a dobře promíchá, na kostky nakrájená slanina se s moukou upraží, z těsta udělají se knedlíčky a uvaří ve slané vodě.



## Svítky.

---

### 1215. Svítky.

Aby se mohlo upravit 8—10 tenkých svítků, udělá se řídké těsto z půl litru čerstvého mléka, 6—8 vajec, čtvrt litru mouky, soli a lžice cukru, též se může přidati citronová kůra a lžice rumu, pak se žloutky rozmíchají v mléce, a z bílků se přimíchá sníh. Na pánev se dají 3 dekagr. (2 loty) másla, a když je rozpálené, nalije se do něho lžice těsta, pánvi se chvilkami potřese a přesvědčí se nožem, nepřichytá-li se svítek pánve. Svítek se nepřichytne pánve obyčejné, nýbrž je-li polévaná pánev popraskaná. Když je svítek po spodní straně hotov, obrátí se na pomaštěnou pánev. Hotový svítek se posype cukrem a skořicí, položí na mísu a postaví do trouby, aby zůstal teplý, ostatní se pokladou jeden na druhý. Dává se na stůl s kompotem, salátem a omáčkami. Na venkově se dělají svítky obyčejné bez cukru as na prst tlusté. Na jeden se vezme čtvrt litru mléka, 4—5 vajec, 3 lžice mouky a sůl, vše se promíchá, pánev vymastí slaninou a peče jak připomenuto. Taktéž se může připravit svítek v celku a rozkrájet.

### 1216. Svítek.

25 dekagr. (16 lotů) másla, 10 celých vajec, 6 hrstí strouhané housky a 12 vařených, rozpůlených vajec, které jsou na kostky pokrájeny, trochu zelené petržele, pažitky, trochu květu, smetány, pepře a soli se smíchá, forma se vymaže máslem, posype strouhanou houskou a svítek upeče.

### 1217. Svítek z mouky.

Šest žloutků se utře se 3 dekagramy (2 loty) másla, květem a solí, k tomu se přidá tolik lžic mouky, kolik je žloutků, ze 5 bílků sněh; vše se promíchá, forma se vymastí máslem a vysype postrouhanou houskou, těsto se do ní vlije, aby byla na dva prsty neplná, upeče se, pozorně vyklopí, vařený crème neb smetanový křen se přidá.

### 1218. Svítek krupičný.

75 gramů másla (5 lotů) se utře se solí, květem a se 6 žloutky; pak se přidá tolik krupice, mnoho-li to snese; ze 6 bílků se udělá tuhý sněh a přimíchá k tomu; pekáč se vymastí máslem, těsto naň vlije a upeče; upečený se vyklopí, nechá vychladnouti. Zatím se svaří mléko s cukrem a máslem. Svítek se na velké kostky nakrájí a polije mlékem.

### 1219. Jiný způsob.

12 dekagramů (8 lotů) másla se utře se 4 vejci, 24 dekagramy (16 loty) krupice a 4 lžicemi smetany, smíšenina se dá do pánve vymaštěné a peče se v mírném teple. Vyklopený svítek se nakrájí na kostky a vaří buď ve slané vodě nebo polévce.

### 1220. Jiný způsob.

Ne příliš drobná krupice se dá do mléka s kouskem másla, pilně se jí míchá, až povstane hustá kaše, která se nechá vychladnouti, osolí se, ocukruje a přimíchá 9 dekagr. (6 lotů) cukru, 5—6 vajec, a svítky obyčejným způsobem se upekou.

### 1221. Svítek s droždím.

Utvoří se těsto z půl kilogr. mouky, 5 vajec, 12 dekagr. másla, 6 dekagr. cukru, 12 dekagr. (8 lotů) přebíraných hro-

zinek, soli a skořice. Když se bylo dobře vypracovalo, nechá se zkynouti, pánev se pomastí a svítky se po obou stranách upekou a dají s ovocnou omáčkou na stůl.

#### 1222. Svítek s masem.

Jsou-li zbytky pečeně, rozsekají se, houska se pokrájí, rozmočí ve vlažném mléce, rozmíchá, aby povstala kaše, maso se přimíchá, osolí se, přidá rozsekané citronové kůry, lžice mouky a 5 vajec. Vše se dobře promíchá a nalije na pomastěnou pánev a po obou stranách upeče.

#### 1223. Svítek se slaninou.

K obyčejnému těstu svítkovému se přidá rozsekané cibule nebo pažitky. Na pánvi se rozpálí na kostky nakrájená slanina, lžice těsta na ni vlije a tak se to vždy opakuje až všechno těsto spotřebováno. V případě tomto se nedává do těsta cukr.

#### 1224. Svítek se sardelmi.

V půl litru mléka se rozkloktá čtvrt litru mouky, 8 vajec, 12 dekagr. (8 lotů) rozsekaných, ostí zbavených sardelí, 2 lžice usekané petržele a upeče se svítek, který je velmi brzy hotov.

#### 1225. Svítek s kyselou smetanou.

Půl litru kyselé smetany se tluče s 75 gramy (5 loty) cukru a 15 žloutky, až se zpění, smíchá se s moukou, která byla utřena se smetanou, solí a sněhem z 10 bílků. Svítek se upeče, posype cukrem se skořicí a přidává k omáčce.

#### 1226. Svítek švestkový.

Zralé švestky se rozpůlí, posypou cukrem a skořicí, polijí rumem nebo vínem, přikryjí se a nechají chvíli státi. Z půl litru mléka, dvou vajec, 6 žloutků, soli, 6 lžic mouky

a sněhu z bílků se upraví těsto. Když začnou spodem tuhnutí, pokladou se švestky na svítek a polijí těstem, a upečené se posypou cukrem se skořicí.

#### 1227. Nudlový svítek.

Udělají se jemné nudle, svaří se, pak dají na síto, aby oschly. Pak se rozkloktá půl litru mléka, přidá 7 vajec, 6 dekagr. (4 loty) cukru, o cukr otřená kůra citronová a nudle. Ze smíšeniny se upeče svítek a posype cukrem se skořicí.

#### 1228. Svítek s houbami.

Očistí se hříbky, lanýže nebo žampiony, dusí se chvíli na másle a se solí, pak se v dobré polévce udusí až úplně změknou. Těsto se upraví z 10 vajec, dobré smetany, soli a mouky, svítky se tence upekou a vždy mezi dva se dají připravené houby.

#### 1229. Svítek s houskou.

Na kostky nakrájená houska se rozmočí v mléce, dobře pak rozmíchá se 6 žloutky, 2 lžicemi mouky, solí, otřenou kůrou citronovou, 3 lžicemi cukru, 9 dekagr. (6 loty) hrozinek, sněhem ze 6 vajec. Ze smíšeniny se udělají svítky.

#### 1230. Svítek se zeleninou.

Petružel, pažitka, špenát, marjánka a j. se useká, na másle usmaží se lžící mouky, okoření muškátem, přimíchá 6 vajec a svítek se upeče.

#### 1231. Svítek s třešněmi.

Zralé třešně se zbaví pecek, polijí rumem a nechají chvíli státi. Těsto se připraví ze  $\frac{3}{4}$  litru mléka, 10 lžic mouky, 8 žloutků, 6 dekagr. (4 lotů) cukru, sněhu z 8 bílků a soli.



Vše se dobře promíchá a nalije se těsta na pomastěnou pánev, za chvíli se nasypou do měkkého těsta na pánev třeshné, nalije na ně těsta, a svítek se upeče.

### 1232. Zemákový svítek.

Ve  $\frac{3}{4}$  litru mléka se rozkloktá 6 vajec a 2 žloutky, sůl, vrchovatá lžice pšeničné a tolikéž zemákové mouky, vše se dobře promíchá a svítek se upeče.

### 1233. Jiný způsob.

Cibulka a petružel na másle se usmaží, načež s třemi neb čtyřmi vejci a osminou litru mouky se utře, osolí, s vhodným množstvím vařených a rozstrouhaných zemáků smíchá a na másle v pekáči upeče.

### 1234. Jiný způsob.

9 dekagr. (6 lotů) másla se utře až se zpění; k němu se přimíchá 7 žloutků, půl litru mléka, 30 dekagr. (20 lotů) vychladlých moučných zemáků, sůl a sníh ze 7 bílků. Svítek zemákový se přidává ke kompotu nebo salátu.

### 1235. Jiný způsob.

Velká lžice zemákové mouky se utře s půl litrem smetany, 12 dekagr. (8 lotů) mandlí se utluče, k nimž se přimíchá 12 žloutků, 6 dekagr. (4 loty) cukru, 24 dekagr. (16 lotů) postrouhaných vařených zemáků, sníh z 12 bílků a sůl, svítek se upeče a přidá k třeshnové neb malinové omáčce.

### 1236. Krupičný šterc.

18 dekagr. (12 lotů) krupice se rozkloktá ve  $\frac{3}{4}$  litru horkého mléka a svaří. Když vychladne přidá se 12 dekagr. (8 lotů) másla, 6 vajec a dá se omaštěná na pekáč, přikryje se a když je po jedné straně opečená, obrátí se, pak roztrhá na kousky a posype cukrem se skořicí.

### 1237. Šterc čili ovčácké buchty z pohanky.

Pohanka se mezi ustavičným mícháním ve vodě nebo mléce s máslem a solí vaří. Nyní se nechá kaše vychladnouti, 4 žloutky se přimíchají a ze 4 bílků snít, všechno se promíchá, pekáč se vymastí a šterc v troubě upeče.

## Vdolky a lívance.

### 1238. Vdolky.

Droždí musí býti vždy čerstvé; je-li pивní, nalívá se na ně vody tak dlouho, až je čisté, pak se k němu přidá kousek cukru, trochu mléka a mouky, pak se postaví na vlažné místo, a když zkyne, zadělává se jím. Je-li lisované, přilije se k němu vody, přidá cukru a mouky a taktéž postaví na vlažné místo.

Kilogram mouky se prosije. Zatím se utře 12 dekagr. (8 lotů) másla; přidá sekaná citronová kůra, 6 dekagr. (4 loty) másla, 4 žloutky, 2 celá vejce a trochu soli; do toho se nasype skoro všechna mouka, vše se zadělá 3 dekag. (2 loty) droždí, přilije tolik vlažného mléka, co mouka snese, aby se vypracované těsto nechytalo vařečky, měchačka se oškrábe, těsto posype moukou, postaví na vlažné místo a nechá zkynouti. Za hodinu se rozválí a vykrajují vdolky formičkou nebo se dělají od ruky. Vdolky se pekou na kamnech anebo na pomastěném plechu neb se hází do másla a smaží se jako kobližky a pomaží povidiy.

Povidla se rozředí vodou, přidá cukru, skořice nebo ci-

tronové kůry, chvli se povaří a pak se jimi maže. Na povidla se nasype mák, perník nebo tvaroh a doprostřed se nakape kyselé smetany.

### 1239. Lívance.

Sedm decilitrů (2 žejdlíky) mléka, 2 žloutky, 2 vejce, 5 lžic rozředěných kvasnic, 12 dekagr. (8 lotů) másla, trochu soli, kousek citronové kůry, 4 dekagr. 5 gramů (3 loty) cukru se dobře promíchá; přidá tolik mouky aby povstalo takové těsto jako na kapání, a nechá se kynouti. Do lívancové formy dá se do dílků po kousku másla, lžící se dá kousek těsta a po obou stranách se lívance upekou. Upečené se pomaží buď rozředěnými povidly nebo posypou perníkem, tvarohem nebo mákem, mohou se též pomaštěné posypati cukrem se skořicí.

### 1240. Nadívané lívance.

Udělá se sekanina ze zbylé pečeně, hovězšho morku, cibule, ustrouhané housky a soli, nad ohněm se chvli míchá s máslem a polévkou. Když vychladne, namaže se na připravené lívance, tyto se stočí, na kusy nakrájejí, pomaží vejcem, v postrouhané housce oválí a na másle usmaží. Obyčejně se dávají k zelenině na stůl.

### 1241. Borůvkové lívance.

V půl litru mléka se rozkloktá 6 vajec, trochu soli a tolik mouky, aby povstalo přioustlé těsto; polovice se nalije na pomaštěnou pánev, a když počne tvrdnouti, nasype se půl litru přebraných borůvek (černých jahod), které se posypou cukrem a skořicí a přikryjí druhou polovicí těsta; po obou stranách se upeče a posype skořicí a cukrem.

## Amoletky.

---

### 1242. Amoletky lehké.

Šest žloutků, 6 lžic utlučeného cukru s vanilkou neb utřeného o citronovou kůru se tak dlouho tře, až se to zpění; kolik je žloutků, tolik se dá vařeček mouky, míchá se tím po  $\frac{3}{4}$  hodiny. Amoletová forma se vymaže máslem a polije se řídkým těstem ztlouští dvou prsty, upeče se na ohni ne příliš prudkém, vyklopí se, potřeba zavařeninou, svine a posype cukrem s vanilkou. Také se mohou udělati menší a místo zavařeniny se může do ní dáti cukr se skořicí nebo tvaroh s hrozkami.

### 1241. Amoletky obyčejné.

Sedm decilitrů (2 žejdlíky) mléka, kousek cukru, 6 dek. (4 loty) másla, 3 celá vejce, 3 žloutky, sůl, kousek usekané citronové kůry a tolik mouky se smíchá, aby povstalo hodně husté kapání. Amoletová forma se vymastí máslem, kapání se na ni nalije, rychle se po obou stranách opeče a dá na talíř. Když jsou všechny hotovy, pomaží se buď povídlami nebo posypou sekaninou z masa, usmaženou houskou, hrozkami, mandlemi, pokrájenými jablky nebo tvarohem, dají se na plech, polijí mlékem a rozkloktaným vejcem a v troubě se osuší.

### 1244. Amolety kynuté.

Půl kila mouky se dá do hrnce s cukrem, 30 gramů (2 loty) kvasnic, 6 dekagr. (4 loty) másla, osolí se a přidá

tolik vlažného mléka, kolik třeba na husté kapání, promíchá se, nechá chvíli kynouti; pak se lijí na amoletový pomaštěný plech a amolety po obou stranách se opekou. Mohou se buď svinouti a v troubě opéci, anebo se nesvinou, nýbrž pomastí a nakladou jedna na druhou na talíř.

#### 1245. Amoletky zemákové.

Čtvrt kilog. (půl libry) vařených, za studena postrouhaných zemáků se smíchá s tolikéž bílou moukou, několika vejci, květem, solí a máslem; hodně se to vypracuje. Kousky těsta se uříznou, vyválejí se jako na nudle, posypou se škvarky, sbalí, pokladou jedna vedle druhé na plech, pomaží sádlem a upekou.

## Koláče.

#### 1246. Koláč.

Odváží se 6 vajec, tolik co váží vejce odváží se cukru a tolik mouky. Máslo se utře se žloutky až se zpění, načež se přidá odvážený cukr a opět se chvíli tře, pak se přimíchá připravená mouka s citronovou korou, konečně ze 6 bílků sněh, vše se smíchá. Na plech se prostře bílý papír, těsto naň rozmaže, mandlemi a hrozinkami posype.

#### 1247. Koláče.

Šest dekagramů (4 loty) másla se utře, 4—5 žloutků, citronová neb pomerančová kůra, trochu soli, cukru tolik co váží žloutky, 4 lžíce kvasnic, tolik mouky a mléka se přidá, aby povstalo těsto, které se ruky nechytá, a nechá se zkytnouti. Těsto se natáhne, aby bylo ztlouští malíku, pomaže

povidly, tvarohem nebo posype mákem, hrozkami, mandlemi, praženou krupicí a cukrem neb perníkem. Těstem se udělá okraj, který se pomaže vejcem, a koláč se upeče. Vychladlý se nakrájí na čtyřhranné kousky neb trojúhelníky.

#### 1248. Koláčky malé.

Těsto na malé koláčky se upraví tím způsobem jako v čísle předešlém. Těsto se rozválí neb roztáhne všude stejně, formou se koláčky vykrojí; doprostřed se dají buď rozředěná povidla, mandle a p., kolem se pomaží rozkloktaným vejcem; anebo se roztlačí kousek těsta do čtyř hran, do středu se dají povidla, perník, tvaroh neb mák; cípky se přeloží, pomaží vejcem a posypou rozsekanými mandlemi.

#### 1249. Jíškový koláč.

Čtvrt kilogr. másla se dá na pekáč s půl kilogr. (librou) mouky, udělá růžová jíška a nechá vystydnouti. Na vále se k ní přidá čtvrt kilogr. cukru, z půl pomeranče šťáva, 3 dekagr. (2 loty) rozsekané, cukrované pomerančové kůry, 4 sestrouhané tvrdé žloutky a tolik syrových vajec, aby bylo těsto jako na buchty; těsto se rozválí na plech, udělá okraj z těsta a upeče se; pak se pomaže zavařeninou a posype rozsekanými, zvláště upraženými mandlemi.

#### 1250. Jiný způsob.

Půl kilogr. mouky se dá na pekáč a míchá se jí tak dlouho, až zčervená, pak se dá vychladnouti. Vychladlá se dá na vál, smíchá s 12 dekagr. (8 loty) tlučeného prosátého cukru, s korou z jednoho citronu a šťávou citronovou; málo se to osolí, přidá 15 dekagr. (10 lotů) másla a vajec tolik, aby povstalo těsto jako na buchty. Koláč se udělá buď okrouhlý nebo přes celý plech, udělá okraj z těsta. Upečený se pomaže zavařeninou, posype cukrem a skořicí a na dílce nakrájí.

### 1251. Koláč s drobením.

Dvanáct dekagr. (8 lotů) másla se utře, až se zpění, do toho se mezi třením přidá 6 žloutků, trochu soli, 6 dekagr. (4 loty) tlučného cukru, 4 lžíce rozředěného droždí a tolik mouky, aby nebylo těsto příliš husté, a nechá chvíli kynouti, pak se roztáhne placka.  $\frac{1}{8}$  kilogramu (čtvrt libry) másla se smíchá s moukou, aby povstalo drobení jako strouhanka; koláč se pomaže kolem rozkloktaným vejcem, drobením se posype, upeče, nakrájí a posype cukrem se skořicí.

### 1252. Pražské koláče.

375 gramů (25 lotů) mouky se dá na vál, uprostřed se udělá důlek, do něho dají čtyři žloutky rozmíchané ve smetaně a osolené, těsto se vyhněte s 20 dekagramy (skoro 13 loty) másla. Těsto se vyválí ztlouští nože, vykrojí se okrouhlé koláčky, pokladou se na poprášený plech; ze 4 bílků se udělá sníh, přimíchá utlučeného cukru, vanilky, koláčky se jím pomaží, pokladou nudličkami mandlovými a při mírném ohni se upekou.

### 1253. Německé koláče.

24 dekagr. (16 lotů) másla se utře, k němu se přidává po lžici mouky. V 7 decilitrech (2 žejdlíčích) sladké smetany se rozkloktá 8 žloutků, 12 dekagr. (8 lotů) tlučného cukru; to se po trošce k máslu přilévá, konečně se přidá 5 lžic droždí (kvasnic). Těsto se tak dlouho thuče, až vystupují bubliny; pak přidá se drobounce usekané citronové kůry, soli, trochu květu. Když bylo zkynulo, udělají se velké tenké koláče, které se čímkoli pomaží a upekou.

### 1254. Koláče bílkové.

Do 28 decilitrů (8 žejdlíků) mouky se rozkrájí kilogram (2 libry) čerstvého másla, přimíchá se 6 lžic droždí (kvasnic),

7 decilitrů (2 žejdlíky) husté smetany, 3 lžíce tlučeného cukru, ze 12 bílků tuhý snh; těsto se tak vypracuje, aby se táhlo. Když bylo chvíli kynulo, osolí se, udělají se kloboučky, naplní zavařeninou, pomazí sněhem a posypou strouhanými mandlemi.

### 1255. Jemné krájené koláče.

18 dekagr. (12 lotů) másla, 18 dekagr. cukru, 3 žloutky, něco smetany, o cukr ořená citronová kůra a tři celá vejce se smíchají, těsto se stejně rozmaže na povoskovaném plechu, posype sekanými mandlemi, cukrem a vanilkou. Když to bylo chvíli v troubě sušeno, rozkrájí se na dlouhé kousky a upeče.

### 1256. Koláčky z krupičné kaše.

Z  $10\frac{1}{2}$  decilitrů (3 žejdlíků) dobrého mléka, 12 dekagr. (8 lotů) másla, 24 dekagramů (16 lotů) krupice a cukru se uvaří hustá kaše. Když vystydne, smíchá se se 12 v mléce rozkloktanými vejci, přidá se sůl a pokrájená citronová kůra. Na plechu voskem pomazaném se pekou malé koláčky, jichž část se pomaze perníkem s máslem utřeným. Po celém dně mísy se rozloží; na tu vrstvu se urovná menší s perníkem a tak se pokračuje, až jsou všechny nakupeny. Koláčky tyto mohou zastupovati moučné jídlo.

### 1257. Tvarohové koláče.

Rozmíchá se 15 gramů (1 lot) lisovaného droždí, trochu cukru a mouky a nechá na teplém místě zkynouti; 45 gramů (3 loty) másla se utře se 3 žloutky, přimíchá se  $\frac{3}{4}$  litru ohřáté mouky, trochu soli a droždí, těsto se vypracuje, konečně se přidá snh ze 3 bílků. Těsto se přikryje. Když zynulo, rozválí se, vytlačí se koláčky, v prostřed se rukou roztlací a pomazí se smíšeninou z utřeného másla, žloutků,



cukru, tvarohu, několika lžic hrozinek a sněhu ze 3 bílků, posypou se cukrem, a když byly chvíli kynuly, upekou se nad mírným ohněm.

### 1258. Koláč na celý plech.

24 dekagramy (16 lotů) másla se zpění se 4 vejci, 3 dekagr. droždí, které bylo ve čtvrt litru vlažného mléka rozmícháno, 75 gramy (5 loty) cukru a takovým množstvím mouky smíchá, aby povstalo kypré těsto, které se ztlouští prstu po celém plechu roztlačí, na teplém místě chvíli kynouti nechá, vejcem pomaže, cukrem, skořicí a rozkrájenými mandlemi posype a zvolna upeče.

### 1259. Krupičné koláčky.

Vyválí se těsto, aby povstal koláč, udělá se okraj, propíchá se, nechá se chvíli na teplém místě, pomaže máslem a krupicí, která s máslem smíchána několik hodin ve studenu stála, posype se pak tlustě cukrem se skořicí a upeče se pak.

### 1260. Koláč s jahodami.

Připraví se těsto jako na obyčejné koláče, těsto se rozválí, dá na plech, udělá okraj a upeče se bledě, pak se povrch pokryje jahodami, které buď jen svařeným cukrem polity byly a nějaký čas stály, anebo se smíchají se sněhem několika bílků, smíchaným s cukrem; jahody se rozprostrou po koláči a posypou cukrem, načež se koláč úplně upeče. Místo bílku se může utřítí smetana, která se sítem nechá prokapat na jahody. Tím způsobem jako velké koláče mohou se dělati také koláčky malé.

### 1261. Smetanové koláčky.

Z obyčejného těsta na koláčky udělají se koláčky ztlouští prstu; utvoří se dosti vysoký okraj, posypou hrozkami a

sekanými mandlemi, polijí smetanou, v níž byly rozkloktány žloutky a cukr. Koláčky se upekou v mírném horku.

### 1262. Duté koláče.

Svaří se čtvrt litru vody se 70 gram. másla, přidá se 70 gramů jemné mouky, udělá se ze všeho na mírně teplých kamnech kaše, dá se vyhladnouti, vrazí se do ní šest vajec, osolí se, přidá se ostrouhaná kůra citronová, cukr roztlučený, a když vše dokonale propracováno bylo, vyndává se lžící těsto na hromádky, z kterých koláče se rozvalují, na vymaštěný pekáč ukládají a do žluta upekou.

Koláče takové rozličnými povidly, cukrem se skořicí atd. se posypávají a natírají.

### 1263. Saské koláče.

Z půl kilogramu jemné mouky, 100 gramů čerstvého másla, šesti žloutků, 90 gramů cukru, vlažné smetany, 40 gramů rozpuštěného droždí upravuje se těsto, které se osolí. Těsto dobře propracované se rozvaluje, na tenké hůlky krájí, na plechu namaštěném kynouti nechává, načež rozkvedlaným vejcem se potírá a do hněda upeče. Koláče se pekoucí potírají na kamnech rozvařeným cukrem se skořicí.

### 1264. Anglické koláčky k čaji.

Vezme se 200 gramů utřeného másla, smíchá se s jedním kilo jemné mouky, osolí se, vrazí do toho dvě rozkvedlané vejce, teplé mléko, 36 gramů rozpuštěného droždí (kvasnic), těsto se dokonale propracuje, nechá vzejít (vykynouti), rozválí se, koláčky se obrácenou sklenicí z těsta vykrájejí, do červena vypekou a máslem potírají.

### 1265. Ruský chlebiček k čaji.

Upraví se z jemné mouky (vody vlažné a droždí) husté těsto, nechá se vzkynouti, načež přidává se rozpuštěné máslo, roztlučený cukr, jemně rozsekaná kůra citronová, několik vajec, mandle rozsekané a hrozinky, vše s potřebným přídatkem mouky v tuhé těsto se propracuje, do vymaštěné formy dává, rozkvedlaným vejcem potře a pozvolna upeče.

### 1266. Špekové koláče.

Dobře propracované těsto se v koláče rozválí na jemné kousky, rozkrájeným špekem a kmínem posype, zadělá se a hodně do červena se upeče.

### 1267. Koláče se slaninou.

Máslové těsto se asi na půl centim. tloušťky rozetře, vejcem potře, solí a kmínem posype, na kostky rozkrájenou slaninou obloží a do žluta upeče.



## B u c h t y.

---

### 1268. Buchty.

Osmína kilogr. másla se na pekáči tře až se zpění, osolí se, přidá 6 dekagr. (4 loty) cukru, citronová kůra, 4 žloutky a 2 celá vejce, vše se utře; do toho se přidá kilogram mouky, zadělá 3 dekagr. (2 loty) rozředěných kvasnic, těsto se vytluče až se nechytá ruky, nechá zkynouti, dá na vál, kousky se roztlačí, nadijí povídky, tvarohem neb mákem, položí na pomaštěný plech, pomastí se, nechají čtvrt hodiny kynouti a v troubě upekou; upečené se posypou cukrem s vanilkou.

### 1269. Buchta moravská.

Z 15 bílků se udělá tuhý sníh, přimíchá se půl kilogr. (libra) utlučeného cukru, 24 žloutky, usekaná kůra z jednoho citronu; vše se po půl hodiny tře, přimíchá čtvrt kilogramu (půl libry) postrouhaných mandlí, vše promíchá a zvolna přidá půl kilogr. (libra) prosáté mouky, načež se upeče.

### 1270. Bábovka.

9 dekagr. (6 lotů) převařeného másla se utře až se zpění, přidá pak 9 dekagr. čerstvého másla, 10 žloutků, každý se dobře rozmíchá, 3 lžice kvasnic, 24 dekagr. (16 lotů) mouky, 5 lžic dobré smetany, trochu vanilky a soli. Bábovka se upeče a posype cukrem.

### 1271. Jiný způsob.

125 gramů másla tře se tak dlouho až se zpění, smíchá se šesti žloutky, cukrem, osolí se a zadělá půl kilem jemně

mouky a 40 gramy kvasnic, načež se jemně rozsekaná citronová kůra, hrozinky, rozkrájené oloupané mandle, jakož i snh ze šesti bílků pozvolna do těsta přidávají; těsto dokonale propracované nechá se skynouti ve formách bábovkových.

Bábovka peče se při mírném ohni pozvolna — asi tři čtvrti hodiny.

#### 1272. Jiný způsob.

Proseje se půl kilo mouky na mísu, udělá se do ní důlek, do kterého 60 gramů vlažného mléka se naleje, jakož i v mléce rozkvedlané droždí přidá, vrazí se čtyry vejce, 125 gramů rozpuštěného másla, dvě lžíce roztlučného cukru, malá lžička umleté soli,  $\frac{1}{4}$  litru vlažného mléka; přimíchá se 125 gramů hrozinek, vše dokonale se propracuje, dá do formy, nechá vykynouti, načež při mírném teple pozvolna se upeká.

#### 1273. Jiný způsob.

Devět dekagramů (6 lotů) másla se utře, osolí, přidají 4 žloutky, 4 dekagr. 5 gramů (3 loty) cukru, usekaná kůra z jednoho citronu, 3 lžíce rozředěných kvasnic a tolik mouky a mléka, aby povstalo hustší těsto než na kapání; nechá se půl hodiny zkynouti, vmíchají se nasekané mandle a hrozinky. Bábovka se pomastí, posype postrouhanou houskou, vyloží rozkrájenými mandlemi těsto se dokola vloží, pomastí, když bylo  $\frac{1}{4}$  hodiny kynulo, upeče se v troubě, vyklopí a posype cukrem s vanilkou.



## Bublanina.

---

### 1274. Bublanina.

24 dekagramy (16 lotů) mouky, 12 dekagr. (8 lotů) másla se nechá na pekáči zpěnití, pak se přilije 7 decilitrů (2 žejdlíky) dobrého mléka a míchá se tím tak dlouho, až povstane hustá kaše, která se nechá vystydnouti, načež se utře se 4 celými vejci, 8 žloutky, sněhem z 8 bílků, solí, cukrem a citronovou korou. Polovice kaše se dá do formy, do prostředku dušené višně a konečně ostatní zbylá kaše. Upečená bublanina se posype cukrem.

### 1275. Jiný způsob.

24 dekagr. (16 lotů) másla, 24 dekagramy tlučených mandlí, 5 celých vajec, 7 žloutků, sníh ze 7 bílků, skořice, citronová kůra, hřebíček, strouhaná houska a cukr se smíchá, aby povstala kaše.

Forma se naplní střídavě smíšeninou a syrovými višněmi. Upečená bublanina se posype cukrem.

### 1276. Jiný způsob.

Půl kilogr. (libra) tvrdého domácího chleba se postrouhá. Kilogram (2 libry) višní se dá do studené vody. Zatím se utře 8 žloutků s 75 gramy (5 loty) cukru, které se s chlebem na míše, s citronovou korou, s kořicí, květem, hřebíčkem  $3\frac{1}{2}$  decilitru (zejdlíkem) vína a z 8 bílků sněhem na míše smíchá, forma se vymastí, posype postrouhaným chlebem, smíšenina i s višněmi do ní vsype a upeče.

## 1277. Jiný způsob.

Kilogram (2 libry) višňí se dá do studené vody. Zatím se 6 dekagr. (4 loty) másla buď utře nebo rozpustí, osolí, přidá rozsekané citronové kůry, 4 lžíce tlučeného cukru, vše se pospolu v hrnku utře. Přidá 6 žloutků,  $5\frac{1}{4}$  deci-litrů ( $1\frac{1}{2}$  žejdlíku) sladké smetany a tolik mouky, aby povstalo husté kapání a ze 6 bílků tuhý sněh. Forma se vymaže máslem, posype strouhanou houskou, višně se nakladou do formy, těsto do ní vlije a upeče se. Vyklopená se posype skořicí a cukrem.

## Smaženiny moučné.

## 1278. Koblíhy.

Osm žloutků se utře se 6 dekagr. (4 loty) cukru, k tomu se přidá rozsekaná citronová kůra, 2 lžíce araku nebo dobrého rumu, 4 lžíce rozředěného droždí a tolik mouky, aby z kila zůstalo jen na posypání, a vlažné smetany, aby povstalo těsto, které se vypracované nechytá ruky, a nechá se odpočinouti; když bylo zkynulo, rozválí se, nakrájí se kolečkem koblíhy, pomaží se zavařeninou, přiklopí se druhým kolečkem, obkrojí se ještě jednou a nechají chvíli zkynouti. Na pekáč se dá jen tolik másla, co uvevynutelně potřebí, aby měly pěkný okraj; jak se máslo vypotřebuje, přidává se po kousku, pekáč se přikryje pokličkou, po obou stranách se koblíhy osmaží a za tepla pocukrují.

## 1279. Jiný způsob.

Půl kila postrouhaných, vařených zemáček smíchá se s 75 gramy (5 loty) utřeného másla, k němuž bylo 45 gr. cukru, trochu květu, soli přidáno, se 3 žloutky a 3 vejci; přimíchá se tolik mouky, aby povstalo těsto, které se rozválí, z něhož se formičkou vytlačí kolečka jako na obyčejné koblihy, na spodní část se namaže zavařenina, přitlačí se druhou polovicí, formičkou obkrájí a na másle usmaží, pak posype cukrem a skořicí.

## 1280. Nadívané koblihy.

Bílá mouka se smíchá se dvěma vejci, smetanou a solí, těsto se vypracuje, válcem utluče a nechá hodinu pod teplou mísou odpočinouti; pak se rozválí, vytáhne jako na strudel, rozkrájí na široké proužky, které se pomaží zavařeninou, posypou hrozkami, sekanými mandlemi nebo tvarohem, ku kterému se přidá cukr a žloutky, proužky se vloží jeden na druhý, rozkrájí se koblihy a na másle usmaží, ale mají zůstatí bledé.

## 1281. Koblihy s jahodami.

Z 15 dekagramů (10 lotů) mouky, soli, 3 dekagramů (2 lotů) cukru, 3 dekagramů čerstvého másla, 2 žloutků a čtvrt litru vlažného mléka se upraví těsto, které se rozválí, rozkloktaným vejcem pomaže, na široké proužky rozkrájí, na něž se pokladou hromádky pocukrovaných jahod, načež se vykrájejí koblihy a na másle usmaží a posypou cukrem; mohou se jísti teplé nebo studené.

## 1282. Krupiční koblihy.

Krupice se svaří v mléce s máslem a cukrem, namaže se z tlouští prstu na plech, pak se vykrojí koblížky, plech



se nahřije, aby se snadno odlouply, usmaží se na másle a posype se cukrem s utlučenou vanilkou.

### 1283. Šišky.

36 dekagr. (24 loty) másla se utře, přidá 21 decilitru (6 žejdlíčků) mouky, 2 žloutky, sladká smetana, několik lžic droždí (kvasnic), citron, lžice tlučného cukru a květ. Tuhé těsto se nechá chvíli kynouti, pak se osolí, přilije vína a přidá 12 dekagr. (8 lotů) krájených mandlí. Z těsta se dělají šišky a posypou cukrem.

### 1284. České šišky.

Z půl litru jemné mouky, 16 gramů droždí, trochu mléka, soli, a lžice cukru upraví se měkké droždí, náležitě se propracuje až bubliny naskáčí, upraví se v tenké, dlouhé hálky, které na vymaštěném plechu skynouti se nechají, potrou se rozkvedlaným vejcem, pozvolna se pekou až dostanou barvu tmavožlutou, při pečení potrou se vodní glasurou.

### 1285. České slejšky.

$\frac{3}{4}$  litru proseté mouky dá se na vál, smíchá se 125 gramy tvrdého, na kousky roztrhaného másla,  $\frac{1}{8}$  litru smetany, dvěma žloutky, osolí se, zadělá asi 30 gramy droždí, dvěma lžicemi jemné utlučeného cukru. Vše se dokonale promíchá, těsto spracuje a v dlouhé slejšky vyválí, rozkvedlaným vejcem potře a pozvolna na vymaštěném plechu upeče.

### 1286. Kroketky nudlové.

Ze dvou vajec a potřebné mouky udělají se jemné nudle, uvaří se v mléce, omastí, osolí a ocukrují; vrazí se k nim roztlučené hořké makronky, o cukr ostromáhaná kůra citro-

nová, šest žloutků, vše se promíchá, nechá se vystydnouti, upraví se z toho kuličky, které se osmažují a vinnou neb vanilovou omáčkou aneb citronovou pěnou se zalejou a na stůl nesou.

#### 1287. Hrášek z mouky.

Ze 4 vajec a mouky tolik, co třeba na kapání do polévky, z květu a soli se udělá těsto. Na pekáči se rozpálí máslo a cedidlem řídkým se prolévá těsto do něho, jednotlivé kapky se z másla pozorně vyndají, s rozsekanými hřebínky a žaloudky se dají do polévkové mísy a polévka na ně nalije.

#### 1288. Ruské pirohy s jáhlím.

Jáhlí se spaří, v mléce uvaří a sítem protlačí, přidá másla, trochu kvasnic a nechá se na vlažném místě státi, aby skynulo. Pak se přidá 6 žloutků, trochu mouky, sníh ze 6 bílků, osolí se, dobře propracuje a nechá opět kynouti; pak se rozválí tlustě těsto, vykrájí okrouhlé kousky, posypou sekaninou z masa, složí, pomaží vejcem, obalí v postrouhané housce a na másle se usmaží.



## Moučné drobotiny a různá jídla.

---

### 1289. Loupáčky.

Čtvrt kilogr. másla se ve vodě propracuje, aby se zbavilo podmásli, míchá se 5 a půl kilogramem mouky, několika vejci a kouskem cukru tak dlouho, až se válu nechytá. Když bylo as půl hodiny v chladné místnosti odpočinulo, dělají se rohlíčky (loupáčky), které se pomaží rozkloktaným vejcem, mlékem neb máslem, posypou cukrem, mákem nebo rozsekanými mandlemi a zvolna se upekou.

### 1290. Rohlíky.

2 $\frac{1}{2}$  litru mouky, 6 ve čtvrt litru smetany rozkloktaných vajec, 45 gramů (3 loty) mlékem rozředěného droždí (kvasnic), 24 dekagramy (16 lotů) másla a sůl se smíchá, dobře propracuje, těsto nechá chvíli kynouti, rozválí se, nakrájí čtyřhranné kousky, které se do rohu smotají, nechají na plechu skynouti a upekou se.

### 1291. Hůlky kmínové.

250 gramů vyhráté a proseté mouky smíchá se se 125 gramy vypraného másla, 16 gramů droždí (ve vlažném mléce rozpuštěného), vše se osolí, dvěma až třemi lžicemi jemné utlučeného cukru osladí, poznovu vše důkladně se propracuje, vykynouti nechá, a v tenké asi dvanáct centimetrů dlouhé hůlky se vyvaluje, vejcem rozkvedlaným potírá, kmínem posypává, opět zkynouti nechává a pak při mírném teple do světlohněda se upeká.

### 1292. Slané rohlíčky k čaji.

Vezme se 250 gramů čerstvého, rozehrátého másla, které se tře až se zpění, do toho se vrazí dvě vejce, čtvrt litru smetany, 375—400 gramů jemné mouky, vše se důkladně propracuje, nechá kynouti, těsto se rozválí, v tenké dlouhé kousky upraví, na to potrou rozkvedlaným vejcem, osolí se, položí na pomaštěný plech a vypekou se hodně do žluta až by chrupaly.

### 1293. Vanilkové preclíčky.

Pět vajec se utře s 250 gramy cukru, přidá se vanilka roztlučená a 375 gramů jemné mouky pozvolně se přidává a smíchává, až z toho dobře propracované těsto povstalo, načež se z něho preclíčky dělají, rozkvedlanými žloutky potírají, na plechu pomaštěném pozvolna pekou, cukrem posypávají a na stůl nesou.

### 1294. Preclíčky klášterní.

Vezme se 250 gramů jemné mouky, 50 gramů másla, trochu vína, 70 gramů cukru, vejce, žloutek, vše se osolí, promíchá a v důkladné těsto zadělá, načež aspoň půl hodiny odpočinouti se nechává, potom vyvaluje, preclíčky z nich dělají, rozkvedlaným žloutkem se potírají a na plechu máslem natřeném se vypekají.

### 1295. Chlebiček k čaji.

Vezme se půl kilo mouky, přeseje se sýtem, přidá se 30 grammů droždí ve čtvrt litru vlažné vody rozpuštěného, promíchá se dokonale, nechá skynouti, přidá se 125 gramů másla, 70 gramů cukru, osolí se, vrazí se do toho tři vejce, vše se propracuje, nechá skynouti a upraví se v podlouhlé neb kulaté chlebičky, načež opět se to nechává vykynouti, potře se rozkvedlaným vejcem, peče pozvolna na máslem pomaštěném plechu.

### 1296. Pečené krupičné věnečky.

24 dekagramů drobné krupice se svaří ve 1 $\frac{3}{4}$  litru mléka a nechá vychladnouti, pak se přimíchá 75 gramů (5 lotů) másla, 8 žloutků a trochu soli, těsto se vyválí v postrouhané housce, udělají se pak věnečky, které se po obou stranách na másle usmaží, cukrem a skořicí posypou.

### 1297. Pletenice.

Ze dvou kilogramů mouky, 3 vajec, tří čtvrtí litru vlažného mléka, připraveného droždí se udělá těsto, které se nechá tři čtvrti hodiny kynouti, rozdělí se na dva díly a rozválí. Máslo se nakrájí tence, na jeden koláč nasype a druhým přikryje, třikráte složí a třikráte rozválí. Když je těsto takto připravené, rozřízne se na 2 díly, které se podlouhle vyválejí, spletou, konce stlačí, načež se pletenice pomáže vejcem a při mírném ohni upeče.

### 1298. Tašky.

Těsto se udělá jako na nudle, vyválí, kolečkem se nakrájejí čtyřhranné kousky. Špenát se přebéře, očistí, jen lístky se osolí a spaří, uvařené se prolíjí studenou vodou, rozsekají nebo protlačí cedníkem, rozetřený stroužek česneku, trochu marjáanky a trochu květu se přidá; kousek másla se usmaží s cibulkou, když je na polovic usmažena, přidá se lžíce postrouhané housky, a špenát se do toho vloží; nechá vychladnouti, pak se dávají kousky na pokrájené těsto, okraj pomáže bílkem, přikryje se druhým kouskem, ve slané vodě se uvaří, scedí, posypou strouhanou houskou a polijí rozpáleným máslem; místo špenátu se může dát mozeček, sekánina z masa a t. d.

### 1299. Jiný způsob.

Udělá se těsto jako na nudle, hodně se vyválí, nenechá se uschnouti, kolečkem se vykrojí čtyřhranné kousky, po-  
vidla se rozmíchají ve vodě s cukrem a skořicí, kousky se  
pokladou [na těsto, přiloží druhým kouskem, okraje poma-  
zané bílkem se přitlačí kolečkem; ve slané vodě se uvaří,  
voda scedí, pomastí se a posypou perníkem nebo tvarohem.

### 1300. Drobanec mouční.

Sedm decilitrů (2 žejdlíky) mléka nebo smetany 3  
žloutky, 2 celá vejce, kousek cukru, másla, z půle citronu  
kůra se smíchá a osolí, k tomu se přidá tolik mouky, aby  
povstalo husté kapání. Plech se hodně pomastí a nalije těsta  
ne příliš tlustě a upeče se, dvěma vidličkami se to rozdrobí,  
posype cukrem a skořicí nebo cukrem s vanilkou; obvyčejně  
se k tomuto drobanci dává zavařenina. Krupicový drobanec  
se právě tak dělá, jen že se místo mouky dá krupice.

### 1301. Drobanec krupiční.

Kilo vařených, oloupaných zemáků se postrouhá, osolí,  
dá na vál s drobnou krupicí, aby povstalo husté žmolení,  
dá na pekáč vymaštěný husím neb vepřovým sádlem, po  
vrchu se to tímž sádlem pokropí, promíchá a upeče.

### 1302. Uzeníčky.

Mouka se osolí, přidá 5 vajec a udělá těsto jako na  
nudle; když vyválené těsto oschlo, nakrájejí se čtyřhranné  
kousky. Když je slaná voda vařící, povaří se v ní nakrájené  
kousky, pak se prolíjí studenou vodou, aby se neslepily.  
Místo do vody mohou se nakrájené kousky těsta zavařiti do  
polévky, ve které se vařilo uzené maso. Toto se rozseká  
drobounce, smíchá s těstem, přidají 4 vejce rozmíchané s

mlékem a máslem, a buď kousek cukru nebo pepře, osolí se, rozdrobí do toho 6 dekagramů (4 loty) másla, dobře promíchá, dá na vymaštěný a strouhanou houskou posypaný pekáč, v němž se dají na stůl nebo se vyklopí.

### 1303. Zelníky.

Kilogram mouky se prosije, 6 dekagr. (4 loty) másla se utře, přidají 4 vejce, 2 žloutky, něco tlučeného cukru, aby těsto nebylo hořké. Do těsta se dají 3 dekagr. droždí a dle potřeby mléka. Když těsto napolo zkynulo, ukrojí se kousek těsta, rozdělá se, udělá cípek, doprostřed kousek obyčejného kyselého zelí, cípkem se přidělá, a zelníky buď dají na pomaštěný plech do trouby, až červenají, anebo se vhodí do vařící vody, uvaří a pomastí.



## N á k y p y.

### 1304. Nákyp.

Do půl litru mléka se přimíchají 3—4 vařečky mouky, 5 dekagr. másla; těsto z toho povstalé se na teplém místě tak dlouho míchá, až se nádoby nechytá, dá se pak na mísu. Když vychladne, přidá se 75 gramů (5 lotů) cukru, 8 žloutků, o cukr otřená citronová kůra, trochu soli, šafránu a tuhy sněh z 8 bílků. Smíšenina se dá do vymaštěné formy a peče se při stejném ohni po půl hodiny.

### 1305. Pěněný náryp.

Smíchají se zavažené maliny s utlučeným cukrem se sněhem ze 12 bílků, aby směšenina utuchla; forma se vymastí, směšenina do ní dá, posype se cukrem, dá se do horké vody na čtvrt hodiny a s vinní omáčkou na stůl.

### 1306. Krupiční náryp se sýrem.

Uvaří se krupiční kaše s polévkou, smetanou a máslem, smíchá se vychladlá se žloutky, solí, květem a sněhem, dá se do vymaštěné, postrouhanou houskou vysypané formy a s ní do horké vody. Vyklopený náryp se dá na stůl obyčejně se šunkou nebo jiným masem.

### 1307. Krupicový náryp.

$\frac{3}{4}$  litru mléka se svaří s 9 dekgr. (6 loty) másla, když to vystydne, přidá se krupice, míchá se jí, až se pekáče nechytá, a vysype se na mísu, aby kaše vystydla, pak se utře máslo s 10 žloutky a cukr s postrouhanou citronovou korou, se sněhem z bílků se peče náryp  $\frac{3}{4}$  hodiny.

### 1308. Jiný způsob.

Krupice se uvaří jako předešle, na pomaštěný pekáč se dá na dva prsty kaše, pomaže zavaženinou, a tak se pokračuje, až je pekáč skoro plný, načež se náryp  $\frac{3}{4}$  hodiny peče.

### 1309. Jiný způsob.

Kaše z krupice se smíchá se 12 dekgr. (8 loty) utlučených mandlí, 12 dekagr. másla, 10 žloutky, 2 celými vejci sněhem z 10 bílků, citronovou korou, solí. Vše se dobře promíchá a ve vymaštěné formě vypeče.





### 1310. Náryp z krupice.

Tři a půl decilitru (žejdlík) dobré dětské krupice se zavaří do horkého mléka, aby povstala hustá kaše, a nechá se vychladnout. Na zvláštní míse utře se 6 dekagr. (4 loty) másla, 6 žloutků, kus tlučeného cukru, kousek drobounce usekané citronové kůry, kousek tlučené vanilky nebo skořice, a ze 6 bílků sněh. Kaše se přidá, vše dobře promíchá, forma vymaže máslem, posype postrouhanou houskou a smíšenina v troubě upeče.

### 1311. Náryp kroupový.

Kroupy prostřední velikosti se operou, osolí, nalije na ně teplého mléka aneb se ve vodě vaří, až změknu a nechají vychladnouti. Půl kila (libra) uzeniny se drobounce ušeká a přimíchá, osolí, opepří se, přidá květu, 4 neb 5 žloutků a z bílků tuhý sněh, nebo se nechají vejce celá a sněhn se nedělá, vše se promíchá; forma se vymaže máslem nebo lojem a smíšenina upeče se obyčejně na podlouhlém pekáčku, aby se mohly nakrájeti dílce.

### 1312. Náryp rýžový.

Osmína kila (čtvrt libry) rýže se vypere, v teplé vodě vymočí, s mlékem udělá měkká kaše, přidá 8—10 s máslem utřených žloutků, kousek citronové kůry, cukru, z 8—10 bílků sněh, malounko se osolí, vše promíchá a do formy vymaštěné a posypané ustrouhanou houskou se dá vrstva kaše, na tu se dá několik kopečků zavařeniny, jako revizu, malin, višní a zas vrstva rýžové kaše. Tak se pokračuje, až je forma na dva prsty plná; nahoře má býti vrstva rýže, poklade kousky másla a upeče se. Když se dá na stůl, může se přidati zvlášť též zavařenina, která jest v rýži.

Právě takým způsobem se může připravit náryp kroupový.

### 1313. Jiný způsob.

Osmina kila (čtvrt libry) rýže se přebere, nalije se na ni studená voda, která se opět slije; v teplé vodě se po čtvrt hodiny močí, voda slije; rýže se dá na kamna s mlékem, aby povstala měkká kaše. Když je kaše hustá, nechá se vychladnouti; utře se 6 dekagr. (4 loty) másla se 4 neb 6 žloutky, přidá 6 dekagr. cukru, kousek vanilky a sněh ze 4 neb 6 bílků, vše se promíchá a dá do formy vymaštěné máslem a posypané ustrouhanou houskou, načež se v troubě upeče.

### 1314. Hrachový nákyp.

Litr hrachu se uvaří, voda slije, sítem protlačí a kaše nechá vychladnouti. Mezitím se utluče máslo a smíchá se s 10 žloutky, korou citronovou o cukr otřenou, 12 dekagramy (8 loty) cukru, solí a muškátem, dá pak s hrachovou kaší do vymaštěné formy, a peče se hodinu při mírném teple.

### 1315. Nákyp ze strouhanky.

Ze 4 vajec se udělá tuhé těsto, hodně se vypracuje, na struhadle sestrouhá. Mléko se dá na kamna, a když se vaří, přidá se strouhanka do něho a nechá vychladnouti. 75 gramů (5 lotů) másla; 3 dekagr. (2 loty) cukru a 5 žloutků se utře, z polovice citronu kůra se poseká a vše promíchá, z 5 bílků se udělá tuhý sněh, pomalu ke všemu přidá, forma vymastí máslem, smíšenina do ní dá a v troubě pozvolna upeče. Nákyp vyklopený se buď posype cukrem, přidá k němu chateau, crème nebo nakládané ovoce.

### 1316. Nákyp ze strouhaného těsta.

Ze 2 žloutků a 2 celých vajec se udělá s moukou tuhé těsto, které se postrouhá a se 7 decilitry (2 žejdlíky) smetany zavaří; když to vychladne, přidají se 4 vejce, 8 žloutků,

z bílků sněh, 12 dekagr. (8 lotů) másla, o cukr otřená citronová kůra; vše se dobře promíchá a upeče ve vymaštěné formě. Tento nákyp se může nadíti dušenými višněmi.

### 1317. Nákyp ze strouhaného těsta.

Trochu mouky se dá na vál, uprostřed udělá důlek, do něho roztlukou 2 vejce, osolí se a nožem promíchá, propracuje dobře, aby povstalo tuhé těsto na strouhání. Na struhadle se postrouhá; zatím se svaří mléko s kouskem vanilky a cukrem dle potřeby, aby bylo hodně sladké. Do mléka takto připraveného se zavaří tolik těsta, aby povstala hustá kaše, nechá se vychladnouti. 45 gramů (3 loty) mandlí se spárí, oloupá a ne zcela drobně rozseká, přidá se  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) sladké smetany, 4 neb 5 žloutků; vše se promíchá, dá do formy vymaštěné a posypané postrouhanou houskou do trouby a upeče se.

### 1318. Nákyp z kapání.

Udělá se husté kapání z 6 vajec, lžíce vody a 7 decilitrů (2 žejdlíků) smetany, přimíchá se 12 dekagr. (8 lotů) másla a tře se tak dlouho, až všechno máslo se do kapání vtáhne, načež se nechá vystydnouti; tře se pak opět s 8 žloutky, 4 celými vejci, sněhem z 8 bílků, citronovou korou a dostatečným množstvím cukru. Do vymaštěné formy se dá vrstva kapání, střídavě s dušenými višněmi, až je skoro forma plná, pak se upeče a posype cukrem.

### 1319. Nákyp ze sucharů.

Oloupá se asi deset šťavnatých jablek, rozkrájí se na jemné plátky, posypou cukrem, roztlučanou skořicí, ostrouhanou citronovou kůrou, načež polovička jich dává se do formy máslem vytřené, na ně vrstva sucharu tak, aby těsně vedle sebe ležely, by ani jablko viděti nebylo. Na suchary

rozloží se druhá polovice upravených jablek a na tyto opět suchary.

Mezi suchary a jablka dá se vždy důstatečně másla.

Vše se zaleje smetanou, cukrem oslazenou, do které dvě až tři rozkvedlané vejce přidány byly.

Velmi chutné jídlo toto je asi za tři čtvrti hodiny při mírném a poznenáhlém pečení hotovo a může se na stůl nésti.

### 1320. Nákyp ze smažených housek.

5 housek se do hněda usmaží a postrouhá a smaží se ve 12 dekagr. (8 lotech) másla, přilije 7 decilitru (2 žejdlíky) smetany, aby povstala hustá kaše. Když to vystydne, přidají se 4 vejce, 8 žloutků, z 8 bílků snůh, usekané mandle, hrozičky, cukru, skořice, hřebíček; vše se promíchá a upeče, pak se to polije 7 decilitry (2 žejdlíky) horkého vína a nechá se chvíli v troubě, až víno do nákypu vsákne.

### 1321. Nákyp ze strouhané housky.

24 dekagramy (16 lotů) másla, 6 dekagr. (4 loty) tlučných mandlí, 4 vejce, 8 žloutků, z 8 bílků snůh; cukr, citronová kůra se smíchá, po každém vejci se přidá hrat strouhané housky, smetanou skropené, a upeče se ve formě vymaštěné. Když je nákyp hotov, polije se 7 decilitry (2 žejdlíky) smetany s vanilkou a skořicí.

### 1322. Nákyp na způsob chlebového dortu.

Smíchá se 18 dekagr. (12 lotů) ve slupinách utlučených mandlí, 18 dekagr. cukru, 2 vejce, 11 žloutků, z 11 bílků snůh, 2 tabulky rozstrouhané čokolády, skořice, hřebíček, hrstka mouky, o cukr otřená kůra citronová. Všechno se dá do vymaštěné formy, v níž se nákyp upeče.

### 1323. Nákyp chlebový.

Půl kilogr. (libra) domácího chleba se postrouhá, přidá k němu  $\frac{1}{8}$  kilogr. ( $\frac{1}{4}$  libry) utlučeného cukru,  $7\frac{1}{2}$  gramů ( $\frac{1}{2}$  lotu) nového koření,  $7\frac{1}{2}$  gramů skořice,  $7\frac{1}{2}$  gramů hřebíčku; všechno se na vále promíchá. 10 žloutků se tluče metlou po čtvrt hodiny, k utlučeným žloutkům se pomalu přisype postrouhaný chléb s kořením, přidá tolik vína, mnoho-li chléb vypije; opět se všechno čtvrt hodiny tře, přidá sníh z 5 bílků; forma se vymastí máslem, vysype postrouhaným tvrdým chlebem, smíšenina vlije do formy a upeče. Jsou-li zralé višně, může se nalítí těsta, pak posypati višněmi, až je forma skoro plná. K nákypu chlebovému se hodí chateâu.

### 1324. Citronový nákyp.

8 syrových žloutků a z 8 bílků sníh, 12 dekagr. (8 lotů) cukru, z jednoho citronu kůra a šťáva se po čtvrt hodiny tře a nákyp ve formě rychle upeče.

### 1325. Jiný způsob.

O 195 gramů (13 lotů) cukru se otře kůra dvou citronů, cukr se utluče; 195 gramů másla se utluče, až se zpění, přidá 12 žloutků a šťáva z obou citronů, 150 gramů (10 lotů) zemákové mouky; smíšenina se dá do vymaštěné formy; k němu se přidává vinní omáčka.

### 1326. Jiný způsob.

Čtyry bílky se dokonale ušlehají, přimísí se důstatek jemné utlučeného cukru, ostrouhané kůry citronové. Vše se dobře propracuje, do formy dá — papírem zakryje a pozvolna upeče.

### 1327. Čokoládový nákyp.

Těsto upraví se jak při předešlém nákypu, jen se mu jemně rozstrouhaná čokoláda přidá.

### 1328. Skořicový náryp.

I náryp tento upravuje se jako náryp citronový, jen že přidává se do těsta jemně utlučené skořice.

Tím způsobem možno i vanilkový, hřebíčkový a jiný náryp upravit.

### 1329. Nařivaný náryp.

Těsto nárypové dá se do formy, a když se upeklo, položí se na ně třešně a jiná zavařenina, načež se druhý náryp na ni přiloží a vše poznovu pozvolna se peče.

### 1330. Mandlový náryp.

Půl kila oloupaných a osušených mandlí se s bílky jemně reze. Z bílků udělá se sněh, ku kterému citronová a pomerančová kůra se přidává.

Do nárypu dává se i jemně utlučená vanilka, skořice, hřebíček, jemně utlučený cukr, vše se dokonale promíchá a tak zařizuje, jak již u druhých nárypů pověděno bylo.

### 1331. Jiný způsob.

24 dekagr. (16 lotů) mandlí, 24 dekagr. másla, 4 celá vejce, 12 žloutků, z 10 bílků sněh, několik hrstí strouhané housky, o cukr otřená citronová kůra a trochu soli se smíchá; smíšenina ve formě máslem pomastěné a strouhanou houskou posypané upeče a posype cukrem.

### 1332. Jiný způsob.

Půl kila mandlí se spaří, oloupá, na struhadle ustrouhá, zbytky, které se nemohly postrouhati, se v hmoždíři utlukou a dají stranou. 24 žloutky se jeden po druhém přidává na misku a ustavičně se trou, až se zpění a zhoustnou; čtvrt kila (půl libry) cukru, o který byla otřena kůra jednoho citronu, se roztluče a pomalu k utřeným žloutkům přidá, míchá se

tím, až se opět zpění, na to se mandle přidají; směsina se dá do vymaštěné formy, která byla posypána postrouhanými piškoty, a zvolna se upeče. — K vyklopenému nákypu se přidává šod (châdau), který se takto připravuje: 7 decilitrů (2 žejdlíky) vína se dá na kamna, do něho se dá kus cukru a míchá se tím, až se vaří; když je ve varu, přidá se 8 žloutků a dobře se promíchá. Nákyk se buď šodem polije aneb se dá šod do zvláštní nádoby a nákyk se pocukruje. Nákyk je též dobrý, když se mandle nespají ani neloupají. Místo mandlí se mohou dáti lískové oříšky, které se taktéž neloupají ani nespají, než jen postrouhají. Hlavní věcí u tohoto nákypu jest, aby se všechno dobře pracovalo.

### 1333. Jiný způsob.

24 dekagr. (16 lotů) mandlí, 5 vařených žloutků 24 dekagr. másla, 9 syrových žloutků, 3 celá vejce, z 9 bílků snít se utře, přidá cukru a citronové kůry. Forma se pomastí, posype strouhanou houskou a nákyk upeče; anebo se postaví i s formou do vařící vody; v posledním případě se polije nákyk šodem z vína.

### 1334. Jiný způsob.

Dvacet pět dekagr. (17 lotů) másla se utře, načež se 12 dekagr. (8 lotů) dobře utlučených, sladkých a 8 hořkých mandlí zvolna přimíchá; 8 žloutků, 12 dekagr. cukru, kůra jednoho citronu, 3 v mléce namočené housky, a z 8 bílků tuhý snít se přidá. Forma se vymastí máslem a nákyk se upeče a dá teplý na stůl.

### 1335. Jiný způsob.

Rozkloktá se 12 dekagr. (8 lotů) mouky v  $\frac{3}{4}$  litru smetany; přidá se 9 dekagr. (6 lotů) másla, 16 dekagr. cukru, 12 dekagramů tlučných sladkých, několik hořkých mandlí a 5 žloutků. Míchá se tím nad slabým ohněm, až se to nádoby

nechytá, nechá vychladnouti, přimíchá opět 5 žloutků, o cukr otřená citronová kůra, z 10 bílků tuhý sníh a nákyp se peče v pomaštěné formě.

### 1336. Nákyk lehký.

Šest žloutků se ušlehá se 6 lžícemi cukru, přidá kousek citronové kůry, ze 6 žloutků tuhý sníh, vlije se na kulatou mísu. Na míse dá se do trouby, aby byl nákyk zrovna tou dobou hotov, když se má dát na stůl, sic jinak spadne. Mísa se postaví na talíř, ovine ubrusem a dá na stůl. Nákyk tento jest velmi lehké a chutné jídlo, hodí se zvláště lidem uzdravujícím se. Kdo chce, může přidati z citronu šťávu.

### 1337. Piškotový nákyk.

18 dekagr. (12 lotů) mouky, 24 dekagr. (16 lotů) cukru, 2 celá vejce, 10 žloutků, z bílků sníh a citronová kůra se utře; forma se vymastí, posype moukou a nákyk upeče, načež se smíchá  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) smetany a  $3\frac{1}{2}$  decilitru mléka, a nákyk tím polije a pocukruje.

### 1338. Nákyk tvarohový.

Utře se 12 dekagr. (8 lotů) másla, přidá se 8 žloutků, 9 dekagr. (6 lotů) cukru, 12 dekagr. oloupaných sladkých mandlí, o cukr otřená kůra citronová, trochu soli, 165 gr. (11 lotů) tvarohu, z 8 bílků sníh, a nákyk se upeče ve vymaštěné formě při mírném ohni a posype se cukrem a skořicí.

### 1339. Jiný způsob.

Čtvrt kilogramu (půl libry) másla se smíchá se 12 dekagr. (8 loty) mandlí, přidají 4 celá vejce, 10 žloutků jeden po druhém, po každém žloutku se přisype rozstrouhaného tvarohu a ustrouhané housky, cukru, hrozinek, z 10 bílků sníh a trochu soli. Vše se dobře promíchá a dá do formy máslem pomaštěné a postrouhanou houskou posypané. Upečený nákyk se posype cukrem.



### 1340. Vinní nákyp.

Čtyry housky se nakrájejí na kostky a v červeném víně namočí. 12 dekagr. (8 lotů) másla se utře a smíchá s 8 žloutky, cukrem, 4 lžicemi araku a rozmočenými houskami. Forma se vymastí a nákyp v ní upeče při mírném teple.

### 1341. Revízový nákyp.

V půl litru mléka se rozkloktá 9 dekagr. (6 lotů) cukru 4 lžice mouky, 12 dekagr. másla a vaří se to, až povstane hustá kaše, načež se nechá vystydnouti. Litř revízu se svaří ve vodě s cukrem, několik lžic se dá do pomaštěné formy; ke kaši se přimíchá 6 žloutků, sůl, citronová kůra a sníh ze 6 vajec, vloží se na revíz a peče hodinu.

### 1342. Jiný způsob.

Litř zrněk revízových se dá s cukrem do formy, rozkloktá se litř kyselé smetany, 9 vajec, 4—5 lžic strouhané housky, o cukr otřená kůra citronová, 12 dekagr. (8 lotů) utlučeného cukru, přidá se revíz, nákyp se půl hodiny peče; když se vyndává z trouby, propíchne se vidličkou, sic by se srazil.

### 1343. Nákyp s nakládáním revízem.

12 dekagr. (8 lotů) másla se zpění; 3 žloutky, v mléce namočená vyždímaná houska, 9 dekagr. (6 lotů) cukru, skořice, o cukr otřená kůra polovice citronu, 6—8 lžic zavařeného revízu se přimíchá, konečně se přidá  $\frac{1}{4}$  litru smetany a sníh z pěti bílků, načež se nákyp půl hodiny peče.

### 1344. Malinový nákyp.

24 dekagr. (16 lotů) mandlí se spaří, oloupá, usuší, roztluče, s 8 žloutky, 24 dekagramy utlučeného cukru, citronovým olejem a  $\frac{1}{2}$  kilogr. postrouhaných, vařených zemáků

po  $\frac{1}{2}$  hodiny tře, sníh z osmi bílků se pomalu přimíchá a ze smíšeniny se upekou dva koláče ztlouští prstu. Jakmile vychladnou, vloží se jeden koláč do nákykové formy, pomaže šťávou malinovou, smíšeninou z litru pěny smetanové, 9 dekagramů (6 lotů) cukru,  $\frac{1}{8}$  litru zavařených malin a 15 gr. (lotem) rozředěné huspeniny (gelatiny), polovice se dá na spodní koláč, polovicí druhou se pomaže horní a poklopí na spodní, postaví na chladné místo, okráší čerstvými malinami a mřížkou z pěny smetanové.

#### 1345. Jiný způsob.

$1\frac{1}{2}$  litru zralých malin se protlačí sítem, přimíchá ze 12 bílků sníh, 375 gramů (25 lotů) utlučeného cukru; smíšeninou se naplní forma, posype cukrem a půl hodiny v mírném teple peče.

#### 1346. Jiný způsob.

18 dekagr. (12 lotů) cukru se smíchá s 9 žloutky a 9 dekagramy (6 loty) oloupaných utlučených mandlí, sněhem z 9 bílků, až se zpění, a 6 dekagramy (5 loty) mouky. Polovice smíšeniny se vsype do vymaštěné formy, na to vrstva malin ocukrovaných, posléze zbytek smíšeniny. Načež se náky  $\frac{1}{2}$  hodiny peče.

#### 1347. Náky z mišenských jablek.

Mišenská jablka se oloupají, sušen i stopky se vyříznou, narovnají se ve způsob jehlane na mísu. Tuhý sníh se udělá z 8 bílků, cukr se utluče s vanilkou, na jeden žloutek se počítá lžice cukru, který se pomalu do sněhu vmíchá. Jablka se sněhem pomaží hodně tlustě, dají na talíři do trouby a pekou se, pak se posypou cukrem s vanilkou neb cukrem se skořicí.

#### 1348. Náky jablečný.

8 oloupaných, postrouhaných jablek se dusí s 15 gramy (lotem) másla a nechá vychladnouti, načež se smí-

chají se 22 $\frac{1}{2}$  gramem (1 $\frac{1}{2}$  lotem) utřeného másla, 4 žloutky, kusem cukru, citronovou korou, 45 gramy (3 loty) tlučeného piškotu a sněhem ze 4 bílků.

Forma se vymaže máslem, posype tlučeným piškotem a náryp v ní upeče nebo v páře uvaří.

#### 1349. Jiný způsob.

Oloupaná jablka se postrouhají, ve vodě s vínem rozvaří, až povstane kaše, která se sítem protlačí, s cukrem skořicí a vanilkou udusí; když to vychladne, přidá se 6 dekagr. (4 loty) másla, 3 žloutky, 3 dekgr. (2 loty) utlučených mandlí, ze 3 bílků sněh a upeče se ve vymaštěné formě.

#### 1350. Krupiční náryp s jablky.

V litru mléka se rozmíchá máslo s krupicí, několika žloutky, cukrem, polovicí o cukr ořenou korou citronovou a sněhem ze žloutků.

Forma se vymastí, na dno se pokladou pokrájená, jader zbavená jablka, krupice se vloží na jablka do formy, posype se cukrem se skořicí a pomalu hodinu peče.

#### 1351. Náryp švestkový.

Špaří a oloupají se švestky vyzrálé, rozpůlí, zbaví pecek a dusí se ve víně s cukrem, až jsou skoro měkké, máslo se utře, přidá 5 žloutků, cukru, o cukr ořené kůry citronové, trochu skořice, sněh ze tří bílků, konečně se vloží do smíšeniny švestky se dvěma lžicemi utlučených sucharů a peče se ve vymaštěné formě.

#### 1352. Náryp z vařeného citronu.

Veliký citron se hodinu vaří, voda slijí a opět v jiné vodě hodinu povaří, pak se citron rozdělí na čtvrtky, jádra vyberou a citron v moždíři utluče. Utlučený citron se smíchá

se 12 dekgr. (8 loty) cukru, 8 žloutky a tře se čtvrt hodiny. Když byl snh z 8 bílků přimíchán, dá se smíšenina do pomastěné, strouhanou houskou posypané formy, a náryp v páře uvaří. Než se dá na stůl, posype se cukrem.

### 1353. Studený náryp.

1½ decilitru smetany se tak dlouho na kamnech se 6 syrovými žloutky míchá, až to úplně zhoustne, načež se postaví stranou, aby vystydla; pak se přilije 7 decilitru (2 žejdlíky) smetany, v níž rozmíchány 35 gramů (2 loty) vyzho měchýře, vše se zamíchá a vlije do formy, na jejímž dně jsou rozloženy piškoty, a postaví se k ledu.

### 1354. Náryp smetanový (studený).

Litr a půl decilitru (3 žejdlíky) velmi dobré smetany se smíchá s půl kilogr. (librou) o citronovou kůru otřeného, na struhadle ustrouhaného cukru; vše se dá do kamenného hrnce a postaví do ledu, metlou, co je na snh, tluče se tak dlouho, až to úplně zhoustne. Plechové formy, ve kterých má smíšenina zůstat, okráší se rozličnými okrasami, shotovenými barvami cukrářskými, na př. červeně šťávou alker-mesovou, fialově šťávou z namočených, vyždímaných, pocukrovaných fialek, šafránem žlutě; dřívkem neb štětíčkou se udělá výkres na dno formy, smíšenina v nich nechá až do druhého dne, pak se vyklopí a okráší buď tak zvaným cukrovým aspikem anebo zeleným lupením višňovým, fialovým a t. d.

### 1355. Jiný způsob.

Litr dobré smetany se utluče, až se zpění, k ní se přimíchá 8 žloutků, mouka, 12 dekagramů (8 lotů) cukru utlučeného s vanilkou a tuhý snh z 8 bílků. Směs se dá do vymastěné formy a peče se po tři čtvrti hodiny.

## 1356. Jiný způsob.

9 dekagr. (6 lotů) spařených, utlučených mandlí se smíchá s 8 vejci, tak že se jedno po druhém přidává, 3 lžicemi mouky,  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlíkem) husté kyselé smetany.

## 1357. Jiný způsob.

Šest žloutků se utře s 9 dekagramy (6 loty) cukru, o cukr otřenou korou citronovou a utlučenou vanilkou, až se zpění; zvolna se přilije 10 lžic kyselé smetany, přidá 4 lžice mouky, trochu soli a sníh ze 6 bílků. Smíšenina se upeče v pomaštěné formě.

## 1358. Náryp se šodo (chandeau).

25 dekagramů ( $\frac{1}{2}$  libry) mandlí se ustrouhá, zbytky v moždří utlukou. Ke 12 žloutkům se přidá 12 dekagr. (8 lotů) tlučného prosatého cukru, který byl otřen o kůru citronovou; tak dlouho se to tře, až to úplně zhoustne; mandle pak přimíchají se sněhem z 6 bílků, všechno utře a vlije do vymaštěné, utlučeným piškotem posypané formy, v níž se náryp upeče. Mezitím se dá půl litru vína, postaví na kamna, přidá 12 dekagr. (8 lotů) cukru a 6 žloutků; míchá se tím tak dlouho, až to zhoustne. Náryp se vyklopí a šodo naň vlije.

## 1359. Náryp nudlový.

Udělají se tlusté, krátké nudle, uvaří v mléce a nechají vychladnouti; tři žloutky se utrou s cukrem, usekanou korou citronovou, přimíchá se  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) sladké smetany. Smíšenina i nudle pekou se ve formě, která byla vymaštěna a postrouhanou houskou posypána. Vyklopí se na mísu a posype skořicí s cukrem.

### 1360. Čokoládový nákyp.

7 decilitrů (2 žejdlíky) sladké smetany se chvíli míchá se 2 žloutky, dvěma celými vejci, šťávou z polovice citronu, vše se tak dlouho vaří, až povstane tvaroh, z něhož se nechá voda okapat; pak se utře 18 dekagr. (12 lotů) másla, 12 dekagr. (8 lotů) cukru, 10 žloutků, 12 dekagr. tlučených mandlí, 9 dekagr. (6 lotů) strouhané čokolády; přidá kůra s polovice citronu, sních z 5 bílků. Forma se pomáže máslem, posype moukou a nákyp upeče, načež se posype cukrem.

### 1361. Jiný způsob.

V půl litru mléka se svaří 24 dekagramů (16 lotů) čokolády, míchá se jí a nechá vychladnouti; 12 dekagramů (8 lotů) másla se utluče, až se zpění, 19 dekagr. (skoro 13 lotů) cukru, vychladlá čokoláda, 2 lžice postrouhané housky, trochu utlučené vanilky se přimíchá se sněhem z 8 bílků; upeče se ve formě posypané piškotem a upečený se posype cukrem.

### 1362. Náky z pálené kávy.

6 dekagramů (4 loty) kávy se uvaří ve  $3\frac{1}{2}$  decilitru (zejdlíku) smetany; když se ustojí, slijí se na 3 ostrouhané rozkrájené housky, rozvaří se a míchá se tím tak dlouho, až povstane hustá kaše, k níž se přidá 6 dekagr. (4 loty) másla, 7 žloutků, 1 celé vejce, ze 2 bílků sních, trochu vanilky; všechno se utře. Forma se pomastí, posype korou z housky, vloží do ní mřížka z máslového těsta, kaše připravená do ní vsype, nákyp upeče a posype cukrem.

### 1363. Punčový nákyp.

Půl litru smetany, 95 gramů (6 lotů) másla, 180 gramů (12 lotů) cukru se svaří, 180 gramů mouky se přisype a nad mírným ohněm se míchá, až povstane kaše, nechá se

vychladnouti, přimíchá se 10 žloutků, o cukr otřená kůra citronová, šťáva z 2 citronů, půl litru rumu, trochu soli a sněh z bílků, a hodinu se peče.

#### 1364. Jiný způsob.

Na pekáči se svaří mezi stálým mícháním půl láhve vína se 12 dekagr. (8 loty) utlučeného cukru, 16 oloupanými mšenskými jablky. Když to úplně shoustlo, přilije se láhev punčoviny a posype jemně utlučeným cukrem. Lopatkou v uhlí rozpálenou se několikrát přejede nad cukrem, aby se utvořila glazura. Nákyb budiž dán na stůl, pokud je teplý.

#### 1365. Nákyb ze špenátu.

Špenát se vypere, osolí a v hrnci se tak dlouho vaří, až změkne; voda se scedí, špenát prolije studenou vodou a sítím protlačí. 6 dekagr. (4 loty) másla se utře, k němu se přidají 3 celá vejce a 3 syrové žloutky, trochu květu, soli, marjánky, 2 stroužky se solí utřeného česneku, půl usekané cibule a 4 sestrouhané tvrdé žloutky; všechno se přidá s ustrouhanou, smaženou houskou do špenátu, všechno se promíchá a vloží do vymaštěné a postrouhanou houskou posypané formy. Za půl hodiny jest nákyb upečen.

#### 1366. Nákyb z mrkve.

Několik mrkví se oškrábe, umyje a postrouhá, trochu osolí; k tomu se přidá 6 dekagr. (4 loty) utřeného morku, 6 žloutků, 6 dekagr. tlučného cukru, 2 sestrouhané housky, trochu nového koření, muškátu, dle libosti trochu feniklu, ze 6 bílků sněh, vše se dá do nádoby, která stojí v horké vodě, tato se vždy obnovuje, když chladne, smíšenina se tře po půl hodiny, forma se vymaže lojem, posype strouhanou houskou, smíšenina do ní vysype a v troubě upeče. Tímto

spůsobem se může připravovati i vodnice. Když se dává na stůl, posype se cukrem; poněvadž se obyčejně špatně vyklopuje, obalí se forma ubrusem a dá se ve formě na stůl.

### 1367. Zemákový nákyp.

Utluče se 12 dekagr. (8 lotů) cukru s 9 žloutky, přidá 6 dekagr. (4 loty) loupaných utlučených mandlí, o cukr ořené citronová kůra, citronová šťáva,  $\frac{1}{4}$  kilogr. ( $\frac{1}{2}$  libry) vařených postrouhaných zemáků, sůl a sníh z 9 vajec. Forma se vymastí a směsina v ní hodinu zvolna peče.

### • 1368. Jiný způsob.

15 dekagr. (10 lotů) másla se tak dlouho tře, až se zpění, přidá osm žloutků,  $\frac{1}{2}$  kilogr. vařených postrouhaných zemáků, soli, muškátu, kyselé smetany, 12 dekagr. (8 lotů) ustrouhaného syra, sníh z 8 bílků, dá do formy a varí se v horké vodě. Obyčejně se přidává ku zvěřině.

### 1369. Jiný způsob.

12 dekgr. (8 lotů) másla se tak dlouho se 12 žloutky a 18 dekagr. (12 loty) cukru tře, až se zpění, přidá 9 dkgr. (6 lotů) mandlí, soli, půl kilogr. vařených postrouhaných zemáků a sníh ze 12 bílků. Směsina se dá do vymaštěné formy a peče buď v troubě anebo varí v horké vodě, posype cukrem se skořicí a k omáčce přidá.

### 1370. Jiný způsob.

195 gramů (13 lotů) másla se utře, smíchá se 12 žloutky, 12 dekagr. (8 loty) cukru, 39 dekagr. (26 loty) vařených, postrouhaných zemáků, 6 dekagr. (4 loty) pokrájené pocukrované kůry citronové, 6 dekagr. hroziček, o cukr ořenou korou citronovou a sněhem z 12 bílků. Nákyp se upeče v pomáštěné a postrouhanou houskou posypané formě.



## 1371. Jiný způsob.

Syrové zemáky se oškrábou a do vody sestrouhají, voda se tak dlouho slévá, až odtéká čistá a zůstane bílá mouka, která se pak rozetře na bílý papír, položený na prkně a bnd se na kamnech nebo na slunci usuší. Z mouky takto připravené se dělá náryp. — 15 žloutků, čtvrt kila (půl libry) tlučného cukru, kousek vanilky nebo citronové kůry se tře po  $\frac{3}{4}$  hodiny, pak se přidá z 15 bílků tuhý sníh, sušená zemáková mouka se utře, přidává se jí po lžici půl kila (libra), smíšenina se upeče ve formě, vymaštěné máslem a posypané postrouhanou houskou.

## 1372. Jiný způsob. •

Vařené zemáky se nechají vychladnouti, oloupají a postrouhají, smíchá se díl mouky a díl cukru, aby váha smíšeniny se rovnala poloviční váze zemáků; všechno se promíchá, přidá trochu skořice, 60 gramů (4 loty) másla se utře s 10 žloutky, z 10 bílků tuhý sníh, který se pozorně přidá, forma vymastí máslem, posype strouhanou houskou a náryp upeče.

## 1373. Jiný způsob.

24 dekagramy (16 lotů) másla, 12 dekagr. (8 lotů) mandlí, 3 celá vejce, 10 žloutků, sníh z 10 bílků, 12 dekagr. cukru a talíř ustrouhaných, vařených zemáků se dobře utrou, přidá květu a náryp ve formě upeče.

## 1374. Jiný způsob.

Zemáky se uvaří, nechají vychladnouti a postrouhají se. Čtvrt kilogr. mouky, čtvrt kilogr. zemáků, čtvrt kilogr. cukru, 6 tvrdých, vychladlých žloutků se postrouhá, kůra z jednoho citronu se přimíchá. Na zvlášť míse utře se 9 dekagr. (6 lotů) másla, přidá 6 celých vajec a  $1\frac{1}{2}$  decilitru (půl žejdlíka) vína. Smíchá se všechno, dá na vymaštěný pekáč a pozvolna se upeče.

### 1375. Náryp kaštanový.

Tolik syrových kaštanů se oloupá a na struhadle ustroubá, mnoho-li má býti nárypu; smíchá se díl mouky a díl tlučeného cukru, aby mouka s cukrem vážili polovici toho, co váží postrouhané kaštany, přidá se 8—10 žloutků, všechno se dobře promíchá a utře; z uschovaných bílků se udělá tuhý sněh, přimíchá pomalu ku smíšenině a dá ve formě vymaštěné a houskou posypané do trouby upéci.

### 1376. Náryp z mozku.

Čtyři mozečky se zbaví blan i krve; zároveň s mozky se tře 8 žloutků, 9 dekagr. (6 lotů) másla, trochu květu, soli, rozkrájená cibulka, 2 postrouhané housky a z 8 bílků tuhý sněh, mozeček se k tomu přimíchá a vaří buď jen v páře aneb se v troubě upeče.

### 1377. Náryp z morku.

Osmína kila ( $\frac{1}{4}$  libry) morku se zbaví všech kostiček a blan, tře se tak dlouho, až zbělí, k němu se přidá 6 žloutků, mouky tolik, co vážily žloutky; trochu květu, soli a ze 6 bílků tuhý sněh; všechno se zvolna promíchá, dá do formy, máslem neb lojem vymazané, a v troubě se upeče.

### 1378. Jiný způsob.

Osmína kilogr. ( $\frac{1}{4}$  libry) bílého morku se zbaví kostí a blan, pak se tře  $\frac{1}{2}$  hodiny, k němu se přidá 8 žloutků, květu,  $\frac{1}{8}$  kila ( $\frac{1}{4}$  libry) bílé mouky, osolí se, z 8 bílků se přidá tuhý sněh; vše se promíchá, zaváže do ubrusu nebo se dá do vymaštěné zavřené formy, která se dá do vařící vody, a náryp se vaří tak dlouho, až se dřívka nechytá.

### 1379. Náryp z litých strudlí.

Pečené lité tsrudle se nakrájejí na nudle a dají do formy střídavě s hrozinkami a na dlouho krájenými mandlemi; pak se rozkloktají 2 vejce, 10 žloutků, 7 decilitrů (2 žejdlíky) sladké smetany a kus cukru, který byl o citron otřen, vlije se to pak na mandle, a náryp se upeče.

### 1380. Jiný způsob.

Lité strudle se rozkrájejí na nudle, na másle usmaží a dají do formy, vymaštěné máslem. 12 žloutků,  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) sladké smetany a dostatečné množství cukru se tak dlouho na kamnech míchá, až to úplně zhoustne, pak se to vlije na připravené nudle, a náryp se upeče.

## Závitky (štrudel).

### 1381. Štrudel.

Mouka se dá na vál, doprostřed se udělá důlek. V hrnku se rozmíchá vejce, 3 lžíce teplého másla,  $1\frac{3}{4}$  decilitru ( $\frac{1}{2}$  žejdlíka) vody a nalije se do mouky; pak se těsto samo bez mouky tak vypracuje po půl hodiny, aby se nechytalo válu, přiklopí se teplým pekáčem a nechá se hodinu odpočinouti. Mezi tím se okrájejí jablka, nakrájejí na koláčky, 2 housky se ustrouhají a usmaží na másle. Mandle se spaří, oloupají, nasekají. Hrozinky se operou a přeberou; 12 dkg. (8 lotů) smíchaného s  $7\frac{1}{2}$  gramy (půl lotu) skořice, kousek másla se rozpustí. Na stůl se prostře čistý bílý ubrus, posype moukou, těsto se položí uprostřed, pozorně se natahuje,

aby se nepotrhalo, pokraje uříznou, těsto pokropí máslem, posype smaženou houskou, připravenými hrozkami, mandlemi, jablky a částí cukru smíchaného se skořicí; ubrus se jednou stranou pozdvihuje, štrudel se svine, opatrně vloží v pomaštěný pekáč, pomastí, v troubě upeče, nakrájí na díly a posype skořicí s cukrem. Místo jablek se může dát tvaroh.

### 1382. Válený štrudel.

Do mouky na vále se udělá uprostřed důlek, do něho se dají 2 vejce, 12 dekagramů (8 lotů) másla a soli. Těsto se tak vypracuje, aby se nechytalo válu, nechá na chladném místě odpočinouti. Mezitím se tvaroh rozředí vejcem nebo smetanou, přidá cukru a hrozinek. Těsto se tence rozválí, pokropí rozpuštěným máslem, pomaže připraveným tvarohem, opatrně svine anebo do cípů složí, dá na pomaštěný plech, pomastí se svrchu a zvolna upeče. Pocukrovaný, na díly nakrájený nebo celý se nese na stůl.

Dle toho jak se užije mnoho másla přidává se i vaječ. Vezmou-li se 24 dekagramy (16 lotů) másla, přidají se 4 vejce a t. d.

### 1383. Jiný způsob.

Devět dekagr. (6 lotů) másla se rozdrobí na vále do mouky, přidají 2 vejce, přilije velká polévková lžíce vlažné vody, osolí se, těsto vypracuje skoro jako na nudle, nechá chvíli odpočinouti; pak opět se překládá. Když se to střídavě bylo opakovalo, rozválí se jako na tlusté nudle, pomaže se povidly nebo posype hrozkami, tvarohem, jablky, neb čím-koliv jiným; sbalí se a na vymaštěném pekáči upeče.

### 1384. Tvarohový štrudel.

24 dekagr. (16 lotů) mouky se zadělá dvěma vejci, jedním žloutkem, solí a vodou; těsto se propracuje, přikryje teplým pekáčem a nechá se chvíli odpočinouti, načež se

napřed rozválí, pak se na pomoučeném ubruse co nejtenčeji vytáhne. Vytáhnuté těsto se pomastí; smíšeninou z tvarohu, 2 vajec, 2 bílků, 9 dekagr. (6 lotů) másla, polovice o cukr otřené citronové kůry, 9 dekagramů cukru, 15 gramů (1 lotu) utlučených mandlí, skořice a hrozinek se pomaže, svine, vloží do vymaštěné formy a polije smetanou nebo mlékem.

### 1385. Štrudel skládaný.

Těsto se připraví jako v čísle 1382, vždy se jen kousek rozválí jako na nudle, posype se každý rozválený kousek zvlášť jako dříve, jeden se položí na druhý a sbalí, anebo se vloží jeden na druhý, nesbalí, na velký plech položí a upeče.

### 1386. Mléčný štrudel.

24 dekagramy (16 lotů) mouky, 2 vejce, 1 bílek, 45 gramů (3 loty) másla, stůl a trochu vlažné vody se smíchá, aby povstalo tuhé těsto, které se tak vypracuje, až vystupují z něho bubliny, nechá se půl hodiny odpočinouti. Nádivka se udělá z utřené másla, žloutku, smetany, soli, cukru a sněhu z bílků. Na ubrusu se roztáhne těsto, vytáhne co nejtenčeji a pomaže nádivkou; posype se hrozinkami, svine se, dá do pomaštěného pekáče; vlije se půl litru vařícího mléka nebo smetany na pekáč, štrudel se pomaže smetanou a dává se na stůl se sladkou omáčkou mléčnou nebo smetanovou.

### 1387. Mandlový štrudel.

Z půl kilogr. jemné mouky, jednoho vejce, 3 dekagr. (2 lotů) másla, špetky soli a půl šálku vlažné vody se udělá na pomoučeném vále těsto, které se tak vypracuje, až z něho vystupují bubliny, přikryje se teplou mísou a nechá hodinu odpočinouti; na stůl se prostře ubrus, pomoučí, těsto napřed trochu rozválí, načež se rukama na všechny strany natahuje, co možno nejtenčeji, avšak aby se nepotrhal. Nádivka se

připraví ze 6 dekagramů (4 lotů) másla, které se utře; pomálu se přidá 9 dekagr. (6 lotů) cukru, toliktéž oloupaných, tlučných mandlí, 5 bílků, rozsekaná kůra citronová, několik lžic sladké smetany a sněh z bílků; směsina se dá na těsto, štrudel se zvolna zamotá a upeče na pomaštěném pekáči, pomaže se smetanou povrchu, a ostatní se vlije do pekáče. Peče se zvolna při mírném ohni, mezi pečením se polévá mlékem nebo smetanou, aby se nespálil. Na stůl se nese posypaný cukrem.

### 1388. Závitek skořicový.

Upraví se dobré těsto na závitek (štrudel), dobře se roztáhne, by jemné bylo, potře se máslem, potom žloutky rozkvedlanými, posype se cukrem, jemně roztlučnou skořicí, rozkrájenými mandlemi a hrozinkami, ku kterým se ostrouhaná kůra citronová přidala, konečně nasype se na másle upražená roztrouhaná houska, vše se skrutí a stočí, do trouby pozvolna péci dá.

Při pečení se závitek často žloutky, máslem neb i smetanou potřá, načež se cukrem a skořicí posype.

### 1389. Čokoládový štrudel.

Udělá se těsto jako na obyčejný štrudel, dobře se vypracuje, nechá pod vlažnou mísou odpočinouti a vytáhne se, posype pomaštěné těsto cukrem, 9 dekagr. (6 loty) utlučených mandlí, 18 dekagr. (12 loty) ustrouhané čokolády, přidá 6 utřených žloutků a sněh z 6 bílků. Štrudel se smotá, polije smetanou a posype postrouhanou čokoládou.

### 1390. Ruský štrudel.

7 decilitrů (2 žejdlíky) mouky, 4 vejce a trochu smetany se smíchá, aby bylo těsto řidší než na nudle, vyválí se ztlouští nože s 28 dekagramy (16 loty) másla, 4—5krát se složí a dá nádivka jakákoliv.

## Ježek. (Pudding.)

---

### 1391. Ježek.

24 dekagr. (16 lotů) másla se tak dlouho tře, až se zpění; k němu se přidá 20 žloutků jeden po druhém, dostatečné množství cukru, 24 dekagr. mandlí, 8 postrouhaných housek, z kterých byla kůra okrájena, a konečně sníh ze 20 bílků. Do páry se dá ježek před polévkou.

### 1392. Žloutkový ježek.

16 tvrdých žloutků se tře se 24 dekagr. (16 loty) másla, 24 dekagr. mandlí, 24 dekagr. cukru, korou s dvou citronů, 4 celými vejci a 8 žloutky po půl hodiny, načež se ježek buď v páře uvaří nebo ve formě upeče.

### 1393. Mandlový ježek.

24 dekagramy (16 lotů) mandlí se utluče se 24 dekgr. cukru a prosije, k tomu se přidá 10 vajec, 4 žloutky, ze 4 bílků sníh, skořice, drobně usekané citronové kůry a hřebíček, vše se dobře promíchá a peče se buď ve formě hnědou houskou vysypané anebo se uvaří v páře, v tomto případě se udělá z vína šodo.

### 1394. Jiný způsob.

12 dekagramů (8 lotů) másla se utře se 4 žloutky, pak se přidá 12 dekgr. utlučených mandlí, 9 dekgr. (6 lotů) cukru, citron, 6 na tvrdo vařených žloutků a ze 4 bílků sníh, načež se ježek v ubrusu uvaří.

Může se též přidati několik jader ořechových.

### 1395. Jiný způsob.

Vezme se  $\frac{1}{4}$  kila (půl libry) uvařených postrouhaných zeměků a dají se na mísu. Smíchá se rozpuštěné máslo, 4 žloutky, 60 gramů (4 loty) oloupaných, jemně roztlčených mandlí, o cukr otřená kůra z půl citronu a trochu sladké smetany.

Ze čtyř bílků se přimíchá sníh. Směsena se dá do vymaštěné formy a nechá se půl hodiny ve vařící vodě. Ježek se po půl hodině vysype a kolem něho se nalije následující omáčka:

Smíchá se lžíce mouky se  $\frac{1}{4}$  litrem mléka, pak se utluče 10 oloupaných mandlí a s mlékem se protlačí plátnem, přidá se cukru a trochu citronové kůry; vše se nad ohněm míchá, až zhoustne jako krupovka.

### 1396. Ježek z utlučených mandlí.

18 dekagramů (12 lotů) utlučených mandlí, 18 dekagr. cukru, 18 dkgr. másla, 9 žloutků, 3 celá vejce, kousek citronové kůry, sníh ze 7 bílků a trochu soli se dobře promíchá. Forma se vymaže máslem, posype strouhanou houskou, ježek v ní upeče a polije šodem.

### 1397. Ježek z krájené housky.

24 dekagramy (půl libry) másla, 12 dekagramů (8 lotů) mandlí, 8 žloutků, 8 celých vajec, z 8 bílků sníh, 8 na kostky nakrájených, smetanou pokropených housek, trochu citronové kůry, na nudličky nakrájené mandle se s dostatečným množstvím cukru promíchá a upeče se buď ve formě, nebo se zaváže do čistého ubrusu a zavěsí se do páry nad vařící vodu, načež se ježek polije šodem.



### 1398. Jablkový ježek.

Dobrá jablka se oloupají, vyperou, čistým šatem osuší a vloží na hluboký talíř. Mandle se spaří, oloupají, na nudle nakrájejí, na teplém místě osuší a do jablek napíchají. Z osmi bílků se udělá tuhý sníh, smíchá s 8 lžicemi tlučeného cukru a šťávou z jednoho citronu; vše se dobře promíchá a na jablka nalije.

V troubě se pozvolna upekou a posypou cukrem s vanilkou, se skořicí anebo dvěma roztlučenými hřebíčky, smíšenými s cukrem, a dají i s talířem, na kterém upečena byla, na stůl.

### 1399. Jahodový ježek.

Půl kilgr. (libra) přebraných jahod se smíchá s kouskem zavařeniny merunkové, 12 dekagramy (8 loty) cukru; všechno se tře po celou hodinu. Mezi tím se zvolna přimíchává sníh z 24 bílků. Všechno se dá do vymaštěné formy a zvolna upeče.

### 1400. Malinový ježek.

Svaří se 1—2 litry malinové šťávy s 18 dkgr. (12 loty) utlučeného cukru, a mezi tím, co to chladne, utře se 12 dkgr. (8 lotů) másla s 8 žloutky, 12 dekagr. (8 loty) cukru, o cukr otřenou korou a šťávou citronovou, několika lžicemi potlučeného sucharu a tuhým sněhem z 8 bílků. Vše se dá do formy a vaří půl hodiny ve vodě.

### 1401. Revízový ježek.

Půl kilogramu okrájených housek se nakrájí na lístky, ve  $\frac{3}{4}$  litru mléka namočí a se 12 dekagr. (8 loty) másla tak dlouho nad ohněm míchá, až povstane hustá kaše. Vystydlá se přidá k utřeným 10 žloutkům, 15 dekagramům (10 lotům) cukru a citronové kůře. Když byl přimíchán z 10

bílků snít, dá se všechno do formy, a sice vrstva pocukrovaného revízu, pak smíšenina a pak ještě jedna taková vrstva. Ježek se vaří po 2 hodiny v horké vodě.

#### 1402. Ježek z lískových ořechů.

Spaří se 2 lžíce rýže a uvaří se ve  $\frac{3}{4}$  litru vody a protlačí se sítem; půl kilogramu ořechů i se slupkami se odváží, roztluče, upraží, až se slupka odloupne. Ořechy se utlukou, smíchají s rejží, 12 dekagr. (8 loty) cukru, o cukr otřenou korou citronovou, 4 žloutky a sněhem ze 4 bílků. Vymaštěná forma se pomaže máslovým těstem, smíšenina se do formy vloží.

#### 1403. Citronový ježek.

Lžíce mouky zemákové se rozmočí ve vodě, přileje se bílého vína, přidá šťáva ze tří citronů, ostrouhaná aneb tence sloupaná a jemně rozsekaná kůra ze dvou citronů, 250 gramů cukru s desíti žloutky skvedlovaných.

Vše se stále míchá a svařuje, rychle s kamen odstaví, s 30 gramy rozpuštěné gelatiny se smíchá, nandá do formy mandlovým olejem vymaštěné a dá k ledu stuhnouti.

#### 1404. Jiný způsob.

375 gramů másla tře se tak dlouho, až spění, pozvolna přidává se do něho čtyry vejce, deset žloutků, 250 gramů rozstrouhané housky, půl litru smetany, trochu soli, 375 gramů cukru o šest citronů důkladně otřeného, šťávu citronovou, rozstrouhaný muškátový ořech, 50 gramů jemně rozkrájeného citronátu a sněhu z desíti bílků; vše se důkladně smíchá a do dobře vymaštěné formy dá, po dvě hodiny peče.

### 1405. Smetanový ježek.

12 žloutků se utluče se 20 dekagr. cukru, 12 lžicemi dobré kyselé smetany a o cukr otřenou korou citronovou, skořicí, solí, půl kilogramem ustrouhané housky; přidá se sněh z 12 bílků a přebrané hrozinky. Ježek se vaří  $1\frac{1}{2}$  hodiny ve vařící vodě.

### 1406. Krupičný ježek.

V mléce s máslem se uvaří krupice, aby povstala hustá kaše, načež se vysype a nechá vychladnouti, pak se přidá soli, cukru, o cukr otřená kůra citronová a sněh ze 6 bílků, dá se do vymaštěné formy, postaví do horké vody a po dvou hodinách s navinulou omáčkou dá na stůl.

### 1407. Ježek z jahli.

24 dekagramy (16 lotů) jahli se několikráte v horké vodě spaří, v litru mléka svaří, sítím protlačí a nechá vychladnouti; 12 dekagramů (8 lotů) másla se zpění se skořicí, citronovou korou, 6 dekagramy (4 loty) utlučených mandlí, 4 lžice ustrouhané housky a soli, přidá kaše se sněhem, 8 bílků a všechno se dá do vymaštěné, strouhaným sucharem posypané formy a vaří se  $1\frac{1}{2}$  hodiny.

### 1408. Studený zemákový ježek.

Litr mléka se svaří se skořicí, smíchá pak se 12 dekagramy (8 loty) citronové kůry a tolikéž utlučenými mandlemi, 12 dekagramy v mléce rozmíchané zemákové mouky, solí a 45 gramy (3 loty) másla. Všechno se zvolna svaří, dá do formy vodou navlažené a postaví na chladné místo, aby vychladlo; vyklopí pak na mísu a okráší nakládaným ovocem.

## 1409. Jiný způsob.

Půl litru mléka se svaří se 195 gramy (13 loty) másla, 12 dekagr. (8 loty) cukru a nakrájenou vanilkou, přidá tolik zemákové mouky, mnoholi bylo másla, utřené s kyselou smetanou a vaří se, až povstane hustá kaše; mezitím, co kaše chladne, vybere se vanilka a kaše se opět chvilu tře, osolí se, přidá 10 žloutků a sníh z bílků. Smíšenina se postaví ve formě do horké vody a vaří se 1½ hodiny. Na stůl se dává s vinní omáčkou.

---

## Housky.

---

## 1410. Spařené housky.

Tvrdé housky se nakrájejí na několik dílů nebo jen rozpůlí, dají na mýsu, polijí vařící vodou; po dvou minutách se voda scedí, housky pomastí a posypou perníkem.

## 1411. Halušky (povázky).

Tvrdé housky se rozkrájejí na 4 neb 5 dílů, pokladou se jedna vedle druhé a polijí mlékem. Když mléko do nich vsáкло, vezmou se housky, dříve než se rozmočí, posolí se po obou stranách, obalí v mouce, omočí ve vejci a oválí v postrouhané housce. Na másle se pekou až sežloutnou. Hodí se co postní jídlo k mrkvi, čočce atd.

## 1412. Povázky.

Tvrdé housky se nakrájejí na koláčky. — Kilogram suchých švestek se uvaří ve vodě, do níž se přidá kousek

cukru, trochu skořice a citronové kůry. Když jsou měkké, dají se na síto, aby voda odkapala. Vychladlé se rozsekají, ocukrují, přidá o cukr otřené citronové kůry, a prudce svařená šťáva. Koláčky housky se po jedné straně pomaží, dva a dva složí, na mělké míse polijí mlékem.

Než se mají dáti na stůl, omočí se ve vejci, oválí v postrouhané housce, usmaží po obou stranách na másle, poposypou cukrem a skořicí.

### 1413. Povézky s mozečkem.

Dva čerstvé mozečky se močí ve vlažné vodě, zbaví všech blan, uvaří v horké vodě, dají na síto, aby voda okapala. Na pěkáči se rozpustí máslo, mozečky do něho vloží, osolí a na mírném ohni smaží se dvěma vejci, až povstane hustá kaše, pak se odstaví a nechá vychladnouti. Tvrdé housky se zbaví kůry, rozkrájí na koláčky, v mléce omočí, pomaží kaší, dva a dva koláčky složí, ve vejci omočí, v housce oválejí a na másle usmaží. Mohou se dáti po hovězí polévce na stůl.

### 1414. Smažené housky.

8 housek se postrouhá, z jiných se kousek zřízne, střída vydlobává, usuší, v hmoždíři utluče a prosije, k ní se přidají 4 tvrdé žloutky, vrchovatá lžice zavařeniny, 2 lžice krájených mandlí, citron a citronová šťáva, cukru dle potřeby.

Nádivkou takto povstalou se vydlobované housky nadijí, přiklopí víčkem, v bílku omočeném, načež se složí na pěkáč.

Zatím se svaří 3½ decilitru (žejdlík) červeného vína, trochu šťávy z višní, kousek skořice, několik hřebíčků, kus citronové kůry, velká lžice vařeného revizu a kus cukru. procedí se na housky, které se chvíli pekou, pak urovnají na míse a na každou housku se dá kousek zavařeniny a posype cukrem.

### 1415. Citronové housky.

Tři žloutky se utrou s cukrem 195 gramů (13 lotů); přidá o cukr otřená kůra s dvou citronů, sněh ze dvou bílků. Na pomaštěný nebo povoskovaný plech se dávají malé kousky, roztláčí se, posypou sekanými mandlemi a upekou.

### 1416. Chléb s máslem.

13 dekagramů (8 lotů) tlučeného cukru, 6 syrových žloutků se míchá půl hodiny, přidá hřebíček, skořice, krájený citron a tolik mouky, aby povstalo husté těsto, z něho se udělá kulatý bochník, pomaže se ve vodě rozpuštěným cukrem, posype strouhanou čokoládou. Upečený bochník se rozkrájí, pomaže citronovým ledem a nechá se v troubě usušiti.

### 1417. Mandlové skyvky.

Tři housky se pokrájejí na skyvy, namočí ve vejci rozkloktaném v smetaně, oválejí se v postrouhané housce, rozsekaných mandlích a čtyřech rozkloktaných bílcích. Na másle po obou stranách upekou, posypou cukrem a dají teplé na stůl.

### 1418. Smetanové topinky.

6 vajec se rozkloktá ve  $\frac{3}{4}$  litru smetany, přidá se citronová kůra, 15 dekagramů (10 lotů) utlučeného cukru a upeče se nad ohněm; po vystydnutí se namaže na lístky housky, vloží do sběračky a v horkém másle se usmaží.

### 1419. Topinky.

Chléb tvrdší rozkrájí se na tenké, stejné krajíčky a pozvolna opeká se v mírně vyhřáté troubě po obou stranách, ale tak, by se nespálil. Propečený chléb, až by chrupal, natře se česnekem a husím sádlem, načež se posolí.

### 1420. Jahodové topinky.

Tvrdé housky se nakrájejí na lístky, namočí ve slazeném víně, pomazí oslazenými jahodami v horkém másle, usmaží, cukrem posypou a teplé dají na stůl.

### 1421. Sardelové řízky.

Housky tence a podél rozkrájené namažou se čerstvým a račím máslem, vrchem se jemné proužky sardelí — v podobě mřížek položí, do mřížek pak samých dají se kaperlata a ocásky račí.

### 1422. Jiný způsob.

Housky na dlouhé, tenké kousky se rozkrájejí, natrou se buď sardelovým máslem čerstvým neb máslem se zeleninou a obloží se vrchem na jemné proužky nařezanými, očištěnými, ostří zbavenými sardelemi.

### 1423. Jiný způsob.

Na tenké dlouhé kousky rozkrájené housky potrou se máslem sardelovým s tvrdými žloutky rozetřeným, pokryjí se na tenké koláčky rozkrájenými na tvrdo uvařenými vejci, načež položí se tenké proužky sardelí.

### 1424. Sardelové řízky po francouzsku.

Tvrdé housky se ostrouhají, na jemné plátky se rozkrájejí a osmaží; sardele se operou, očistí, na polovičky roztrhnou, marinují se chvíli v oleji a šťávě citronové, kdežto z odřezaných sardelových zbytků sardelové máslo se upravuje.

Ze žloutků na tvrdo uvařených, ku kterým přidá se trochu hořčice, rozsekané petružele a cibulky, jakož i dobrého stolního oleje a octa, utře se jemná omastička, kterou osmažená houska se potírá a horem uvedenými sardelovými úpravami pokládá.

### 1425. Teplé sardelové řízky.

Máslo se tře tak dlouho, až se zpění, pozvolna vráží se do něho potřebné množství rozkvedlaných žloutků, taktéž i očištěných, ostí zbavených a osušených sardelí, vše se na mírně teplých kamnech usmaží.

Houska rozkrájí se na dlouhá kolečka, která pomažou se máslem, na které teplé, z pekáčku vybrané sardele se pokládají a za tepla na stůl nesou.

### 1426. Bába.

Čtrnáct tvrdých housek se rozpůlí, na koláčky nakrájí. Dvě hrstky mandlí se spaří, oloupají, na hrubo neb na dlouho nakrájejí, zrovna tolik hrozinek se vypere ve studené vodě, nechá oschnouti a přebere; 6 dekagr. (4 loty) utlučeného cukru se smíchá se  $7\frac{1}{2}$  gramu ( $\frac{1}{2}$  lotem) skořice (tato se může též vynechati); 6 větších jablek neb hrušek se okrájí, nakrájí na koláčky a vše se promíchá. Forma se vymastí máslem a posype postrouhanou houskou. Smíšenina se dá do formy, polije se  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlíkem) dobré sladké smetany, v níž jsou rozmíchány 3 vejce a 6 dekagr. (4 loty) másla; smíšenina se jí polije, konečně se pokladou kousky másla navrch a vše se v troubě upeče. — Není-li čerstvého ovoce, může se dáti místo jablek neb hrušek tvaroh neb sušené švestky.





## Jemné nádivky do pečiva.

---

### 1427. Jemné nádivky do pečiva.

Do obyčejného droždím zadělaného pečiva, taktéž i do jemného máslového těsta užívá se lahodných nádivek z cukru, vajec, mandlí, oříšků, máku, hrozinek, švestek, tvarohu a podobných.

O některých jemných nádivkách těchto zde obšírněji promluvíme.

### 1428. Maková nádivka.

Mák se prosije, utluče, postaví na kamna; na  $3\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlík) máku 7 decilitrů (2 žejdlíky) mléka, tolik cukru. Aby byla nádivka dostatečně hustá, míchá se jí po delší dobu. Kdo chce, může přidati 2 žloutky.

### 1429. Jiný způsob.

Rozpuští a vyhřeje se dva decilitry medu, přidá se do něho roztlučený mák a chutné koření, jakož i vínem se zadělá.

### 1430. Jiný způsob.

Smíchá se deset dek cukru s třemi žloutky, čtrnácti deky jemné rozemletého neb utlučeného máku, pět dek přepuštěného másla, tři lžíce smetany, sedm dek hrozinek, trochu skořice, vanilky a snůh ze tří bílků.

### 1431. Jiný způsob.

Čtyry decilitry máku důkladně se utlukou neb v dobrém kávovém mlýnku rozemelou, s teplou smetanou zadělají v husté těsto, ocukrují aneb dvěma decilitry medu osladí; skořicí, citronovou korou a vanilkou chutněji upraví.

## 1432. Jiný způsob.

Svaří se čtrnáct dek cukru v decilitru vody, do čehož přidává se tolik utlučeného neb rozemletého máku, až úplně zhoustne, na to se okoření vanilkou, skořicí, hřebíčkem, přidá se k ní rozsekaná kůra citronová a hojně smetany. Vše se smíchá, až kaše z toho povstane.

## 1433. Tvarohová nádivka.

Smíchá a utře se čtyry žloutky s patnácti deka cukru, třiceti deka rozstrouhaného tvarohu, čtrnácti deka sladkých a dvěma deka hořkých — jemně ustrouhaných mandlí, ku kterým citronová kůra byla přidána.

## 1434. Jiný způsob.

Smíchá a utře se čerstvý tvaroh, žloutky, cukr a sultánky dohromady.

## 1435. Jiný způsob.

Rozpusť se sedm dek másla, utře s třemi žloutky cukrem, čtrnácti deka tvarohu, smíchá s hrozkami a sultánkami.

## 1436. Jiný způsob.

Jemně rozstrouhaný a rozetřený tvaroh smíchá se a utře se žloutky a cukrem, osolí a zaleje se kyselou smetanou; nádivka tato musí býti hodně hustá, při tom i štavnatá.

## 1437. Jiný způsob.

Rozetře se sedm dek másla se čtyřmi žloutky, sedmi deka cukru, čtyřmi deka rozsekaných sultánek, něco mandlí a asi dvacet osm dek rozstrouhaného tvarohu.

## 1438. Švestková nádivka.

Usušené švestky se operou, uvaří, na drobno rozkrájejí a dusí se ve své omáčce s cukrem, skořicí, jemně rozsekanou citronovou kůrou.

## 1439. Povidla.

Povidla švestková neb z jiného ovoce se vodou neb vínem rozředí, před upotřebením rozvaří a jemným kořením okoření.

## 1440. Hrozinková nádivka.

Oprané hrozinky a sultánky se na malé kousky rozkrájejí, přimíchá se jemně usekaný citronát, cukr, vše se svlhčí rumem a dá na plotnu vyhřáti.

## 1441. Jiný způsob.

Svaří se dva decilitry vína s desíti deka. cukru, přimíchá se jemně rozsekaných mandlí, hrozinek, sultánek asi po čtrnácti deka, přidá jemně rozsekaná kůra citronová a když vychladlo k nadívání pečiva se ho užívá.

## 1442. Mandlová nádivka.

Důkladně se smíchá deset dek jemně utlučeného cukru se třemi žloutky a desíti deka mandlí, přidá se brozinek, citronátu a sněhu ze tří bílků.

## 1443. Jiný způsob.

Roztluče se sedm dek mandlí, smíchá s jedním vejcem, sedmi deka másla, čtyřmi žloutky a sedmi deka cukru.

## 1444. Mandlová nádivka.

Vezme se šest žloutků, rozetře se se čtrnácti deka cukru, přidá devět dek mandlí, pět dek rozstrouhané, vínem smočené housky a ze dvou bílků snh.

## 1445. Jiný způsob.

Vezmou se tři vejce celá, tři žloutky, 28 dek cukru, 28 dek drobounce rozsekaných mandlí, tři deka rozstrouhané — vínem smočené housky — a upraví se ze všeho chutná nádivka.

## 1446. Jiný způsob.

Sešlehaří se čtyry vejce, čtyry žloutky, čtrnáct dek cukru až vše se zapění, potom přidá se oloupaná kůra citronová, 4 deka citronátu a čtrnáct dek jemně ustrouhaných neb rozsekaných mandlí.

## 1447. Jiný způsob.

Smíchají se deset dek drobounce rozsekaných mandlí, tři vejce a deset dek cukru, na to přidá se sedm dek hrozinek, trochu skořice a hřebíčku jemně utlučených.

## 1448. Jiný způsob.

Smíchají se tři žloutky s desíti deka cukru s příchutí citronovou neb vanilkovou, přidá se deset dek mandlí a bílky ze tří vajec v sněh se ušlehaří.

## 1449. Jiný způsob.

Vezme se šest žloutků, jeden bílek, deset dek cukru, vše se sešlehá až se spění, na to vrazí se do smíšeniny té čtrnáct dek drobounce rozsekaných mandlí.

## 1450. Ořechová nádivka.

Vezmou se dva decilitry svařeného cukru, nebo dobrého syrobu — aneb i chutného medu, při stálém míchaní se svařuje, při tom jemně usekaných ořechů oloupaných se přidává až vše zhoustne.

Přidává se skořice, nové koření, vanilka, hřebíček, pomerančová a citronová kůra, lžíce dobrého rumu a vína.

## 1451. Jiný způsob.

Svaří se čtrnáct dek cukru s jedním decilitrem vody, do čehož se dvacet dek jemně utlučených oloupaných ořechů, skořice, citronová a pomerančová kůra jemně rozsekaná přidává; aby příjemnou chuť mělo i trochu vanilky se dá.

## 1452. Jiný způsob.

Spaří se čtyřicet dek jemně rozkrájených ořechů vařící smetanou, přimíchají se dva decilitry medu, dvě lžíce rumu, vanilky a jakéhokoli jemného koření.

## 1453. Jiný způsob.

Svaří se asi čtrnáct dek cukru ve dvou decilitrech vody, až úplně shoustne, přidá se 25 deka jemně rozstrouhaných oříšků oloupaných, vanilka utlučená a jemně ostrouhaná neb rozsekaná kůra citronová, čtyry lžíce rumu a asi pět dek hrozinek.

## 1454. Jiný způsob.

Rozetře se deset dek másla s dvěma žloutky a desítky cukru s příchutí vanilkovou, přidá se dvě deka jemně ukrájeného citronátu, deset dek jemně ustrouhaných neb rozkrájených oříšků, hrozinek a několik lžic dobrého vína.

## 1455. Jiný způsob.

Pět dek malých očištěných oříšků utlukou se, smíchají s bílkou a dvěma vejci, ku kterým deset dek cukru přidáno bylo.

## 1456. Ořechová nádivka do cukrovinek.

Učistí se 12 dekagr. (8 lotů) cukru v  $\frac{1}{2}$  litru vody, přidá se 20 dekagr. (13 lotů) se smetanou utlučených jader z vlašských ořechů, trochu skořice nebo vanilky, 6 dekagramů (4 loty) pocukrované kůry citronové, všechno se dobře promíchá a smíšeniny se užije co nádivky do rozličných cukrovinek.



## Sladké omáčky na moučná jídla.

---

### 1457. Sladké omáčky na moučná jídla.

Jako omáčku na moučná jídla možno šodó i creme užítí, aneb upravují se ze žloutků zvláštní omáčky, které do šálečků se nalévají a na stůl nosí.

Omáčky tyto dávají se k moučným jídlům buď studené aneb teplé.

Užívá-li se omáček těchto studených, přidává se k nim pěny smetanové a dávají se vychladnouti k ledu.

### 1458. Studená jahodová omáčka.

Litr jahod se protlačí sítem, rozředí vínem, o cukr otřenou korou citronovou, citronovou šťávou. Se smetanou se svaří trocha bílé mouky a k omáčce přilije.

### 1459. Jahodová omáčka.

Půl kilogramu jahod se protlačí sítem, přilije k nim půl litru červeného vína, přidá citronové kůry, 12 dekagr. (8 lotů) cukru a utlučený suchar, nebo místo něho malá lžice zemákové mouky, svaří se po čtvrt hodiny a procedí.

### 1460. Cukrová omáčka.

Vezme se dvacet deka cukru ve vodě rozpuštěného, svaří se až zhnědne, na to do jiné nádoby se vleje, postaví do teplé vody, v které až do svého upotřebení státi ostává.

### 1461. Pomerančová omáčka.

Vytlačí se dva pomeranče a jeden citron, přileje se deset dek cukernaté vody s chutí pomerančovou, vše se svaří a k polévání moučných jídel užívá.

### 1462. Čokoládová omáčka.

Vezme se čtrnáct dek rozstrouhané čokolády, čtrnáct dek roztlučného cukru a čtyry decilitry vody, vše se dohromady svaří a zvolna míchá až zhoustne, na to dává se vychladnouti.

### 1463. Omáčka z vinných jahůdek.

Jahůdky z hroznů sladkých se otrhají, dusí asi půl hodiny se skořicí, citronovou a pomerančovou kůrou, hřebíčkem, přidá se cukru a strouhání z housek usmažené, přeleje se vařící tekutinou a vše sýtem se procedí.

### 1464. Vinní omáčka.

Lžička mouky, dvě deka másla, deset deka cukru, tři žloutky a trochu soli se smíchá, přilije sklenice dobrého vína, nejlépe madeira, vše se důkladně a stále kloktá na teplých kamnech až spění a se svaří, načež ještě chvíli se míchá a potom odstaví.

### 1465. Merunková omáčka.

Bílé ocukrovatělé víno svaří se s merunkami aneb protlačeným jejich masem a užívá se k polévání moučných pokrmů.

### 1466. Vanilková omáčka.

Asi patnáct dek cukru svaří se až do čtvrtého stupně, za stálého míchání přilévá se do pevného sněhu ze tří bílků, kterému vanilka roztlučena přidána byla.

Též možno smetanu s cukrem a vanilkou za stálého míchání svařiti a ve zvláštních nádobkách na stůl nositi.

### 1467. Skořicová omáčka.

Půl litru smetany neb mléka svaří se s kouskem skořice, přidá se trochu cukru a vše se nechá ustáti.

Mezitím smíchá se v jiné nádobě půl lžíce mouky se studenou smetanou, do které čtyry žloutky vrazeny byly, a když skořicová smíšenina byla úplně se ustála, přilévá se do této omáčky, vše se poznovu promíchá, pozvolna se zavařuje na mírném ohni, načež se precedí; hodí se výborně k moučným jídlům.

#### 1468. Punčová omáčka.

Udělá se pomerančové šodó, do kterého se dle libosti dobrého ramu přidá.

#### 1469. Jahodová omáčka k nákypům.

Zralé jahody se roztlačí na hustém sítě, aby šťáva prokapala do kamenného pekáče. Na  $3\frac{1}{2}$  decilitru (1 žejdlík) šťávy se přidá 9 dekagramů (6 lotů) cukru a vaří se tak dlouho, až se pění; pak se tím tak dlouho míchá, až to vychladne, načež se přilije  $5\frac{1}{4}$  decilitru ( $1\frac{1}{2}$  žejdlíku) dobré sladké smetany, vše se promíchá, postaví k ledu, pak dává v nádobkách k nákypům.

#### 1470. Višňová omáčka.

Červené víno svaří se s višněmi, cukrem a skořicí, načež vše se procedí a na stůl nese.

#### 1471. Ovocná omáčka.

Šťáva zavařená neb čerstvě vylisovaná ovocná šťáva svaří se s cukrem za stálého míchání a užije se k moučným pokrmům.

#### 1472. Sladká račí omáčka.

Uvaří se asi 12—15 raků, ze skořápek upraví se račí máslo, smíchá se 125 gramů tohoto másla se lžicí jemné mouky, svaří s  $\frac{3}{4}$  litrem smetany neb teplého mléka, osolí se a ocukruje a rozkloktané dva žloutky do toho se vrazí.



Má-li se omáčky této k sladkému račímu puddingu užítí, tu svaří se skořápky, z kterých račí máslo se upravovalo, s mlékem neb smetanou, osolí a ocukruje se, přidá trochu citronového cukru, procedí a vrazí se do ní tři žloutky, rozkvedlané s moukou zemákovou.

#### 1473. Čokoládová omáčka.

$\frac{3}{4}$  litru mléka se svaří s rozkrájenou vanilkou, přimíchá se čokolády, cukru a 3 žloutky.

#### 1474. Omáčka k ježku z vajec a smetany.

Svaří se  $\frac{1}{2}$  litru smetany se 2 lžicemi cukru, skořicí, 2 žloutky a vínem, všechno se promíchá a procedí.

#### 1475. Revízová omáčka z mouky zemákové.

Čistý revíz se protlačí sítím, rozředí vodou nebo vínem, přidá cukru a ve víně rozmíchané zemákové mouky.

Anebo:

Ve  $\frac{1}{4}$  litru vody se svaří 12 dekagramů (8 lotů) cukru, o cukr otřená kůra citronová, se skořicí a malou lžičkou zemákové mouky, načež  $\frac{1}{4}$  litru buď čerstvé šťávy nebo zavařeného revízu se přidá.

#### 1476. Borůvková omáčka.

Litr borůvek se přeběře, opere a v polévaném pekáči měchačkou rozmačká, přidá 9 dekagramů (6 lotů) cukru, trochu skořice a citronové kůry, všechno se procedí, přidá ve víně rozmíchané zemákové mouky, a ještě jednou se svaří.

Také se může připravit omáčka ze sušených borůvek, když se jich  $\frac{1}{2}$  litru ve  $\frac{1}{4}$  litru vody svaří, 195 gramů cukru (13 lotů) přidá,  $\frac{1}{2}$  litru červeného vína přilije a citronová kůra přimíchá. Omáčka se procedí a smíchá s malou lžicí zemákové mouky.

### 1477. Třešňová omáčka z mouky zemákové.

Půl kilogr. zralých třešní se dusí v troše vody s netlučenou skořicí a citronovou korou; všechno se procedí. Jádra třešňová se roztlukou, s vodou svaří a procedí ku třešňové šťávě, která se rozředí červeným vínem, osladí cukrem a smíchá s moukou zemákovou, rozkloktanou ve víně. Vše se vaří, až omáčka náležitě zhoustne.

### 1478. Jiný způsob.

Třešně se i s peckami roztlukou, ve vodě se skořicí, citronovou korou a cukrem svaří a procedí. Když omáčka opět se vaříti počne, přidá se malá lžice zemákové mouky, která ve víně rozmíchána byla.

### 1479. Citronová omáčka sladká.

12 dekagr. (8 lotů) cukru se oře o citron, šťáva citronová naň vytlačí a svaří se ve vodě s kouskem másla, lžicí mouky a solí, přilije půl litru vína a svaří se.

### 1480. Vanilková omáčka.

S  $\frac{1}{4}$  litrem smetany aneb mléka rozkvedlají se dvě vejce, přidá se cukru, několik kapek vanilkové essence, vše se dá na misce na teplá kamna neb do nádoby, vařící vodou naplněné, často se to míchá, pozvolna vaří až zhoustne.

### 1481. Vanilková omáčka vinná.

Jemně rozkrájená vanilka rozpustí se v trochu vodě, nechá se aspoň hodinu na teplém místě dobře přikryta státi, přileje se půl litru bílého vína, přidá mouky zemákové, dle libosti cukru, vrazí se čtyry rozkvedlané žloutky, vše dobře promíchané — nechá se pozvolna vyhřívati a zavařiti, přičemž stále se míchá.

## Cremes.

---

### 1482. Creme.

Litr husté kyselé smetany se ušlehá, až povstane hustý snh, smíchá se dvěma lžicemi rumu, araku atd. a 12 dekagramy cukru.

### 1483. Jiný způsob.

2—3 lžice mouky se rozkloktá s 8 žloutky,  $\frac{1}{2}$  litrem smetany a svaří se, až povstane hustá kaše, ku které se přidá cukru, rozsekané citronové kůry, vanilky, mandlí atd. Creme se dává k moučným jídlům do dortů, ježků (pu-dingů) atd.

### 1484. Jiný způsob.

12 čerstvých žloutků,  $\frac{1}{2}$  litru vína, 19 dekagramů (16 lotů) cukru a skořice se nad ohněm ušlechá a dá ve sklenicích na stůl.

### 1485. Jiný způsob.

Cremů užívá se buď co samostatných jídel aneb k nadívání cukrovinek a jiných pečiv.

Cremy upravují se ze smetany, dobrého mléka neb bílého vína a ze syrových žloutků.

Crémy hledí se učiniti přidáním vanilky, pomerančové, citronové kůry, růžové, jasmínové vody, mandlí, čokolády, kávy, čaje, kakao, punče atd. chutnějšími.

Kromě těchto přísadků užiti lze šťávy z různého ovoce, jako z jahod, malin, revízu atd.

### 1486. Creme obyčejný.

Vezme se několik lžic mouky, smíchá se s desíti až dvanácti žloutky, přidá se 20 až 30 gramů cukru, což se smíchá se smetanou, přidá vhodné a libovolné koření, vše se uvaří v páře a v nádobě, kolem které voda se nalezá, až zhoustne, načež když vše vychladlo přimísí se tuhý sníh z bílků.

Creme tento možno k sucharům, piškotům, kaštanům atd. vhodné užití.

### 1487. Creme jahodový.

Vyberou se úplně zralé jahody, jemným sítkem se protlačí, by jen šťáva pronikla a slupky odstraniti se mohly, načež přidá se tuhá pěna smetanová, jemně utlučený cukr s vanilkou a skořicí, vše se dokonale smíchá a co líbezný chladící nápoj do sklenic se nalévá.

### 1488. Creme z jahod.

Jahody se protlačí sítem, 375 gramů (25 lotů) cukru se svaří s červeným vínem, všechno se svaří se lžicí jemné mouky. Když to poněkud vychladlo, přidá se sníh ze 6 žloutků.

### 1489. Creme z malin.

10 žloutků se zpění se 195 gramy (13 loty) cukru; s 45 gramy (3 loty) mouky,  $\frac{1}{2}$  litrem malinové šťávy, o cukr otřenou korou citronovou, promíchá a se sněhem tře, až vychladne.

### 1490. Jiný způsob.

Litr zralých malin se protlačí sítem, smíchá s cukrem; litr kyselé smetany s utlučenou vanilkou na chladném místě se utluče a šťáva malinová pozorně přidá; na míse zralými malinami se okráší.

### 1491. Ruský creme.

Rozmíchá se šest žloutků a tři vejce, přidá se cukru s vanilkou utlučeného, vše se propracuje, až se spění, na to přidají se dva decilitry smetany, trochu rumu nebo likéru.

### 1492. Creme do pečiva.

Vezmou se tři decilitry smetany, pět žloutků, malá lžička monky, deset deka cukru s dobrou příchutí,  $1\frac{1}{2}$  deka másla, vše se dokonale smíchá a na konec ještě asi pět deka rozsekaných a upražených mandlí se do toho přidá.

### 1493. Oříškový creme.

Do  $3\frac{1}{2}$  decilitrů vařící smetany přidá se oloupaných, roztlučených aneb ocukrovaných oříšků, vše se procedí a smíchá s pěti žloutky a sedmi deka cukru.

### 1494. Mandlový creme.

Vezme se sedm dek oloupaných aneb ocukrovaných mandlí, přidá se k nim  $3\frac{1}{2}$  decilitru vařící smetany. Vše se procedí, sedmi deka cukru osladí a se sedmi žloutky smíchá.

### 1495. Likérový a rumový creme.

Vezmou se čtyři decilitry smetany, šest žloutků, deset dek cukru, vše se smíchá, přidají se tři lžíce likéru a dvě lžíce rumu nebo araku.

### 1496. Ananasový creme.

Vezmou se 3 decilitry smetany, šest žloutků, šest deka cukru a trochu šťávy ananasové, ze všeho toho udělá se velmi chutný crem.

### 1497. Pomerančový creme.

Do tří a půl decilitrů smetany dá se šest žloutků, sedm dek cukru a lžíce pomerančového cukru.

### 1498. Čajový creme.

Čaj slitý smíchá se se čtyřmi decilitry smetany, přidá se sedm dek cukru, šest žloutků, a když to bylo dosti sešleháno a vychladlo, přidá se ještě rumu a cukru pomerančového.

### 1499. Cacaový creme.

Rozemleté dobré cacao čtyři až šest dek smíchá se se studenou smetanou, ku které poznovu přidají se tři decilitry smetany, trochu cukru a šest žloutků.

### 1500. Čokoládový creme.

Sedm deka čokolády svaří se se čtyřmi decilitry smetany, nechá se vychladnouti, smíchá se se sedmi deka cukru a šesti žloutky.

Má-li býti creme hodně tmavý, svaří se deset deka čokolády se čtyřmi decilitry vody, ocukruje se dle libosti a vrazí se do toho pět žloutků.

### 1501. Jiný způsob.

Svaří se 7 decilitrů (2 žejdlíky) smetany s 28 dekagr. (16 loty) čokolády, a 14 dekagramy (8 loty) cukru. Když to vychladne, přimíchá se 12 žloutků, 2 vejce a trochu vanilky. Creme se nalije do koflíků a postaví na pekáč do vody; když se to bylo půl hodiny vařilo, rozestře se na míse ubrus, koflíky naň postaví a nesou na stůl; může se dáti místo moučného jídla.

### 1502. Cukernatý creme.

Sedm deka cukru rozpustí se ve vodě a až do hněda se svaří s  $3\frac{1}{2}$  decilitry smetany, do které se šest žloutků vřehá.

### 1503. Vanilkový creme.

Svaří se  $3\frac{1}{2}$  decilitry smetany s vanilkou, dá se vychladnouti a scedí se, přidá se 7 deka cukru, a 6—8 žloutků neb kávová lžice mouky a pět žloutků; na teplých kamnech se to ušlehá.

### 1504. Vinný čokoládový creme.

Svaří se litr červeného vína s 250 gramy čokolády, 200 gramy cukru, přimíchá se 30 gramů rozpustěného vizího mýchýře, čokoláda roztlučená se proseje, přidá se sněh ze čtyř bílků, vše se dá do forem k ledu.

### 1505. Královský creme.

Ušlehaný creme z rýže, krupice, saga a podobných — smíchá se s mlékem v kaši, do které se dá žloutek a sladká okořenělá smetana.

Smíchávání musí se pozvolna prováděti a nesmí jedno ani druhé ani horké ani studené býti.

Možno též i mýchýř vizí přidati, by creme lépe zhoustl.

### 1506. Nejjemnější creme.

Žaludky z kuřat se dokonale očistí, vyperou se, pozvolna se usuší, a mají-li se užiti — hrubě roztlukou. Nejlepší smetana s různými vhodnými přídávky (vanilky, kávy, čaje, čokolády atd.), hojně oslazená a ne příliš horká, naleje se na roztlučené žaludky, které se zvolna vylysují. Vše ostatní provádí se jak již při dušených cremech povědno.

Creme nosí se v nádobách, v kterých se byl udělal, na stůl.

### 1507. Šlehaný creme.

Vezme se hodně studená syrová smetana, šlehá se tak dlouho až úplně spění, načež se osladí a okoření neb líkěrem příjemným učiní.

Creme tento možno malým přídavkem vizlho měchýře k zhoustnutí přiměti a s rozsekanými mandlemi, utlučenou čokoládou atd. vhodně smíchat.

Cremu tohoto lze výborně k nadívání různých pečiv užiti.

### 1508. V páře dělaný creme. (Anglický creme.)

V dobré smetaně dá se vanilka, pomeranč, čaj, pražená káva a podobné látky vymočiti, načež se vše sleje, dá vychladnouti, přidají se čtyry celá vejce a osm žloutků, 20 až 28 dkgm. cukru, vše se osolí, dokonale smíchá.

Takto upravená tekutina nalévá se do nádob, kolem kterých voda je ve větším pekáčku, a vaří se v páře.

Vrchem dává se rozkvedlaná okořeněná smetana.

Anglický creme možno i z vína připravovati.

### 1509. Hubičky s pěnou smetanovou (cremem).

2 libry dobré sladké smetany se dají na kamna, přidá 25 dekagramů (půl libry) cukru a kousek vanilky. Tak dlouho se tím míchá, až to zhoustne; přidají se pak 3 vařečky mouky a 6 syrových žloutků, opět se promíchá a procedí do formy, ve které má pěna již zůstat, načež se postaví k ledu. Když pěna utuhne, nahází se do ní cukrových hubiček aneb se po straně nastrká piškotů.

### 1510. Nudle s cremem.

Udělají se obyčejné nudle, procedí se a na síť prolíží studenou vodou, aby se jedna druhé nechytila. Litr smetany,



14 dekagramů (8 lotů) cukru, 10 žloutků, 2 vařečky mouky a trochu tlučené vanilky se míchá nad ohněm, až to zhoustne. Forma se vymaže máslem, posype strouhanou houskou, nudle se vsypou do ní, promíchají cremem a upekou žlutě a posypou cukrem.

## Šodó a podobné.

### 1511. Šodó.

Žloutky rozkloktají se s ocukrovaným vínem neb nějakou šťávou, nalejí se do hrnku a na teplých kamnech za stálého šlehání metlou se vyhřívají.

Jak mile počíná tekutina do výše hnáti, odstaví se hrnek, při tom stále se šlehá, až úplně spění a na stůl nese.

Má-li šodó dáti se na stůl studené, dává se i s nádobou do studené vody, při tom ale stále se šlehá.

### 1512. Vinní šodó.

Ku  $3\frac{1}{2}$  decilitrům dobrého vína dá se 14 deka rozpuštěného cukru, svaří se společně, dá vychladnouti a vrazí se do něho sedm až osm žloutků. Vše se společně stále míchá, až spění.

### 1513. Šodó šťávnaté.

Do tří decilitrů šťávy buď jahodové neb malinové a podobné přidá se trochu šťávy citronové, 15 deka cukru a šest žloutků; vše se dokonale rozkloktá, vyhřívá až z hrnku kyne.

### 1514. Šodó likérkové.

Upraví se obyčejné vinné šodó, do kterého přidá se několik lžic buď dobrého rumu neb nějakého likéru.

Též možno na  $3\frac{1}{2}$  decilitru šoda vzíti polovici maraskynového likéru a polovici šťávy pomerančové, dosti cukru a osm žloutků.

### 1515. Šodó punčové.

Ku  $2\frac{1}{2}$  decilitrům vychladlého čaje přidá se šťáva z jednoho citronu, dvou pomerančů, dá se cukru a rumu jakož i osm žloutků.

### 1516. Pomerančové šodó.

Ke dvěma decilitrům šťávy pomerančové přidá se decilitr šťávy citronové, jeden decilitr vody, 18 deka cukru, ve vodě rozpuštěného a svařeného, a dva decilitry žloutků rozkvedlaných.

### 1517. Jahodový sníh.

Dva litry jahod se protlačí sítem, přimíchá 24 dekagr. (18 loty) utlučeného cukru a utlučeného sněhu ze  $2\frac{1}{2}$  litru smetany a obloží se sněhovými kopečky.

### 1518. Jahodová pěna.

$1\frac{1}{2}$  litru jahod se utře s půl litrem sladké smetany, procedí se, 24 gramy (18 loty) utlučeného cukru se smíchá, o cukr otřená kůra s polovice citronu a půl malé lžice skořice se přidá, načež se nalije do sklenic.



## Dorty.

---

### 1519. Domáci jednoduchý dort.

Kilo nejjemnější mouky, dostatek syrových žloutků, hojně jemně roztlučného a prosetého cukru se silně promíchají a utrou, sněhem bílkovým smíchají, jakož i jemně utlučenou skořicí, vanilkou, hřebíčkem, jemně usekanými korami citronovými a pomerančovými zvláštní líbeznou chuť dostanou.

Těsto ve vymazaných formách pozvolna a opatrně se peče.

### 1520. Český dort.

Kůra s dvou citronů ostrouhá se o půl kilo cukru, který se potom roztluče, proseje, a se šestnácti žloutky asi tři-čtvrtě hodiny v jednom směru se tře a míchá, načež přidá se 320 gramů jemné zemákové mouky, šťáva z dvou citronů a sníh ze šestnácti bílků. Takto upravené těsto dá se do formy, dokonale máslem vymazané a jemně ustrouhaným sucharem vysypané, pozvolna se asi hodinu peče, glasurou natře a v troubě poznovu osušiti nechá.

### 1521. Královský dort.

Čtvrt kila sladkých mandlí se oloupá, taktéž i něco mandlí hořkých, s dvěma vejci jemně se trou, přidá se čtvrt kila jemně utlučeného cukru, ku kterému se osmadvacet žloutků vrazí, a vše aspoň půl hodiny míchá. Usmaží se kilo čerstvého másla, které se pozvolna k tomu přidává.

Jemně utluče se vanilka, skořice, muškátový květ, citronová kůra a vše opět důkladně se promíchá, jakož i pozvolna

čtvrtina kila nejjemnější mouky za stálého míchání se přidává.

Z osmadvaceti bílků udělá se sněh a zamíchá se do těsta, které v nízkých formách pozvolna se peče; formy na dort tento bývají obyčejně oblé, vymažou se máslem a těsto jen velmi tence nandané pozvolna se peče, ale tak, že kolem formy jak spodem tak vrchem žhavé dřevěné uhlí se nandá, by jak spodem, tak i vrchem stejně se propeklo.

Několik takto do žluta upečených vrstev se na sebe klade, jakož i jemnou zavařeninou prokládá a poznovu do trouby propéci dává. Vychladlý dort natírá se glazurou a okrašluje se.

#### 1522. Královský dortík.

Na vyhřatou misku dá se půl kila másla, utře se s půl kilem jemně utlučeného cukru, dvanácti žloutky, přidá čtvrt kila s bílky roztřených mandlí, trochu skořice, hřebíčku a vanilky, jemně rozsekané citronové kůry, čtvrt kila jemné mouky, vše se smíchá. Ze šesti bílků se udělá sněh a k tomu vrazí. Na plechy — namaštěnými papíry pokryté, udělají se hromádky z těsta, rozválejí se, natrou bílkem rozkvedlaným, posypou rozsekanými mandlemi a cukrem a upekou se mírně.

#### 1523. Piškotový dortík.

Vezme se  $\frac{1}{2}$  kila cukru, do něho vrazí se 20 žloutků, přidá jemné kůry citronové, vše se společně míchá a tře.

Ze zbylých bílků upraví se tuhý sněh, který do svrchu popsaného těsta se přidá, jakož i půl kila nejjemnější zemákové mouky se přidává.

Těsto do vymazaných forem nandané pozvolna a opatrně se peče.

#### 1524. Piškotový dort.

K 36 dekagr. (24 lotům) cukru se přidává 13 žloutků jeden po druhém, všechno se utře, přimíchá ze 13 bílků

sníh, 36 dekgr. mouky a kůra s jednoho citronu. Když to vše utřeno, peče se to v pomastěné, moukou posypané formě.

#### 1525. Jiný způsob.

Ze 12 bílků se udělá sníh, pak se přidají žloutky, 36 dekagr. (24 loty) cukru. Když to bylo po půl hodiny tlučeno, smíchá se s 18 dekagr. (12 loty) mouky a ve vymastěné formě upeče, načež se dle libosti okráší.

#### 1526. Kávový dort.

Smíchá se půl kila (libra) i se slupkami utlučených mandlí, 14 vajec, 14 žloutků a 12 dekagr. (8 lotů) nepřliší upálené semleté kávy. Forma se vymastí a dort upeče.

#### 1527. Lehounký dort.

Vezme se dvacet vajec, hodně se smíchají a přidá se důstatek jemně roztlčeného cukru; vše se trochu zahřeje, dá vychladnouti, což se několikráte podobně opakuje.

Ostrouhaná citronová kůra s nejjemnější moukou smíchaná přidá se ke všemu a opět vše se smíchá. Forma dortová máslem vytřená naplní se těstem výše popsaným. Poněvadž dort tento velmi rád z formy vybíhá a velice nabývá, dává se na kraj formy papír hodně vysoko, by rozpěnění těsta se zamezilo.

#### 1528. Chlebový dort.

Mandle utlukou se se slupkami, přidá se hojně cukru, jemně rozsekané kůry pomerančové a citronové, hojně vajec, vše se aspoň hodinu s rozstrouhaným a upraženým (do červena) chlebem míchá a společně tře, načež se do forem na známý způsob upéci dává.

## 1529. Jiný způsob.

Upražený chléb se jemně utluče, osmina kila se odváží a zvlášť dá. Půl kila jemně utlučeného cukru smíchá se se šestnácti žloutky, bílky pak do zvláštních nádob se dají. Asi půl kila mandlí se oloupe, osuší, v moždýři jemně utluče a s chlebem a cukrem výše popsaným smíchá; dle potřeby přidá se i několik vajec, trochu skořice, vanilky, hřebíček, jemně rozsekané kůry citronové a pomerančové atd.

Ze šestnácti bílků upraví se sníh a smíchá se s ostatním těstem, načež do vymazaných máslem a jemně rozstrouhanou houskou vysypaných forem se nandává a opatrně a pozvolna peče.

## 1530. Jiný způsob.

24 dekagr. (16 lotů) i se slupinami utlučených mandlí se smíchá se 24 dekagramy cukru, dvěma postrouhanými tabulkami čokolády, 6 dekagr. (4 loty) do tmava usušeného chleba, který byl utlučen a prosát, aby byl jako mouka, citronovou korou, postrouhaným muškátovým ořechem,  $7\frac{1}{2}$  gramy ( $\frac{1}{2}$  lotem) hřebíčku,  $7\frac{1}{2}$  gramy skořice, 12 žloutky, jedním vejcem a sněhem ze 12 bílků.

Když se to bylo hodinu třelo, upeče se dort ve vymastěné, moukou posypané formě a okrášlí se ledem.

## 1531. Sucharový dort.

Patnáct žloutků smíchá se se 375 gramy drobného prosetého cukru, 200 gramů oloupaných a rozstrouhaných mandlí, s ostrouhanou kůrou z citronu, taktéž i šťávou z jednoho citronu, přidá se 4 gramy jemně rozlučené skořice, malá lžička prášku hřebíčku, vše se as půl hodiny společně propracuje, načež přidá se tuhý sníh as z patnácti bílků a 250 gramů rozemletých sucharů a vše se dá do vymastěných dortových nádob k pozvolnému upečení.

### 1532. Vanilkový dort.

Vezme se půl kilogramu másla, dokonale se utře, přidá se do něho šestnáct až osmnáct žloutků rozkvedlaných, půl kilogramu roztlučeního cukru, roztlučená vanilka, půl kilogr. jemné mouky, vše se osolí, tuhým sněhem smíchá a ve formách dortových upéci nechá, načež cremem vanilovým se nadije a glasurou vanilkovou natře.

### 1533. Linecký dort.

10 $\frac{1}{2}$  decilitru (3 žejdlíky) mouky, 42 dekagr. (28 lotů) másla, 18 dekagr. (12 lotů) mandlí, 18 dekagramů cukru, 8 vařených a 2 syrové žloutky se smíchají, aby povstalo těsto, z něhož se udělají 2 koláče, jeden se pomaze zavařeninou, druhým se přikryje a ve formě dort upeče a glazuruje.

### 1534. Krupičný dort.

12 žloutků se rozklektá se 24 dekagr. (16 loty) cukru, přidá 9 dekagr. (6 lotů) utlučených mandlí, o cukr otřená kůra citronová, 195 gramů (13 lotů) krupice, všechno se půl hodiny tře, pomalu přidá snh z 12 bílků a všechno pak dá do vymastěné, postrouhanou houskou posypané formy a peče se hodinu; posype cukrem a skořicí; rozpálenou lopatkou několikrát se přejede, aby byl dort polévaný (glasirovaný).

### 1535. Revizový dort.

Čtyři vařené žloutky, 1 syrové vejce, 14 dekagramů (8 lotů) utlučených mandlí, 14 dekagr. cukru, 12 dekagr. másla, 28 dekagr. (16 lotů) mouky a kousek citronové kůry se smíchá. Z upraveného těsta se udělá koláč ztlouští dvou prstů, pomaze se revizem, z těsta se udělá mřížka, položí na zavařeninu a dort se upeče.

### 1536. Jahodový dort.

Plechová forma se pokryje máslovým těstem, na těsto se dá směsenina z půl litru přebraných jahod, 4 lžic cukru a 6 rozkloktaných vajec. Nejsou-li čerstvé jahody, může se v zimě užítí též nakládaných.

### 1537. Jiný způsob.

Udělá se loupáčekový dort, posype se jemně roztlučeným sucharem, rozvařené jahody aneb povidla se vrchem natrou, příčkami těstovými okrášlí a pozvolna pekou.

### 1538. Malinový a revízový dort.

Jak jahodový dort, tak upravuje se i malinový a revízový dort.

### 1539. Malinový dort.

Na dno formy se namaže ztlouští prstu jemného těsta, pak se pomaze vrstvou zavařených malin, anebo posype postrouhaným sucharem a čerstvými malinami, načež se smíchá 18 dekagr. (12 lotů) jemně utlučených mandlí, tolikéž cukru, o cukr ořená kůra citronová se sněhem ze 4 bílků a 15 gramů (1 lot) mouky. Směsenina se naleje na maliny a dort při mírném ohni po  $\frac{3}{4}$  hodiny peče.

### 1540. Dort oříškový.

Oříšková jádra se opaří a oloupou, s vejci jemně roztrou, ostatní se zařídí právě tak, jak při mandlovém dortu pověděno bylo.

### 1541. Višňový dort.

12 dekagr. (8 lotů) spařených mandlí, 12 dekagramů cukru, 4 žloutky, 3 vejce, ze čtyř bílků sněh, citronová kůra a několik postrouhaných housek se smíchá, aby povstalo



těsto dosti tuhé. Polovice se dá ve formě as na čtvrt hodiny do trouby, na to se nasypou přebrané pěkné višně a přikryjí se druhou polovicí. Upečený dort se glazuruje.

#### 1542. Švestkový dort loupáčkový.

Hodně vyzrálé švestky se očistí, rozloupnou, pecky vyberou a švestky pak na dort loupáčkový se rozloží, cukrem se skořicí se posypou, mřížkami těstovými se okráší a dobře do žluta upekou.

Po čas pečení potírá se dort rozkvedlaným žloutkem.

#### 1543. Merunkové a podobné dorty.

Jako švestkový dort možno i merunkový, broskvový a jiné ovocné dorty upravovati.

Ovoce dobře očištěné, rozpůlené, buď oloupané aneb i neloupané lze užítí.

#### 1544. Jablkový dort.

Dobrá, vyzrálá jablka se oloupou, rozčtvrtí, jádra se vyřezou, uvaří se na pekáčku s trochu vínem a cukrem o pomeranč třeným.

Rozvařená jablka smíchají se s malými hrozkami a namažou se na dort loupáčkový, s kterým se upekou.

#### 1545. Jiný způsob.

Loupáčkový dort obloží se vrchem oloupanými na drobné kousky rozsekanými jablky, posypá se cukrem, malými hrozkami, drobně rozsekanými mandlemi a utlučenou skořicí. Při pečení potírá se dort rozkvedlaným žloutkem.

### 1546. Loupáček višňový.

Smetana s dobrým mlékem se svaří; smíchá se osmina kila jemné mouky s trochou mléka, a jakmile smetana počne se vařit, přidá se do ní, udělá těsto a dá do formy.

Upraví se smíšenina z roztlučných sladkých mandlí, čerstvého másla, skořice a hojně cukru, vše se smíchá a vychladnutí nechá, načež vrazí se do toho několik žloutků za stálého kvedlání. Smíšenina tato rozestře se na dort asi na prst tloušťky, jakož i višně do ní se nakladou a vše se dobře upeče.

### 1547. Loupáčkový dort s merunkami.

Upraví se dort loupáčkový. Merunky se dříve dají do vařící vody, pecky se vyberou a oloupané merunky na dort se položí, na to jemně roztlučným cukrem hojně se posypou, bílým, jak dort velkým papírem se pokryjou, aby merunky se nespálily, načež dort do trouby se dá a opatrně peče.

Jádra se oloupají, rozpůlí, a když dort upečen, vrchem se na něj položí.

### 1548. Loupáčkový dort s višněmi.

Loupáčkové těsto se na tenké plátky rozválí a v libovolné velikosti rozkrájí a na plech žloutkem natřený se pokládá, načež z rozváleného těsta nakrájejí se malé nudličky a obloží se jimi dort; mezi okénka takto povstala nastroká se třešní neb višní bez pecek, vše se cukrem se skořicí smíchaným posype, a když upečeno, rozkrájí se na podlouhlé kousky.

Nudličky, kterými na dortu příčky byly upraveny, potírají se po čas pečení rozkvedlaným žloutkem.

## 1549. Mandlový dort.

Půl kilogr. oloupaných tlučených mandlí se smíchá se 4 vejci,  $\frac{1}{2}$  kilogr. cukru, 16 žloutky, o cukr otřenou korou citronovou; míchá se tím půl hodiny, sněh se pomalu přidá, smíšenina se dá do vymastěné formy a při mírném ohni čtvrt hodiny se peče.

## 1550. Jiný způsob.

Opažené a oloupané mandle rozstrouhají se s několika na tvrdo uvařenými vejci. Jemně utlučený cukr smíchá se se žloutky z několika vajec, kdežto bílek zvlášť se dá.

Cukr se žloutky dokonale se utře, přidá se něco o citron ostrouhaných a na jemné kousky rozsekaných mandlí a vše aspoň půl hodiny se míchá.

Zdála-li by se kaše hustou, vrazí se do ní ještě několik vajec.

Z bílků udělá se sněh, přimíchá se k těstu dortovému, načež toto do formy máslem vymazané a jemnou houskou vysypané se dá a pozvolna peče, což musí se velmi opatrně prováděti — neb při dost malém nárazu dort se srazí.

## 1551. Jiný způsob.

28 dekagr. (16 lotů) tlučených mandlí, 28 dekagramů cukru, 2 vejce, 16 žloutků, 227 gramů (13 lotů) mouky, z 10 bílků sněh a kousek citronové kůry se smíchá a upeče ve vymastěné a moukou posypané formě.

## 1552. Jiný způsob.

14 dekagr. (8 lotů) tlučených mandlí, 14 dekagr. cukru, 7 dekagr. (4 loty) mouky, 8 žloutků, 1 vejce a z 5 bílků sněh se smíchá. Forma se vymaže máslem, posype moukou a smíšenina se upeče.

### 1553. Jiný způsob.

Oloupané mandle se osuší, roztlukou a jemným sýtkem prosejí. Půl kila mandlí se odváží, přidá půl kila jemně roztlučeného cukru, ostrouhaná kůra citronová, načež vše se smíchá a utře, při čemž pozvolna šestnáct až dvacet vajec do těsta toho se vrazí a poznovu asi hodinu míchá. Těsto takto upravené dá se do forem, vymazaných máslem a houskou rozstrouhanou vysypaných, načež pozvolna a opatrně se peče.

### 1554. Jiný způsob.

Půl kilogramu mandlí se utluče se smetanou, přidá se půl kilogr. cukru, 8 vajec, 8 žloutků, o cukr otřená kůra a šťáva z jednoho citronu, dobře se to tře po celou hodinu; konečně se přimíchá 12 dekagramů (8 lotů) zemákové mouky a z 8 bílků snh, dort se peče přes hodinu ve vymaštěné a strouhanou houskou posypané formě.

### 1555. Dort cukrový.

Vezme se 150 gramů cukru, 150 gramů nejjemnější mouky, jemně roztlučené vanilky, pět na tvrdo uvařených — sýtkem propracovaných žloutků, čtyry nevařené čerstvé žloutky, vše se osolí a v těsto zadělá.

Dobře propracované těsto nandá se do formiček a dá se upeci do žluta.

Chceme-li mít dort nadívaný, tu rozkrojí se dort upečený, do vnitřku dá se šťáva neb nějaká jemná zavařenina a celý dort potře se citronovým obalem (glasurou).

### 1556. Skořicový dort.

Vezme se 250 gramů cukru, 250 gramů neoloupaných mandlí, do kterých dvanácte utlučených a hodně rozkvedlaných žloutků se vrazí, a ke všemu 24 gramů roztlučené skořice, ostrouhaná kůra citronová, jakož i citronová ocukrovaná kůra

jemně rozsekaná, načež se hodně tuhý snh ze šesti až osmi bílků přidá a dort v přiměřené formě pozvolna upeči se dá. Vrchem se glasurou cukrovou pokryje.

### 1557. Čokoládový dort.

Smíchá se 36 dekagr. (24 loty) oloupaných, tlučených mandlí, půl kilogr. (libra) cukru, 15 žloutků, 18 dekagr. (12 lotů) postrouhané čokolády, trochu vanilky, z jednoho citronu kůra, a pak-li je to řidké, přidá se hrst postrouhané housky. Hodinu se to tře, forma se vymaže máslem, obloží oplatkou a dort upeče a okráší glazurou.

### 1558. Jiný způsob.

375 gramů másla se utře až spění, pozvolna přidává se 200 gramů cukru, 14 žloutků, 200 gramů mandlí neoloupaných, 200 gramů rozstrouhané čokolády, 90 gramů jemné mouky a tuhého sněhu ze 14 bílků.

Vše se dokonale smíchá, do forem máslem vytřených dá a při mírném výhřevu v hodině upeče. Dokud teplé, glasurou se potře a poznovu v troubě vytopené osuší.

### 1559. Jiný způsob.

Z dvaceti vajec a půl kila cukru upraví se těsto dobře utřené, do kterého se ustrouhaná čokoláda a trochu nejjemnější mouky přidá.

Možno dort čokoládový též tak jako mandlový upravovati, jakož i do něho mandle (ale méně nežli v mandlový dort) přidati.

### 1560. Jiný způsob.

Vezme se půl kilogramu cukru, rozetře se 14 žloutky, 375 gramy roztlučených mandlí, 200 gramy rozstrouhané čokolády a sněhu ze 14 bílků. Vše se smíchá a do formy máslem vymazané k upečení nandá.

### 1561. Hnědý dort.

Utře se 125 gramu másla, dá se do něho aspoň šest rozkvedlaných žloutků, 70 gramů oloupaných a utlučených mandlí, 250 gramů cukru, jemně rozsekaná tenká kůrka citronová, trochu roztlučené skořice, tuhého sněhu, 200 gramů jemné mouky, vše se důkladně promíchá a propracuje, načež se do forem vymaštěných a jemně ustrouhanou houskou vyspaných těsto dá, pozvolna upeče a pak cukrem a drobně rozsekanými mandlemi posype.

### 1562. Citronový dort.

Citronat rozkrájí se na podlouhlé tenké kousky, svaří se ve víně, přidá se trochu rozkrájených mandlí, načež vše se scedí. Z loupáček udělá se dort, vrchem takto upravenými citronáty se položí, příčně přeloženými těstovými mřížkami okráší a pozvolna upeče.

### 1563. Vejcový dort.

Pekáček dá se vyhřátí, rozetře se na něm dobrého másla asi půl kila, vrazí se k tomu asi šestnácte žloutků, vše se aspoň půl hodiny silně tře a míchá, načež přidá se jemně ostrouhaná kůra citronová, jemně utlučená skořice, hřebíček, půl kila utlučeného cukru, půl kila nejjemnější mouky, vše se smíchá a tře společně.

Ze zbylých bílků udělá se pevný sníh a přimíchá se do těsta popsaného. Do forem vymaštěných nandá se upravené těsto, které pozvolna a mírně se peče.

Dorty musí se pozorně, dokud teplé jsou, z forem vydavati, ale nikdy hned jak z trouby se vyndaly, neb rády splasknou a spadnou.

## 1564. Jiný způsob.

Asi půl kila másla utře se až se zpění, vrazí se do něho pozvolna čtrnáct žloutků a šest vajec, vše se stále míchá, přidá se osmina kila roztlučených mandlí, čtvrt kila cukru, čtyry lžice smetany, muškátový květ, jemně rozsekaná citronová kůru, vše se osolí a smíchá, načež do formy dá a pozvolna upeče.

## 1565. Cremový dort.

Lžice nejjemnější mouky tře a smíchává se s hustou smetanou na pekáčku, vrazí se k tomu dvanácte žloutků, přidá se roztlučené skořice, muškát, ostrouhaného citronu, jemně rozkrájené vlašské oloupané ořechy, jakož i osmina kilo cukru.

Vše se společně dokonale smíchá, smetanou zadělá a za stálého míchání na kamnech zahřívá, aniž by se vařilo neb peklo. Z máslového těsta udělá se dort, nadije a naplní se popsanou smíšeninou, vše mírně se upeká, načež pokládá a okrašluje se zavařeným ovocem atd.

## 1566. Zemákový dort.

Uvaří se zemáky, oloupají se a když vystydnou, sestrouhají se; přidá se hojně roztlučeného cukru, dosti žloutků z vajec, vše se smíchá a dokonale rozetře.

Půl kila roztrouhaných zemáků, kterým jemně ostrouhaná citronová kůra se byla přidala, zvláště se odváží.

Z bílků udělá se hustý sníh, dá se do formy máslem vytřené, na sníh nandá se těsto zemákové a vše pozvolna se peče.

## 1567. Nadívaný dort.

Rozstrouhá se půl kila oloupaných mandlí, smíchají se s vodou, přidá hojně cukru, vše se dá pražiti na pekáček, načež když od stěn snadno se odlupuje — dá se vystyd-

nouti. Do vychladlé směseniny této přidá se hrstka nejjemnější mouky, vše se smíchá a jen nízko do formy dá, kolem udělá se vkusná obruba, načež pozvolna se to peče.

Upečené dá se vychladnouti, nadije se libovolnými zavařeninami a přikryje se druhým dílem npečeným. Ze šesti bílků udělá se tuhý snh, přidá jemně utlučený cukr a celý dort se potře, načež pozvolna znovu péci se nechává.

### 1568. Mléčný dort.

Hrst mouky nejjemnější dá se do dobrého mléka, vrazí se k tomu čtyry žloutky, vše se smíchá a promíchá a dle potřeby přilévá se mléka a přidává cukru roztlučného. Vše se na mírném ohni pozvolna vaří až úplně zhoustne, konečně utlukou se dvě makronky z hořkých mandlí, přidá se jemně rozsekané citronové kůry, a když vše dokonale se promíchalo — dá se pozvolna péci. Upečený dort natře se glazurou a libovolně okráší.

### 1569. Dort čokoládový.

Jako mléčný — taktéž upravuje se i čokoládový dort, jen že do něho přidá se šálek silné dobře vařené čokolády. Vše ostatní jak u předešlého dortu.

### 1570. Ruský dort.

Z dortového těsta upraví se na dva prsty tlusté koláče, upekou se hodně do červena, vyklopí se na řešeto a nechají se vychladnouti; rozkrájí se 125 gramů zavařené kůry pomerančové v malé kostky, oba koláče natrou se šťávou višňovou, pomažou se povidly višňovými, posypou se pomerančovou, na jemné kousky rozsekanou kůru oranžovou, načež oba koláče na sebe se složí a přitlačí. Vrchem se dort oranžovou glazurou přetře, okráší zcukernatělým ovocem a nechává se vše na teplých kamnech oschnouti.



### 1571. Vlašský dort.

Vezme se půl kilogr. jemně utlučeného cukru, vrazí se do něho 20 žloutků, vše se dokonale smíchá, pozvolna se přidává prosetá jemná mouka, tuhý sníh, a když se vše společně propracovalo, dává se do nádob dortových máslem vymazaných a jemnou roztrouhanou houskou vysypaných. Dorty se dávají též nadívané zavařeninou atd. na sebe a natírají se rozmanitou glazurou.

### 1572. Bruselský dort.

Do nádoby na dort dá se jemné těsto, na to nasype se vrstva mandlí, dá se pozvolna péci do trouby, až zčervená, potom se na řešeto vyklopí a když vychladlo, natírá se různými libovolnými zavařeninami, celek se potřе pěknou glazurou, vkusně okráší a dá k teplým kamnům pozvolna usušiti.

### 1573. Tyrolský dort.

Vezme se 375 gramů dobře utřeného másla, smíchá se s 375 gramy jemně utlučeného cukru, přidá se ostrouhaná kůra citronová a 375 gramů jemné mouky, vše se v těsto spracuje, v koláče upraví a na dortovém plechu pozvolna upece dá.

Do žluta npečené koláče vyklopují se na síto, a když vystydly, natírají se libovolnou zavařeninou, skládajíce se dohromady, načež se vše vejcem rozkvedlaným potírá, poznovu dopeká a glazurou natře.

### 1574. Vídeňský dort.

Vezme se 375 gramů roztlučného prosetého cukru, osm žloutků, čtyry vejce, jemně usekaná kůra citronová, vše se aspoň půl hodiny v jednom směru tře a míchá, až úplně zhoustne, načež se pozvolna přimíchává 375 gramů jemné mouky zemákové, 375 gramů másla a konečně i tuhý

z osmi bílků upravený sněh. Z těsta takto upraveného udělají se tři asi na půl centimetru tlusté koláče, které se na plechu máslem natřeným pozvolna upekají, z plechu vyklopují, a když vychladly, různými zavařeninami potírají a dohromady skládají, vrchem pak nějakou libovolnou glasurou se natrou.

#### 1575. Uherský dort.

Utře se půl kilogr. čistého másla, až se spění, postoupně vrazí se do něho čtyry celá vejce, osm žloutků, 375 gramů cukru a ostrouhaná kůra citronová, vše se aspoň tři čtvrtě hodiny k jedné straně míchá, načež s 250 gramy mouky zemákové a 250 gramy jemné mouky pšeničné smíchá, konečně přidá se z osmi bílků tuhý sněh.

Těsto se pozvolna ve formě koláčů upeká, tyto se vyklopí na řešeto, a když vychladly, pokládají se na sebe.

Mezi dortové koláče dává se libovolná zavařenina a vše přetáhne se glasurou.

#### 1576. Čínský dort.

Utře se půl kilogramu másla, až se zpění, do kterého pozvolna osm celých vajec se vráží, osm žloutků, 125 gramů oloupaných a roztlučených neb rozsekaných mandlí, půl kilogramu cukru, dvanáct na tvrdo uvařených, sýtem protlačených vajec, jemně ostrouhaná kůra citronová, 4 gramy utlučené skořice, 250 gramů nejjemnější mouky se přidá, vše trochu osolí, v těsto zadělá a na čtyry až pět stejně velkých dortových koláčů upraví, tyto pak na pomaštěném papíru na plechu pozvolna se pekou, a když dokonale upečeny byly, vyklopují na síto, vychladlé zavařeninou potírají, dohromady skládají, různě okrašlují a glasurou potáhnou.

#### 1577. Švýcarský dort.

Do dortové, máslem vytřené formy dá se tence udělané dortové těsto, vrchem se naklade zavařené ovoce (merunky,

broskve, švestky a podobné), vše se posype mandlemi, cukrem a hodně tuhým sněhem aspoň ze šesti vajec.

### 1578. Glasura dortů.

Jemně utlučený cukr se řešetem přeseje. Bílky (dle libosti více méně) dají se na hluboký talíř, smíchají se s cukrem, až se v kaši přemění, přidá se trochu citronové šťávy a stále se to míchá a tře; čím déle se to provádí — tím lepší je glasura.

Takto upravená glasura rychle potře se na dort, který se dá do teplé trouby, a když glasura úplně oschla, teprvé potom se okrašluje.

## Piškoty.

### 1579. Piškotové těsto.

18 dekagr. (12 lotů) tlučeného cukru, 7 žloutků, citron, 9 dekagramů (6 lotů) mouky a ze 7 bílků sníh se utře, namaže na povoskovaný plech nožem, nechá v troubě ztuhnouti, rozkrájí na čtyřhranné kousky, jedna půlka se namaže zavařeninou, druhou polovicí se přikryje a pomaže ledem.

### 1580. Piškoty.

Ze 12 bílků se utluče tuhý sníh, k němuž se přidají žloutky a 36 dekagramů (24 loty) utlučeného cukru; na kamnech se tím tak dlouho míchá, až to steplí, pak se to sejme s kamen, ale ustavičně se tím míchá. až to opět vystydne, pak se přidá 18 dekagr. (12 lotů) mouky, promíchá, udělají piškoty, posypou cukrem a upekou na plechu, pokrytém papírem.

### 1581. Jiný způsob.

Ze dvanácti bílků udělá se sněh, přidá se dvanáct žloutků, čtvrt kilo jemně utlučeného cukru a vše dobře se prošlehá a na mírně vytopenou plotnu dá, stále se šlehá, dá vychladnouti a zase zahřívá, což při stálém šlehání několikrát se opakuje. Na to přimíchá se asi čtvrt kila jemné mouky, a těsto dle libosti na papír se roztírá, cukrem posejpa a za prudkého výhřevu peče.

Trouba nesmí se dříve otevřít, dokud piškoty upečeny nejsou, neb by spadly a se srazily. Upečené piškoty se opatrně odřezávají. Dle toho, jakou chuť piškoty mají, přidává se do nich skořice, vanilka, hřebíček, čokoláda, roztlučených mandlí neb ořechů atd.

### 1582. Francouzské piškoty.

Odvází se tolik mouky a cukru, mnoho-li váží 9 vajec. Z 5 bílků se ušlehá sněh, přimíchají žloutky, cukr a konečně mouka. Když se tím bylo malou chvilku míchalo, protlačí se to piškotovým trychtýřem na plech, papírem pokrytý, posype se cukrem a piškoty se upekou.

### 1583. Piškoty karlovarské.

Rozbije se na mísku dvacet vajec, tlukou se jako bychom sněh z nich dělati chtěli, přidá se tři čtvrtě kila utlučeného cukru, vše se smíchá, několikrát zahřeje a zase vychladnouti nechá, při tom ale stále se utlouká, a pozvolna půl kila mouky a drobné kůrky citronové se přidává. Vše ostatní provádí se jak u druhých piškotů.

### 1584. Leštěné piškoty.

Roztluče se šestnáct vajec na mísu, přidá se k nim utlučený cukr, několikrát se vše zahřeje a zase vychladnouti dá, přitom ale stále se míchá, na to půldruhého kila

nejjemnější mouky se přimíchá pozvolna, až těsto povstane. Piškoty dávají se buď na papír neb oplatky a při pečení glasurou se potírají, čímž zvláštní lesk a pevnost dostávají.

### 1585. Zemákové piškoty.

Smíchá se půl kila (libra) ustrouhaných vařených zemáků, toliktéž mouky, 15 gramů (lot) feniklu, 12 dekagramů (8 lotů) cukru, trochu soli, 4 sestrouhané tvrdé žloutky a tolik syrových vajec, aby povstalo tuhé těsto, z toho se dělají piškoty, a upekou buď na voskovaném plechu anebo na oplatcích.

## Suchary.

### 1586. Suchary.

Suchary upravují se z nejlepší pšeničné mouky, mléka, droždí a soli, ke všemu přidá se dle libosti vajec, cukru a vanilky, urobí se bochánek, který když hodně vypečen, vychladlý se krájí a tyto rozkrájené kousky po obou stranách, na plechu máslem potřeném se opekají, načež cukrem se posypávají.

### 1587. Mandlové suchary.

37 dekagr. 5 gr. (25 lotů) mouky, 20 dekagr. cukru, 5 vajec a 4 gramy utlučené skořice se smíchá, aby povstalo těsto, z něhož se na prst tlusté a na prst dlouhé kousky uříznou, které se v 70 gramech jemně usekaných mandlí oválejí a při mírném ohni na plechu upekou.

### 1588. Karlovarský suchar.

250 gramů jemně roztlučeného, sýtem prosetého cukru, osm vajec, ostrouhaná kůra citronová, 200 gramů jemně utlučených mandlí se společně a za stálého míchání as půl hodiny na kamnech praží, načež se vše uhněte a nandá do vymaštěných forem a pozvolna vlivem mírného tepla se do žluta upeká. Druhého dne rozkrájí se suchar na tenké kousky, které na obou stranách opatrně až do hněda se opékají.

### 1589. Cukernatý suchar.

200 gramů drobounce roztlučeného cukru utluče se se čtyřmi žloutky, až se vše zpění, přidává se pozvolna 125 gr. rozpuštěného másla, půl litru vlažného mléka, 750 gramů jemné mouky, 50 gramů rozpuštěných kvasnic (droždí), vše se osolí a drobně ostrouhanou citronovou korou chutným učiní.

Smíšenina tato dokonale se v těsto spracuje, až bubliny vyskakují, načež v teplé místnosti zakryté nechá se vykynouti.

Po vykynutí se důkladně prohněte, v malé chlebičky upraví, tyto se na plech dají, kde poznovu vykynouti se nechají, načež se máslem neb rozkvedlaným žloutkem natrou a do světlohněda se mírně upekou.

Když vychladly, rozkrajují se na tenké kousky, které se vejcovým sněhem natírají a cukrem posypávají, načež poznovu do trouby k úplnému upečení se strkají.

### 1590. Suchar vanilkový.

Půl kila cukru se smíchá se žloutkem z osmnácti vajec, s bílkem z 6 vajec, s trochou vanilky, s třemi čtvrtěmi kila mouky. Ze všeho udělá se těsto, tence na plech po-

voskovaný se dá, rozkloktaným žloutkem natře a rychle hodně upeče. Jakmile vychladlo, na kousky se krájí, cukrem a vanilkou posypává.

### 1591. Anglický suchar.

Do čtvrt litru teplého mléka dá se 70 gramů másla, a tak dlouho se jím míchá, až se rozpustí, načež přidají se dvě rozkvedlaná vejce jakož i dobrých kvasnic plná lžíce.

Vše se promíchá, a půl kilogr. jemné přeseť mouky, dle libosti cukru roztlučeneho se přidá, vše poznovu se pracuje a aspoň hodinu nechá kynouti, načež se vše důkladně prohněte, v malé bochníky uválí a na vymaštěném plechu až do červena upeče.

Vystydlý suchar nakrájí se na tenké plátky, které poznovu po obou stranách na vymaštěném plechu se opekou.

### 1592. Uherský suchar.

Na půl kilogramu mouky vezme se 32 gramy rozpuštěného droždí, 125 gramů másla, 125 gramů cukru, čtyři vejce, vše se osolí a vlažným mlékem v těsto zadělá. Těsto se nechá vykynouti, rozválí se na tenké úzké plátky, které opět na plechu nechají se kynouti a potom pozvolna se pekou.

Druhého dne se rozkrajují a vejcem natírají, jakož i cukrem a rozsekanými mandlemi posypávají.

### 1593. Suchary s lískovými ořechy.

Utře se 8 žloutků s cukrem, utluče se 24 dekagramy oloupaných lískových ořechů se čtyřmi vejci, až se to zpění, přidá o cukr otřená kůra citronová, tuhý sněh ze 6 bílků a 75 gramů (5 lotů) mouky, vše se dá do vymaštěné formy, a pekou se suchary při mírném ohni.

### 1594. Zemákové suchary.

8—10 moučných zemáků se upeče, prostředek lžící vyškrábe, sýtem protlačí, načež se přimíchá 8 rozkloktaných žloutků, kůra citronová a 240 gramů (16 lotů) o citron otřeného cukru. Po půl hodiny se míchá, přidá sněh z bílků. Několik krabiček z tuhého papíru se do pola naplní a po 20—25 minut peče.

---

## Makronky.

---

### 1595. Kořenné makronky.

Utluč se libovolně sladkých mandlí se slupkami, procedí se sýtem jemným.

Do bílků dá se cukr, vanilka, skořice a hřebíček, vše roztlučeno, taktéž přidá se rozsekaná kůra pomerančová.

Vše zadělá se v tuhé těsto, které na papír neb oplatky se rozetře a mírně peče.

Upečené mohou se glasúrou potřítí a v teplé troubě osušiti.

Makronky tím neb jiným způsobem upravované možno i zavařeným a scukernatělým ovocem obkládati aneb jinak okrašlovati.

Dle toho, jakou chuť makronky mají, dáme toho nebo onoho koření více a té neb oné přísady chutné užijeme.

### 1596. Hořké makronky.

Opaří se půl kila sladkých a čtvrt kila hořkých mandlí, oloupají se, na řesetě dají osušiti, rozetrou s bílky z dvanácti vajec, a bylo-li by to příliš tuhé a husté, přidá se ještě trochu bílků, až tekuté těsto z toho povstane.



Těsto natře se tenounce na makronkovou plotničku dřevěnou, sundá se opatrně nožem dolů, dá se na plech a pozvolna se peče.

### 1597. Ořechové makrony.

Vybrané ořechy se roztlukou, jádra vyberou, spaří a oloupou.

Půl kila ořechů rozetře se s bílkou a smíchá s více jak půl kilem utlučeného cukru, vše se smíchá — v těsto tuhé upraví a s oplátky na papír dá, pozvolna pak se upeče.

## Perník a marcipán.

### 1598. Perník.

Perník upravuje se z mouky, medu neb syrobu, potaše a různého koření. Mouka na perník bývá buď pšeničná, žitná, hrachová neb zemáková.

Různé druhy cukru a syrobu. Koření užívá se nejvíce pepř, zázvor, hřebíček, skořice, mu kat.

Potaš užívá se při černém perníku, aby spíše skynul, což se ale i pomocí kořalky provésti může.

Při jemnějších druzích užívá se másla, mandlí, citronové a pomerančové kůry.

Med neb syrob se rozehřejou a vyčistí, do neciček vlejou, a když vychladly, do nich mouka se pozvolna přidává a s medem neb syroblem smíchává.

Dle toho, jaký perník má býti, zadělá se buď medem a syroblem každým pro sebe, aneb každým zvlášť.

Těsto se dokonale prohněte, přidá se koření a ostatní přísady, načež těsto se z dížky vyndává a na vále roztřídí.

Druhého dne může se v libovolné formy upravit a péci, aneb — což mnohem lépe jest — nechá se několik dní, ano i týdnů odležeti, čímž chutnějšího perníku se docílí.

Čím déle má těsto ležeti, tím spíše jen v chladné místnosti smí býti uloženo.

Vyschlé těsto nemůže se rukou prodělávati, ale musí se jen lámati a noží neb kopistí propracovávati, načež se rozvaluje a libovolné formy se mu dávají.

Pod rozválený perník nasype se mouka, by se nechytal a nelepil.

Perník peče se v troubě neb vytopené chlebové peci na plechu na podloženém papíru.

Dle přídavek koření a druhů užitých věcí upravují se jemnější neb jednodušší perníky.

### 1599. Perník polský.

Vezme se jeden kilgr. žitné mouky a ta se upraží do zlatožluta.

Upražená se pak hustým sítem proseje. Na to se vezme 1 kgr. medu, nechá se povařit a vařícím medem se mouka zadělá, med se ale nevleje na jednou všechn, jen  $\frac{3}{4}$ , čtvrtý díl se vleje, když se už udělalo těsto.

Tu se přidá do těsta ještě 2 lžíce líhu, 1 dekgr. ve lžíci vody rozetřeného drasla (potaše) a koření: trochu nového koření, pomerančové kůry drobně rozkrájené a pět gr. kardamomu (dle polského receptu lžici drobně utlučené pohanky). Těsto se na vále řádně prohněte až jest vláčné.

Pak se vezmou kousky těsta jako vlašský ořech veliké a udělají se koláčky.

Ty se dají palec od sebe na pomazaný plech a v troubě (nebo peci) do zlatova se upekou. Jsou to perníčky dosti tvrdé ale křehké.

Na vzduchu povrchu měknou a zachovají se nejlépe v suchém místě v nádobě měchýřem ovázané.

### 1600. Těsto perníkové (Marcipán).

Oloupají se mandle sladké, ku kterým přidá se i mandl hořkých, utrou neb utlukou se jemně; co mandlí tolik přidá se cukru o citronovou kůru otřeného, a vše se praží na mírně vyhřátých kamnech tak dlouho, až od pekáčku odpadá, potom se vybírá, v kousky trhá a vychladnouti nechává, načež poznovu se dohromady shněte, v libovolné formy upravuje a volně upeče. Perník z těsta tohoto je nejjemnější.

### 1601. Cukrový marcipán anýzový.

Roztluče se šest vajec, přidá se do nich čtvrt kila cukru, čistého a vypraného anízu, vše se s jemnou moukou dohromady smíchá a prohněte, těsto se do formiček dá a pozvolna upeče.

## Cukrovinky.

### 1602. Mandlové mušle.

24 dekagramy (16 lotů) mandlí se opaří, osuší a drobně useká. Na pekáč se dá 18 dekgr. (12 lotů) drobně utlučeného cukru, jemně usekaná citronová kůra, hřebíček a skořice. Když je cukr již hnědý, přidají se mandle, formičky se pomazí máslem a směsina se v nich upeče.

### 1603. Mandlové koblihy.

Půl kilogramu (libra) mandlí se spaří a utluče, přidá půl kilgr. cukru, čokoláda, 9 bílků nebo z 10 bílků snít, aby povstalo těsto přiměřeně husté. Aby poněkud zřídlo, může

se přidati bílků a cukru; z těsta se dělají koblihy, které se na plechu, na němž prostřen papír, upekou. Na papíře se nechají až vystydnou.

#### 1604. Šišťičky z mandlí.

12 dekgr. (8 lotů) mandlí i se slupkou se utluče, prosije, smíchá se s postrouhanou korou z housky, 2 žloutky, 2 celými vejci, 3 dekagr. (2 loty) másla, 75 gramy (5 loty) cukru. Když všechno utřeno, udělají se šišťičky, které se usmaží a na míse polijí punčevinou. Než se nesou na stůl, polijí se líhem, který se zapálí.

#### 1605. Španělské větry.

Z 10 bílků se udělá tuhý sněh, na každý bílek se počítá lžíce utlučeného cukru; 24 dekagr. (16 lotů) se spaří, nakrájí na nudle, tyto se nechají oschnouti a přidají ku sněhu.

Když to dobře promícháno, dělají se kopečky na povoskovaný nebo papírem pokrytý plech a suší se po 3 hodiny ve vlažné troubě.

#### 1606. Košíčky ze šato (chateau).

3 žloutky, 1 celé vejce se rozmíchá, aby to bylo tak husté jako na kapání, přidá se 3 lžičky mléka, 3 lžičky vína a trochu cukru. Když těsto dostatečně zhoustne, namočí se formička v horkém másle pak v těstu a rychle se usmaží, košíček s formy sejme a naplní se do nich šató a nesou na stůl.

#### 1607. Ořechové kopečky.

9 dekagr. (6 lotů) čerstvých lískových ořechů se oloupá, hrubě useká, s 9 dekagramy utlučeného cukru upálí. Ze 7—8 bílků se utluče tuhý sněh, smíchá s cukrem, utlučenou skořicí a připravenými oříšky. Lžící se dají malé kopečky na papír cukrem posypaný a upekou se ve vlažné troubě.

### 1608. Spěšné pečivo.

24 dekagramů (16 lotů) cukru smíchá se s celým vejcem, pěti žloutky, o cukr otřenou citronovou korou, 21 dekagr. bílé mouky, sněhem z 5 bílků; směšeninou se naplní formičky pomaštěné, strouhanou houskou posypané a upeče se na plechu.

### 1609. Mandlové oříšky.

75 gramů (5 lotů) másla se utře, přidají 3 vejce, 25 dekagramů (půl libry) cukru, 25 dekagr. utlučených mandlí, o cukr otřená kůra citronová; vše se po čtvrt hodiny míchá, přidá 25 dekagr. mouky, uválejí se malé kuličky a pomalu upekou.

### 1610. Mandlové chrupavky.

Dvanáct dekagramů (osm lotů) oloupaných, tlučených mandlí se utře s 20 dekagr. cukru a 12 žloutky; ze 6 žloutků se udělá tuhý sněh a přidá lžice mouky. Z tuhého papíru se udělají prohlubeniny, pomaží se máslem, posypou pokrájenými mandlemi, směšenina do nich vloží a suší. Když se chrupavky vyndají, pomaží se citronovou glazurou.

### 1611. Jiný způsob.

Dvanáct dekagramů (osm lotů) oloupaných, tlučených mandlí se utře, 20 dekagramů cukru a 12 žloutků se utře; ze 6 žloutků se udělá tuhý sněh se lžicí mouky. Z tuhého papíru se udělají podlouhlé prohlubeniny, pomaží se máslem, posypou se pokrájenými mandlemi, směšenina do nich vloží a suší se. Když se chrupavky vyndají, pomaží se glazurou citronovou.

### 1612. Hoblovačky.

Utře se 9 dekagr. (6 lotů) cukru s vanilkou, přidá na struhadle ustrouhaná kůra z půl citronu, 18 dekagramů (12 lotů) mouky, feníkl, dá se vše do hrnce s tolika vejci, aby

povstalo těsto jako na kapání. Plech se pomastí a naň se lijí podlouhlé šištičky, které se za tepla omotají kolem měchačky a v troubě usuší, aby chrupaly.

#### 1613. Mandlové hoblovačky.

240 gramů sladkých a několik hořkých mandlí se oloupá, ustrouhá nebo utluče, smíchá se šťávou z [dvou] citronů, 240 gramy (16 loty) cukru, aby povstala hustá kaše, namaže se na oplatky a nechá se přes noc odpočinouti, nakrájejí se pak proužky ztlouští prstu a upekou ve vlažné troubě, načež se ohnou na kulatém dřevě.

#### 1614. Skořicové obloučky.

Udělá se hodně tuhý sněh ze šesti bílků, vrazí se do něho půl kilogramu utlučeného a na sítku přesetého jemného cukru, přidá se šťáva a ostrouhaná kůra z jednoho citronu, půl kilogramu utlučených mandlí, lžice jemně utlučené skořice, vše se hodně promíchá a propracuje, na prkně rozválí a v dlouhé tenké kousky rozkrájí, které dle libosti v obloučky se zakrucují, rozpuštěným máslem neb čistým voskem potírají a na plechu do žluta při mírném ohni pozvolna upekou. Při pečení se mohou pírkem cukernatou vodou neb žlutky potírat, by pěkný lesk dostaly.

#### 1615. Cukrové oblouky.

Půl kila roztlučného cukru, půl kila jemné mouky, ostrouhaná citronová a pomerančová kůra, několik vajec smíchá a udělá se v těsto tuhé, které se na pomaštěný papír silně natře a pozvolna hodně do žluta upeče.

Hned se rozkrajuje na proužky a kolem oblých dřev točí.

### 1616. Sněhové obloučky.

Vezme se asi půl kilo roztlučného cukru, smíchá se se sedmi celými vejci, přidá se ostrouhaná kůra citronová a mouky, by těsto husté se upravilo. Na plech máslem natřený se těsto toto natírá, drobně rozsekanými mandlemi posypává a pozvolna peče.

Upečené rozkrajuje se na proužky a kolem oblého dřeva otáčí.

### 1617. Hoblovačky citronové.

Z jemně roztlučného cukru, citronové šťávy a bílků udělá se silná glasura, natře na oplatky, které v podlouhlé proužky byly se nařezaly.

Pozvolna pečené dají se na řešeto vychladnouti.

### 1618. Jiný způsob.

Na půl kila cukru ostrouhají se dva citrony, jemně se utluče a s bílkem a šťávou citronovou v silnou glasuru upraví, na oplatky natře a pozvolna upeče.

### 1619. Pomerančové hoblovačky.

Několik pomerančů ostrouhá se o cukr, kůrka pomerančová se jemně rozseká, přidá se šťávy pomerančové, cukru roztlučného — udělá se z toho glasura, která se na oplatky natře a jako ostatní upeče.

### 1620. Španělské hoblovačky.

Rozstrouhá a utře se půl kila oloupaných mandlí s bílkem, přidá se čtvrt kila utlučeného cukru s vanilkou, smíchá se sněhem bílkovým, natře na oplatky a na kulatém dřevě upeče.

### 1621. Španělské cukrovinky.

Půl kilogr. mandlí se oloupá, nakrájí na tenké nudličky a nechá na teplém místě uschnouti, z 8—10 bílků se udělá tuhý snh, k němu se přidá 8—10 lžic postrouha-

ného cukru s mandlemi. Plech se očistí, povoskuje, lžící se malé kousky naň pokladou, posypou na hrubo tlučeným cukrem a usuší se.

#### 1622. Jiný způsob.

Z 8—10 bílků se udělá tuhý sněh, do něhož se vytlačí z jednoho citronu šťáva; kolik se vzalo bílků, tolik lžic tlučeného cukru se přidá; zamíchá, očištěný plech se natře voskem, nakladou se kousky a upekou. Místo šťavy citrónové může se dáti pomerančová.

#### 1623. Sněhové kopečky.

Z 8 bílků se udělá tuhý sněh, 6—8 tabulek čokolády se postrouhá a k bílkům přidá, mimo to 4—6 lžic potlučeného cukru a 12 dekag. (8 lotů) vlašských neb lískových postrouhaných ořechů. Lžící se dají kousky na voskovaný plech, postrouhanou čokoládou posypou a v troubě usuší. Pečivo toto se hodí k čaji nebo mezi jiné cukrovinky na stůl.

#### 1624. Cukrové rukávníčky a uzenky.

Šest tabulek čokolády, 15 gramů (1 lot) skořice, 15 gramů nového koření, 15 gramů hřebíčků; tolik, co váží čokoláda, postrouhaného o citronovou kůru otřeného cukru, dle potřeby mouky se smíchá; všechno se zadělá třemi vejci. Těsto musí býti dobře vypracováno, aby bylo úplně tuhé. Z připraveného takto těsta mohou se dělati cukrovinky rozličného druhu, jako: vyválí se podlouhlé kousky ztlouští obyčejných uzenek, v prostřed se prsty stlačí, na obou koncích se nápodobí uzel jako při uzenkách, obě polovice se položí rovnoběžně vedle sebe; anebo se natrhají a uválejí krátké tlustší kousky, středem propíchne otvor z obou stran a utvoří malé rukávníčky, potrou se rozkloktaným vejcem a na povoskovaném plechu se usuší. Cukrovinky se mohou



rozličně okrášlití, když jsou hotové; tak se mohou po obou stranách rukávníčků přilepiti bílkem malé stužky. Cukrovinky tyto se dají dlouho zachovati.

#### 1625. Cukrové zemáky.

Čtvrt kilogr. (půl libry) postrouhaných mandlí,  $\frac{1}{8}$  kila (čtvrt libry) cukru a tolik žloutků, aby povstalo tuhé těsto, se smíchá; z něho se utvoří koule, popíchají, aby se podobaly skutečným zemákům, obalí se v semleté kávě a na plechu se usuší.

#### 1626. Cukrový zajíc.

Deset tabulek čokolády se postrouhá, tolik cukru co čokoláda vážila, mouky dle potřeby, 15 gramů (lot) skořice, 15 gramů nového koření, 15 gramů hřebíčku, trochu květu, trochu zázvoru, rozsekaná kůra z jednoho citronu, 12 dek (8 lotů) sestrouhaných, oloupaných mandlí a tolik vajec, mnoho-li to snese, těsto se vyválí; plech se polepí oplatkou a utvoří podoba zaječímú zadku, pomáže rozkloktaným vejcem, oloupanými mandlemi, které byly na nudličky nasekány, se těsto ze všech stran propíchá a upeče. Nakrájí pak na takové dílce, jako obyčejný zajíc.

#### 1627. Oplatky.

Čtvrt kilogr. (půl libry) bílé mouky, 12 dekagr. (8 lotů) tlučného cukru, 2 lžíce másla, 4 žloutky a tolik husté, sladké smetany se smíchá, aby povstalo těsto jako na kapání do polévky. Forma oplatková se vymastí, udělají oplatky, po obou stranách se upekou, posypou cukrem se skořicí, na každou se přiloží druhá ve formě stlačí a nad ohněm chvíli drží. Na suchém místě se dají dlouho uschovati.

### 1628. Smetanové oplatky.

Jedno vejce, 2 lžíce mouky, 6 lžic cukru, trochu skořice a půl litru sladké smetany se utře a nechá odpočinouti.

Forma oplatková se pomastí, naplní se těstem a upekou se tenké oplatky, aby byly po obou stranách hnědé; když se vyndají z formy, omotají se kolem kulatého dřívka.

### 1629. Ořechové cukrovinky.

Jádra ořechová se opaří a oloupou, roztlukou se jemně, přidá se hodně cukru, trochu vody a udělá se z toho těsto. Vše ostatní jak při cukrovém perníku anýzovém povědíno.

### 1630. Malinové cukrovinky.

Půl kila oloupaných mandlí utře se s bílkem velmi jemně; půl kila cukru svaří se až do šestého stupně, načež přidávají se do něho jemně utřené mandle.

Maliny protlačí se jemným řešetem a čtvrt kila šťávy přidá se k smíšenině popsané, která se stále míchá a pozvolna zahřívá, až se zapraží.

Když vystydlo, dává se libovolně ve formy a opět se zapraží.

### 1631. Hvězdičky skořicové.

Z osmi vajec udělá se tuhý sněh, do kterého se 625 gramů jemně utlučeného cukru a šťáva z jednoho citronu přidalo, vše se dokonale zamíchá a aspoň 16 gramů utlučené skořice přidá; nyní vezme se asi šest lžic stranou, do zbylého přidá se ostrouhaná kůra citronová, půl kilogramu jemně usekaných mandlí, vše se smíchá, propracuje — rozválí a hvězdičky formičkami se vykrajují. Hvězdičky natrou se odebranou dřívě smíšeninou, načež pozvolna jen za mírného výhřevu se pekou.

### 1632. Hůlky skořicové.

Vezme se  $\frac{3}{8}$  litru smetany, svaří se se 16 gramy rozdrolené skořice a citronovou jemně rozkrájenou kůrou, načež teplá přecedí se na 125 gramů másla, při čemž se toto úplně roztírá; ke všemu tomu přidá se 375 gramů proseté jemné mouky, 90 gramů cukru roztlučného, trochu soli, vše se zadělá smetanou a rozpuštěným dobrým droždím, těsto vyhřátým šatem přikryje a blíže kamen skynouti nechá.

Vykynulé těsto se vyklopí, rozválí a nadělají se z něho tenké hůlčičky, které potírají se rozkvedlaným žloutkem a v mírně vytopené troubě pozvolna se upekou.

### 1633. Trubičky skořicové.

Rozestře se 250 grammů másla, do kterého pozvolna se sedm žloutků vráží, půl kilogramu roztlučného cukru, 6 gramů skořice, trochu ostrouhané kůry citronové, půl kilogramu jemné proseté mouky, vše se promíchá a dokonale zadělá, těsto pak nechá se nějakou hodinu s pokojem, načež se v trubičky plechové, máslem vytřené nandává, pozvolna peče až do žluta, načež se přes hůlky dřevěné skrucuje.

### 1634. Jiný způsob.

Smíchá se 250 gr. jemně přaseté mouky se 125 gramy jemně roztlučného cukru, vrazí se do toho dvě až 3 vejce, vše se osolí, přimíchá se 8 gramů jemně utlučené skořice, 50 gramů rozpuštěného másla, což vše zadělá se půl litrem vlažné smetany v pevné těsto; plechové formičky (troubelky) vytrou se máslem, naplní se těstem a pozvolna po obou stranách až do žluta se upekou, načež rychle se vydají a na kulaté dřevo navinou a nastrčí až vychladnou.

### 1635. Cukrovinky skořicové.

Ze šesti bílků udělá se tuhý sněh, do kterého se přidá půl kilogramu cukru, půl kilogr. neoloupaných, buď utlučených aneb velmi jemně rozkrájených mandlí, jakož i 32 gramů skořice na jemný prášek utlučené, vše se dokonale smíchá, v těsto upraví, rozválí a libovolné cukrovinky v různých formách se vykrajují, na plech dávají a pozvolna mírně pekou.

### 1636. Skořicové preclíky.

Vezme se 125 gramů dobře utřeného másla, vrazí se do něho pozvolna tři vejce, 250 gr. cukru, 4 gr. jeme utlučené skořice, 375 gr. proseté jemné mouky, 1 gram roztlučené vanilky, vše se v dokonale těsto zadělá, těsto se vydělí, v preclíčky upraví, které rozkvedlaným vejcem se potřou a na plechu pozvolna při mírném ohni pekou.

### 1637. Skořicový chlebiček.

Rozmíchává se půl kilogramu cukru se šesti bílky až se zpění, přidá se 16—20 gramů roztlučené a proseté skořice, půl kilogramu neoloupaných, roztlučných mandlí, půl kilogramu mouky, vše v těsto zadělá, rozválí a v malé, tenké hůlky upraví, které se asi v deset centimetrů dlouhé a asi pět centimetrů široké chlebičky rozkrájejí, načež se rozmíchaným vejcem natrou a v mírně vytopené troubě na plechu pozvolna upekou.

### 1638. Hrách cukernatý.

Lusky hráchu cukernatého se operou, v libovolné kousky rozkrájejí, dají se na čerstvé máslo s troškem cukru na kastrůlek, kde se často obracejí až změknu a na pole se udusí, načež přidá se bílá jíška, přileje dobré polévky, trochu

jemně rozsekané petržilky, a vše poznovu aspoň půl hodiny se dusí. Takto upravený hrách dává se kolem jiných zelenin aneb i různých masitých jídel.

#### 1639. Francouzské cukrovinky.

Vezme se 375 gramů jemně utlučeného a sýtkem přeseťého cukru, dá se do něho šestnáct žloutků, míchá se to aspoň hodinu, vždy ale jen v jednom směru, přileje se voda z pomerančového květu, přidá se 50 gramů jemně rozsekaného, pocukrovaného květu oranžového, 230 gramů jemné mouky, jakož i tuhý sníh z bílků; vše se dokonale zadělá a propracuje, do malých formiček dá, aneb jen na pekáč vymaštěný pokládá a při mírné teplotě pozvolna do žluta upeče.

#### 1640. Mandlové rohlíky.

76 dekagramů (24 loty) oloupaných, suchých mandlí se utluče jako mouka, přidá 59 dekagramů (36 lotů) s vanilkou neb citronem smíšeného, utlučeného cukru; vše se dobře promíchá. Lžíce smíšeniny se dá do moždíře, k ní se přidá něco bílků a utluče se jako těsto; tak se pokračuje, až se 4 bílky spotřebovaly, opět se vše dobře promíchá; směsina se dá do stříkačky a vytlačí se zrovna na povoskovaný plech rohlíky, které se zvolna upekou.

#### 1641. Spěšné preclíky.

Osmina kila ( $\frac{1}{4}$  libry) másla se tře s 8 žloutky, až se zpění, málo se osolí, přidá 12 dekagramů (8 lotů) cukru a tolik mouky, aby povstalo tuhé těsto; šestkrát se ve studenu přeloží a nechá čtvrt hodiny odpočinouti, načež se opět překládá. Vždy kousek se ulomí, podlouhle rozválí a udělají malé preclíčky; dají na plech, pomaží se rozkloktaným vejcem a upečené se posypou cukrem a vanilkou a uschovají na suchém místě.

### 1642. Tašky s mandlovou nádivkou.

Udělá se nádivka ze 12 dekagramů (8 lotů) utlučených mandlí, 12 dekagr. cukru, postrouhané kůry citronové, šesti žloutků, sněhu ze 4 bílků; všechno se míchá po čtvrt hodiny.

Máslové těsto se rozválí, vykrájejí se čtyrhramné kousky, na ně se vloží připravená nádivka, krájí se, pomáčí vodou, složí a stlačí, tašky pomaží vejcem a na pomoučeném plechu upekou.

### 1643. Mandlové rohlíky.

Devět dekagr. (6 lotů) mandlí se šatem otře, s bílkem utluče; smíchá se 20 dekagr. (14 loty) cukru a tolik bílků, aby povstalo tuhé těsto, vál se posype sekanými mandlemi, kousky těsta se podlouhle rozválejí, udělají rohlíčky a žlutě upekou.

### 1644. Mandlové věnečky.

Z půl kilogr. mouky a půl kilogr. cukru se udělá máslové těsto a vyválí se. Sklenicí se vykrájejí kolečka, prostředek se formičkou neb menší sklenicí vykrojí; věnečky se pokladou na vlhký plech, pomaží rozkloktaným vejcem, posypou rozsekanými mandlemi s cukrem a pekou se až sežloutnou.

### 1645. Čokoládový chleb.

Tři bílky ušlehají se na sníh, přidá se 200 gramů roztlučeného cukru, 60 gramů rozstrouhané čokolády, 375 gr. roztlučených mandlí, vše se smíchá na oplatky, tence natře a při mírné teplotě peče.

Upečený chleb na dlouhé proužky se krájí.

### 1646. Mandlový chleb.

24 dekagr. (16 lotů) cukru se utře se 4 vejci, přidají se 24 dekagr. neloupaných na nudličky nakrájených mandlí;

12 dekagr. cukrované kůry citronové, 3 dekagramy (2 loty) skořice, 8 gramů (půl lotu) hřebíčků a půl kilogramu mouky.

Z těsta se udělají podlouhlé bochánky, které se upekou na pomoučeném plechu, rozkrájí se na tenké kousky pokud jsou teplé, a po obou stranách se do žluta osuší.

### 1647. Chleob cukrový.

Vezme se půl kilogramu roztlučeního cukru, do kterého se vrazí šestnáct hodně rozkvedlaných žloutků, přidá ostrouhaná kůra citronová, tuhý ze šestnácti bílků upravený sníh a 375 gramů jemné mouky, vše se společně zadělá a buď stříkačkou aneb nálevkou (trychtýřem) v malé bochánky na papír vytlačuje a pak pozvolna do žluta upeci nechává. Může se k těstu vanilka, anýz aneb podobné koření přidávat, by ještě zvláštní líbeznou chuť dostalo.

### 1648. Chlebiček k čaji s medem.

Utře se 250 gramů másla až zpění, pozvolna se přidává kilogram jemné mouky, čtyry vejce, 125 gramů cukru, 125 gramů vypraných a přebraných sultánek a hrozinek, 50 gramů ve vlažné vodě rozpuštěného droždí, vše se osolí a v těsto spracuje; nechá se vykynouti, upraví v malé kulaté bochníčky, a když poznovu vzkynuly, natrou se rozkvedlaným vejcem s medem smíšeným, a pozvolna se upekou v mírně vytopené troubě.

### 1649. Tyrolský chlebiček k čaji.

Vezme se 250 gramů jemně utlučených mandlí, tyto utrou a smíchají se s 250 gramy másla, 125 gramy cukru, roztlučeným anýzem, ostrouhanou korou citronovou, čtyřmi žloutky, dobrým vínem a 250 gramy mouky; ze všeho toho upraví se těsto, které, když hodně propracováno a rozemleto

bylo, v trojúhelné kousky se rozkrájí, vejcem rozkvedlaným natře, cukrem se skořicí posype a pozvolna upeče.

### 1650. Preclíčky cukrové.

Vezme se 250 gramů mouky, 125 gramů čerstvého na kousky roztrhaného másla, 100 gramů roztlučeního cukru, vejce, dva žloutky, dle potřeby přidá se kyselé smetany, vše se osolí a v kypré těsto zadělá, načež dokonale se vyválí a v malé na prst tlusté proutěčky upraví, z kterých malé preclíčky se dělají.

Preclíčky pokládají se na plech moukou poprášený, potřítají se rozkvedlanými bílky, posypou se cukrem na hrubo utlučeným, a upekou se pozvolna do červena.

### 1651. Bublínky.

Na pekáček na kamnech teplých dá se trochu vody, po stejném díle másla a cukru, ostrouhané kůry citronové, roztlučené skořice, přidává se pozvolna tolik mouky, až se tuhé těsto utvoří, na to se pekáček odstaví a těsto vychladnouti dá.

Do vychladlého těsta dá se šest vajec a šest žloutků.

Do silně rozpuštěného a vyhřátého másla smočí se lžíce, kterou se těsto vždy jak ořech velké vybírá, do másla hází, a za stálého míchání rychle peče, a hned pak vyndává, cukrem se skořicí posypává.

### 1652. Cukrové hrozníčky.

Čtvrt kila jemné mouky, trochu cukru se smíchá, přidá z osmi vajec bílků a trochu vína, vše se jen málo smíchá, aby se nespěnilo.

Těsto protlačuje se sýtem neb nálevkou do másla, takže malé cukrové hrozníčky povstanou. Do červena usmažené otáčejí se kolem oblého dřeva a posejpají cukrem se skořicí.



### 1635. Citronovky.

Vezme se půl kila másla, čtvrt kila roztlučeneho cukru, z několika citronů ostrouhaná kůra, půl kila mouky, vše to zadělá se s několika vejci v těsto, protlačí se jemnou nálevkou, by kuličky povstaly, tyto potírají se rozšlehaným bílkem, posypou cukrem, pekou na namaštěném papíře na plechu při mírném ohni.

### 1654. Tragantové těsto.

Vezme se bílý, jemný tragant (v každém obchodě materialním jej dostaneme), rozpustí se vodou v nádobě, nechá se přes noc státi, druhý den se v čistém šatě vylisuje, přidá se k němu jemně ustrouhaného cukru (4 kila), vše se promíchá a propracuje až se jemné nitky dělají, načež se směsina dá do nádob na zmrzlinu užívaných.

Nádoby tyto dříve se moukou zemákovou vysypou.

Dle toho, co z těsta tohoto upravovati míníme, jest-li věci k jídlu, aneb jen pro okrasu, tu přidává se v prvním případě cukr tlučný, v druhém pak mouka zemáková.

---

## Cukrové koláčky.

---

### 1655. Koláčky.

Utře se čtvrt kila másla se čtyřmi vejci a čtyřmi žloutky, až se vše zpění; přidá se osmina kila cukru, čtvrt kila jemné mouky, ostrouhaná kůra citronová. Dobře promíchané těsto upraví se na vymaštěný plech co koláčky, které se rozsekanými mandlemi posypají a pozvolna pekou.

### 1656. Mandlové koláčky.

Čtvrt kila rozpuštěného másla, čtvrt kila jemné roztlučného cukru, několik hořkých madií s bílkem rozetřených, čtyry vejce — se smíchá, až se zapění; pozvolna přidává se asi půl kila jemné mouky.

Z těsta udělají se koláčky, které mírně se upekou.

### 1657. Jiný způsob.

Čtvrt kila rozpuštěného másla se utře, přidá čtvrt kila jemné roztlučného cukru, dají se tři vejce a tři žloutky; vše se smíchá, až se zapění; na to přidají se jemně utlučené mandle, čtvrt kila jemné mouky, přidá se trochu chutného likéru a vše ostatní jako při předešlých koláčkách se zařídí.

### 1658. Tenké koláčky.

Půl kilogramu másla, půl kilogramu mouky, půl kilogramu cukru, 2 vejce a 2 lžíce smetany se smíchají, aby povstalo těsto, které se dobře propracuje a vyválí; formičkou nebo sklenicí se vykrájejí koláčky, které se upekou na povoskovaném plechu a posypou cukrem.

### 1659. Koláčky důlkové.

K utřenému máslu se přidá 5 žloutků, 12 dekagramů (8 lotů) utlučeného cukru, trochu utlučené vanilky, o cukr otřená citronová kůra a mouky, co je potřebí. Z vypracovaného těsta se udělají kuličky jako vlašský ořech, trochu se roztlačí, uprostřed se udělá důlek a naplní zavařeninou; pomazí se vejcem a na pomaštěném plechu se upekou.

### 1660. Máslová kolečka.

Z půl kilogr. mouky, čerstvého másla, droždí, cukru, 1 vejce, 2 žloutků, soli a sladké smetany se upraví těsto.

kteřé se nechá chvíli kynouti; pak se rozválí a udělají se kolečka, která se opět na kamnech kynouti nechají, pomaží se žloutkem, smetanou a máslem, posypou cukrem se skořicí a do žluta upekou.

### 1661. Linecký koláč.

Půl kila mouky se prosije na váh, do ní se postrouhá 6 tvrdých žloutků, půl kila cukru, který byl ořen o citron, se postrouhaný přidá, půl kila cukru se rozdrobí, 3—4 vejce se přimíchají a těsto se hodně na chladném místě vypracuje; mělo-li by býti ještě řídké, přidá se mouky. Těsto se rozválí, kousek se odloží stranou, z něhož se udělá obruba kolem těsta, a na nepomaštěném plechu se v troubě spěšně upeče; upečený se pomaže jemnější zavařeninou, když byl vychladnul.

Anebo se ze zbytku těsta udělá mřížkovitá okrasa na celé pomazané těsto a upeče se.

### 1662. Koláče důlkové.

Půl kila a 12 dekagr. (libra a 8 lotů) mouky se dá na váh, 15 dekagr. (10 lotů) másla, 14 dekagramů (as 9 lotů) cukru, 6 tvrdých sestrouhaných žloutků a tolik vajec syrových se přidá, aby se těsto vypracované nechytalo ruky; kousek se vždy vezme, v rukou se udělá z něho kulička, položí na plech, udělá do něho malý důlek, do něhož se položí hrozinka, pomaže se rozkloktaným vejcem, posype rozsekanými mandlemi, v troubě pomalu upeče a posype cukrem a vanilkou.

### 1663. Ruský koláč s vínem.

Z litru kyselé smetany, půl kilogr. utlučeného cukru, vína, 4 vajec, šťávy a o cukr ořené kůry citronové, kilogramu mouky se udělá ve studenu těsto, trochu se propracuje, ne-

chá ve studenu 2 hodiny odpočinouti, načež se udělá velký čtyrhramný koláč, pomaze vínem, posype cukrem a pokrájenými mandlemi.

#### 1664. Ruský koláč mandlový.

25 dekagr. (17 lotů) mandlí se oloupá, postrouhá, k nim se přimíchá 12 tvrdých, sítlem protlačených žloutků, 25 dekagramů cukru a sníh ze 6 bílků. Smíšenina se upeče na pomoučeném plechu a pomaze zavařeninou.

#### 1665. Ruský koláč.

Deset tvrdých žloutků se protlačí sítlem, přidá 25 dekgr. (17 lotů) cukru, 25 dekagr. másla, o cukr otřená kůra citrónová, 2 syrová vejce, 12 dekagr. (8 lotů) mouky; vše se tře po celou hodinu; těsto tak vypracované se dá na plech, na němž je pomaštěný papír, a peče se při mírném ohni a okrášlí se zavařeninou.

#### 1666. Koláč librový.

Půl kilogramu (libra) másla se utře se 12 žloutky, přidá se půl kilogr. cukru, půl kilogr. mouky, 24 dekagr. (16 lotů) hrozinek; vše se dobře promíchá, těsto vypracuje, sníh ze 12 žloutků přimíchá a z něho utvořený koláč ve vymaštěné formě upeče.

#### 1667. Koláč z lískových ořechů.

12 dekagramů oloupaných lískových ořechů se utluče se lžící smetany, smíchá se s 12 dekagr. (8 loty) cukru, korou s polovice citronu, dvěma žloutky a sněhem ze 4 bílků, smíšenina se namaže na koláč z máslového těsta, udělá se přes ni z těsta mřížka, pomaze se bílkem, posype cukrem a upeče se koláč v troubě.

### 1668. Koláčky z lískových ořechů.

12 dekagramů (8 lotů) oloupaných lískových ořechů se utluče se 6 dekagr. (4 loty) mandlí, 135 gramy (9 loty) cukru, tuhým sněhem z dvou bílků, přidá několik lžic mouky, aby povstalo tuhé těsto, které se rozválí; malou formou se vykrájejí koláčky a upekou se na pomaštěném plechu.

### 1669. Jemné koláčky kmínové.

375 gramů dobrého másla utře se, až zpění, pozvolna přidává se asi deset vajec, 375 gramů jemně utlučeného cukru, 100 gramů utlučeného kmínu a půl kila jemné, proseté mouky; vše se dokonale propracuje a smíchá, a do vymaštěné a jemně ustrouhanou houskou vysypané formy dortové dá a rychle upeče.

### 1670. Koláče ze zemákové mouky.

Rozkloktají se čtyři vejce, 9 dekagramů (6 lotů) cukru, půl lžice zemákové mouky, polovice o cukr otřené kůry citronové, skořice, muškát a sůl v kyselé smetaně, vše se naleje na koláč se zahnutým okrajem, posype se kousky másla a hrozkami, načež se koláč upeče.

### 1671. Skořicové koláče.

Smíchá se 250 gramů mouky, 125 gramů čerstvého rozpuštěného másla, 70 gramů jemně roztlučeného cukru, dvě kávové lžičky roztlučené a proseté skořice; vše se čtyřmi lžicemi dobrého bílého vína zadělá, těsto dokonale propracuje, vyválí, koláče z něho nadělají, bílkem přetrou, cukrem posypou a na plechu namaštěném pozvolna upekou.

### 1672. Koláčky skořicové.

Míchá se aspoň půl hodiny osm vajec s půl kilogramem cukru roztlučného, se 16 gramy roztlučené skořice, což se málo osolí a s půl kilogramem jemné mouky v těsto zadělá, z kterého malinké koláčky na plechu máslem natřeném se pozvolna až do žluta pekou.

### 1673. Jiný způsob.

Vezme se půl kilogramu jemné, proseté, trochu vyhráté mouky, půl litru vlažné smetany, 50—60 gramů rozpuštěného droždí, dvě vejce a dva žloutky, 200 gramů čerstvého másla, trochu soli a dle chuti i cukru; vše se zadělá a nechá v těsto vykynouti. Vykynlé těsto se rozvaluje, koláčky se vykrajují a poznovu zase zkynouti nechají, načež se na pomáštěném plechu pozvolna až do žluta v troubě upekou.

Mezitím rozkvedlají se dvě čerstvá vejce asi se šestnácti gramy jemně roztlučené skořice, které asi 180—200 gramů roztlučného cukru se bylo přidalo, tím se přetrou čerstvě pečené ještě horké koláčky, načež se poznovu na plechu do trouby oschnouti nechávají.

### 1674. Koláčky cukrové.

Vezme se 200 gramů mouky, 100 gramů v kousky roztrhaného másla, 70 gramů utlučených oloupaných mandlí, ostrouhaná kůra a šťáva z polovičky citronu, dva žloutky, vše se osolí a v jemné, kypré těsto zadělá.

Těsto dobře propracované rozestře se tenounce, načež se z něho libovolně koláčky vykrajují.

Koláčky potírají se rozkvedlaným vejcem, posypávají se jemně utlučeným cukrem a rozsekanými mandlemi, do prostředka udělá se prstem malý důlek, a dají se do trouby, v které do červena pozvolna se upekou.

Na upečené koláčky dávají se do prostředka povidla jemná neb jiná zavařenina.

### 1675. Cukrové věnečky.

Ze 12 dekagramů (8 lotů) mandlí, 6 dekagr. (4 lotů) utlučeného cukru, tři žloutků, jednoho vejce, čtyř lžic růžové vody a skořice se udělá těsto, které se rozválí a na proužky rozkrájí, z nichž se dělají věnečky, které se na másle usmaží a posypou cukrem.

## Ocukrovatělé pamlsky.

### 1676. Cukrované ovoce.

Sladké hrušky, švestky nebo višně se rozloží na prkno, na němž je rozložený vinný list, a suší se na slunci; mezitím se často obracejí. Když je ovoce dostatečně usušeno, namáčí se několikrát v hustě svařeném cukru, jehož se obyčejně bere polovic co váží ovoce, a opět suší. Namáčení se opakuje tak dlouho, až je všecken cukr spotřebován. Nejsou-li stopky u ovoce, mohou se zastrčiti do něho dřívka. Než se nese na stůl, namočí se v medu nebo hnědě upáleném cukru. Do švestek se může místo pecky vložiti mandle.

### 1677. Mandle v županu.

Z několika bílků se ušlehá tuhý sníh, k němuž se přidá dostatečné množství tlčeného prosatého cukru. Pěkné mandle se opaří, ve sněhu namočí, na papír pokladou a v troubě usuší.

### 1678. Bílé mandle cukrové.

Vyberou se pěkné, velké mandle, otrou se šatem, by veškerý prach s nich se dostal, a dají se buď do kotlíka neb na kastrol. Jemný rafinovaný cukr se svaří. Mandle v nádobě stále se míchají, by na plotně se stejně zahřály, přidá se do nich roztlučeného cukru, a pořáde se vším míchá, až by každá mandle v uém se obalila; jakmile oschly, nasype se nový cukr, což se několikráte po sobě opakuje, až kolem mandlí celá slupka cukrová se utvoří; až naposledy, by mandle lesku dostaly, přileje se rozpuštěného teplého cukru.

Mimo to se několikráte z nádoby mandle vybírají, aby se na syto pokládaly, výdrolky a drobný cukr se vybírá, roztlouká a poznovu rozpouští, načež na mandle se teplé nalívá.

### 1679. Vanilkové mandle.

Pěkné velké mandle se očistí, do měkké vody svařiti dají, na to z kožky se svléknou, osuší a na syta k úplnému vyschnutí rozloží.

Na to se rozvaří čistý rafinovaný cukr ve vodě, a jak při bílých mandlích cukrových již povědno bylo, na mandle teplý se nalévá a s těmito promíchává.

Na polo ocukrovaným mandlím přidává se trochu jemně utlučené vanilky s rozvařeným cukrem, až mandle úplně cukrem obaleny jsou.

### 1680. Pomerančové mandle.

Pomerančové mandle upravují se právě tak, jak předešlé, jen že k rozvařenému cukru přidá se z pomerančového květu voda.

Pomerančové cukernaté mandle jsou žlutavé.



### 1681. Růžové mandle.

Mandle se opaří, sloupnou a osuší; k rozvařenému cukru přidá se růžové vodičky. Jakmile mandle aspoň částečně cukrem obaleny byly, přidá se v cukru a vodě gummové rozpuštěný karmin (barvivo pro cukroví možno u materialisty dostat), čímž mandle pěknou červenou barvu dostanou.

### 1682. Skořicové mandle.

Jako při bílých mandlích povědíno, upravují se i tyto, jen že tehdy, když mandle cukrem úplně obaleny byly, přidává se do teplého cukru jemně roztlučeného cukru, vše se poznovu společně promíchává, napotom mandle na řešatech úplně osuší.

### 1683. Citronové mandle.

Mandle oloupané se omyjí a osuší, cukrem zasypou a rozpuštěným cukrem zalijí, jak při mandlích bílých vysvětláno bylo. Vše na hodně teplých kamnech v nádobě stále se promíchává, na konec pak k cukru rozvařenému šťávy citronové se přidává, a poznovu vše společně, jako při ostatních druzích cukernatých mandlí povědíno, provádí.

### 1684. Jiný způsob.

Mandle se dokonale šatem otrou, rozpoltí, do nádoby na vytopená kamna dají a rozvařeným cukrem, kterému šťáva citronová přidána byla, zalijí; na to se osuší na teplých kamnech až zbělejí.

### 1685. Resedové mandle.

Oloupané mandle polejí se v nádobě na teplých kamnech, jak již při ostatní úpravě mandlí vysvětláno, rozvařeným cukrem, kterému dobrá šťáva resedová přidána byla.

### 1686. Jasminové mandle.

Na popsany způsob upravované mandle v cukru se zapražují, až úplně jím obaleny jsou. Rozvařenému cukru přidává se šťáva jasmínová.

### 1687. Španělské mandle.

Mandle na bělo cukrnatě upravené (jak již výše vysvětlíno) — obalí se při stálém obracení na teplých kamnech, a obarví se v gummové vodě rozpuštěným karminem (obě tyto látky dostanou se u materialisty) — načež když vrstva utvrdla a oschla, poznovu se cukru rozvařeného přilévá, mandle v něm obracejí, až velikosti holubích vajec dosáhnou.

### 1688. Cukrové mandle.

Osmina kilogr. (čtvrt libry) mandlí se opaří a oloupá. Tolik též mouky, tolik cukru a trochu skořice se promíchá se 4 žloutky, aby povstalo řídké těsto; jím se každá mandle zvlášť obalí, popráší moukou a v troubě se na plechu jedna vedle druhé usuší.

### 1689. Pražené mandle.

Svaří se půl kilogr. cukru ve čtvrt litru vody, přidá půl kilogr. postrouhaných mandlí a míchá se jimi nad ohněm, až začnou praskati, pak se vezmou s kamen a míchá se jimi, až uschnou, opět se míchá nad ohněm, aby se leskly, rozloží pak jedna vedle druhé na plech, aby úplně vychladly.

### 1690. Pečené mandle.

Osmina kilogr. (čtvrt libry) mandlí se postrouhá, tolik cukru a tolik mouky se smíchá, přidají 4 žloutky, udělá tuhé těsto, formičkou se vytlačí mandle a buď se na másle usmaží anebo v troubě na plechu upekou; posypou se cukrem a skořicí a uschovají na suchém místě.

### 1691. Scukernatělý hřebíček.

Roztluče se čtvrt kila hřebíčku s kilem cukru, proseje se a smíchá se zemákovou nejjemnější moukou, a za pomoci rozpuštěného cukru společně zadělá.

Z těsta nápodobují se hřebíčky, které se na teplá kamna dají osušiti a utvrdnouti.

### 1692. Scukernatělá skořice.

Mouka tragantová s roztlučeným cukrem, jakož i trochem roztlučené skořice se smíchá a propracuje, udělají se z těsta tohoto malé tenké hůlčičky, které se dají dokonale oschnouti, načež se dají na kotlík neb kastrůlek, a jak u scukrovatění mandlí pověděno, se scukrovati dají. Scukernatělá skořice může se též různě barviti.

### 1693. Scukernatělý anýz.

Nejlepší zrna anýzová se operou, očistí, pak osuší a přeberou, a právě tak se scukernatí, jak u mandlí bylo pověděno.

### 1694. Scukernatělý fenikel.

Čerstvý, libovonný fenikel se přebere, nejlepší zrnka se vyperou, v šatu otrou a na teplých kamnech v nádobě osuší, načež jako mandle scukernatělé se připravují.

### 1695. Scukernatělý kmín.

Jen nejlepší, zdravé a zachovalé zrnko kmínové se vybere, opere a osuší, načež jako mandle scukernatí.

### 1696. Scukernatělé lískové oříšky.

Vyberou se pěkné, velké ořechy, zrno se vyloupne a nechá se oschnouti v nádobě na teplých kamnech, očistí a otře se, načež právě tak jako mandle na veškeré uvedené spůsoby pocukrovati se může.

### 1697. Voňavé oříšky.

Když oříšky dáváme scukernatět, tu přidává se do cukru voňavého líhu jasmínového, resedy a podobných, čímž oříšky velmi příjemnou a líbeznou vůni dostanou. §

### 1698. Ocukrované oříšky.

Mouka traganová se s jemně utlučenými a přes síto přepuštěnými oříšky smíchá, přidá se dostatečné množství cukru, vše se společně zpracuje, načež z těsta malé kuličky se upravují, které se nechávají osušiti a jako mandle cukrem potahují.

### 1699. Cukrová pomerančová kůra.

V cukru uvařená kůra nechá se úplně osušiti, načež se dá do kotlíka neb na kastrol, kde se — jako při mandlích povědino — scukernatěti dává.

### 1700. Citronová scukernatělá kůra.

Citronová kůra dokonale v cukru uvařená nechává se osušiti, a tak jak pomerančová kůra nechává se scukernatět.

### 1701. Scukernatělá skořice.

Tak jak pomerančovou kůru možno i skořici scukernatit.

### 1702. Scukernatělé třešně.

Vezmou se zavažené třešně, vymačkají se v rukou a udělají pěkně kulatými, na to se dají do roztlučeného cukru, v kterém hodně se obalí, a na síto dají, ale tak, by se vespolně mezi sebou nedotýkaly, načež se dají osušiti.

Osušené třešně dají se do kotlíka neb na rendlík, navlhčí se rozpuštěnou gummou (u materialisty lze ji koupiti),

načež poznovu posypávají se jemně roztlučeným cukrem a poznovu na teplých kamnech uschnouti se dávají.

V několika hodinách, když úplně uschly, opakuje se vše zde uvedené poznovu, což se několikrát opakovati může dle toho, jak silně scukernatělé třešně míti chceme.

### 1703. Scukernatělé ovoce.

Jak třešně se scukernatují, tak možno i veškeré ostatní zavařené ovoce scukernatit.

### 1704. Ocukrovatělá čokoláda.

Nastrouhá se čokoláda a smíchá s jemně utlučenou svlaženou moukou tragantovou v těsto, přidá se jemného cukru, načež se upravují libovolné podoby a formičky, které, když byly dokonale oschly, jako mandle mohou se ocukrovati.

### 1705. Cukrová káva.

Navlhčí v silné kávě tragantovou mouku, prolisuj ji v čistém šatě lněném, přidej jemně rozemletou kávu s cukrem, uprav ze všeho těsto, z kterého malé boby kávové se upravují, a když dosti stvrdly a usušeny byly, jako mandle se ocukrují.

### 1706. Cukrový hřebíček.

Těsto upraví se z tragantové mouky, navlhčí vodou, druhý den vylisuje, usuší, rozstrouhá, přidá cukru, jemně roztlučeného hřebíčku, udělá se ze všeho těsto, z těsta nápodobí se hřebíček, který se dá osušiti na teplá kamna, a když dosti utvrdnul, jako mandle se scukernatí.

### 1707. Cukrová káva.

Rozemel kávu, smíchej s cukrem a moukou tragantovou, uprav z těsta kávová zrnka, dej je na teplá kamna osušiti, až utvrdnou.

### 1708. Pálené mandle.

Pěkné vybrané mandle se očistí a otrou. Do kotle neb na kastrol dej dle libosti cukru, přilej trochu vody, zamíchej tím, načež nasyp mandle, vše dobře vyhřejvej, aby brzo cukr se rozpustil, při čemž stále míchej a tak dlouho vše vař a obracej, až počínají mandle praskati; tu se mandle vyndají, obalí se v roztlučené skořici a poznovu v nádobě s cukrem se promíchávají a silně zahřívají, až vše úplně vysušeno je.

Když cukr úplně na mandle se přichytil, přikryje se nádoba čistým šatem, nechá se nějaký čas státi, čímž zvláštního lesku se docílí.

Místo skořice možno k mandlím vanilky neb jiného jemného a libovolného koření přidati.

### 1709. Scukernatělý oranž.

Vezmi ostrý, špičatý nůž, oloupej pozorně kůru z oranže v malých částečkách, asi tak, by vždy vedle proužku oloupaného ostal proužek neoloupaného místa na pomeranči, načež se pomeranč špičatým, uzounkým nožíkem na více místech propíchne a celý pomeranč do čisté čerstvé vody se uloží. Po několika hodinách vezme se pomeranč z této vody a dá se do jiné čerstvé, v které se až do měkka uvaří, načež se dá do řídké cukernaté šťávy vařiti a ostane v ní přes noc uložen.

Druhého dne vyndá se oranž ven, svaří se hustě cukr, do kterého poznovu pomeranč se dá a opět svaří, což se i třetího a čtvrtého dne stejně opakuje, až cukr v pevné kru-

pičky se vyvaří; pátého dne je cukr úplně tuhý a může se do nádob uložit.

Pomeranč musí se dle uvedeného způsobu pozvolna v několika dnech a sice první dny v slabě cukernaté, později v silně cukernaté vodě svařiti, neb kdyby se hned první den úplně v silně cukernaté vodě svařoval, velmi by se scvrkl, kdežto takto ostává v úplně své podobě.

#### 1710. Jiný způsob.

Oloupají se oranže, bílá kůže se stáhne, aby slupka úplně čista ostala, dílečky oranže pozorně se od sebe oddělí, ale nesmí se jemná blána jejich potrhati, na to se uloží na řešeto, aby oschla, napíchnou se pak na špejl a omácejí se v teplém, do husta pozorně uvařeném cukru, který čas od času ohřívati se musí, v kterém na všechny strany se otáčejí.

Do cukru možno i několik kapek citronové šťávy přidati, aby nestvrdl.

#### 1711. Cukrová kůra pomerančová.

Vyvař vyčistěný, rozpuštěný cukr, dej do něho zavařenou očistěnou kůru oranžovou, často vše promíchávej a poznovu vař, až vše hodně se vyvaří a zhoustne; na to vyndají se kůry oranžové, položí se na řešeto a nechají se osušiti.

#### 1712. Suchá cukrová citronová kůra.

Oloupané slupky citronové dají se osušiti. Sčistěný cukr, kterému ještě roztlučeného cukru přidáno bylo, hodně se povaří, kůra citronová do něho se dá, s ním několikrát svaří, při tom stále míchá, a když kůra citronová hodně scukernatěla, vše se dá vychladnouti, kůra se vyndá, na řešeto položí a na teplých kamnech dobře usušiti nechá; na to ukládá se do škatulek, prokládá se jemným papírem a uschovává v suché místnosti.

### 1713. Cukrová citronová kůra.

Zelené, malé, nevyzrálé citrony rozkrájejí se na malé proužky, dají se do vody, v kterou trochu šťávy citronové nakapáno bylo; propracuj je v rukou, až změknou, vyndej je a polož do nádoby, v které se polejí sčistěným studeným cukrem, o kterém na jiném místě obšírněji promluveno.

Druhý den sleje se cukr, dolije se ještě trochu nového cukru sčistěného k němu, společně se poznovu svaří, pěna s vrchu pilně se sbírá, očistěná kůra citronová do ní se nandá a vše se opět silně svaří a do druhého dne v pokoji státi nechá.

Třetí den svařuje se vše opět silněji, čtvrtý den vyvaří se tak dalece, až se cukr perlí, při tom ale též i citronová kůra několikrát do něho se dá a opět vyndá; pátý pak den vyvaří se zcela cukr, citronová kůra dá se do něho a opět s ním se svaří, načež vše společně do nádob se ukládá, zavazuje a v chladnou místnost dává.

### 1714. Citrony cukrnaté.

Vyzrálé citrony se na kusy rozkrájejí, šťáva se z nich vymačká, dají se do vařící vody a do měkka udusí. Jak vychladnou, vyberou se a svaří tak, jak při předešlé cukrnaté citronové kůře povéděno bylo.

### 1715. Upálené oříšky.

Roztlukou se oříšky, jádro se vybere, usuší, s cukrem právě tak upraví, jak při pálených mandlích povéděno bylo.

### 1716. Bílé upálené mandle.

Oloupej mandle, dej je uschnouti. Svař cukr s oranžovou vodou, dej mandle do toho, tak dlouho jimi míchej a je vař, až veškerý cukr na nich se uchytil, potom se daj usušiti.



### 1717. Cukrovaná jablka.

Dobrá jablka se opaří a oloupají. Osmina kilogramu (čtvrt libry) se ve vodě tak dlouho vaří, až se táhne; jablka se do rozpuštěného cukru vloží a nechají se v něm po půl hodiny; pak se vyndají, zbylý cukr se přilije k mouce, a pomazí se jí jablka, na plechu urovnaná; konečně se potrou sněhem ze 3 bílků, chvíli se pekou, posypou cukrem se skořicí a nesou se na plechu, na kterém byla pečena, na stůl.

### 1718. Obalené jahody.

Vyber nejlepší a největší jahody, osuš je, dej je na pekáček, přidej bílek, v který je stálým mícháním obal, posyp jemně roztlučným cukrem, polej teplým, hustě uvařeným cukrem — vyválej v této šťávě, dej je na řešeta a nech je usušiti.

### 1719. Obalené maliny.

Úplně vyzrálé, vybrané maliny musí se dáti trochu osušiti, dají se na pekáček, polejí rozkloktaným bílkem, v kterém se dokonale obalí, na to několikráte se v roztlučném cukru převálejí, v rozvařeném cukru namočí a zase několikráte v prášku cukrovém obalí, až konečně na řešeta se ukládají a oschnouti nechají.

### 1720. Potažené třešně a višně cukrem.

Stopky do polovice se ustříhají, třešně dají se na pekáček, zalejí se zhuštěným, přepuštěným cukrem, v kterém hodně se omočí, vyndají a do roztlučného, jemného cukru se několikráte obalí, načež na řešeto se ukládají a suší.

### 1721. Obalený revíz.

Nejpěknější hrozníčky revízové se vyberou, osuší, dají na pekáček a smíchají s rozkvedlaným bílkem, načež se několikrát obalí v tlučeném — potom do husta rozvařeném cukru, dají se na řeseto na teplá kamna, by dobře oschla.

### 1722. Ovoce scukernatělé na hnědo.

Upekou se kaštiny, oloupají a na tenké na obou stranách špičaté dřívko (špejl) se napíchnou.

Na takový špejlk možno libovolně kaštanů napíchat.

Mimo kaštiny možno i zavařené ořechy z cukru očistiti, na dél rozkrájet a tak buď v kouskách aneb celé na špejlek navlékati.

To samé platí o zavařených višních, třešních, jablkách, hruškách a ostatním ovoci.

Nejjemnější cukr se tak dalece svařuje, až úplně zhoustne, na to se přidá do něho několik kapek šťávy citronové.

Do takto připravené tekutiny máčí se napíchané ovoce, které vždy zase hned se vytáhne a v šťávě dokola se otočí, což se tak dlouho opakuje, až cukr úplně zhoustne a na ovoci utvrdne a oschne.

Když se to stalo, postavují neb lépe pokládají se špejlíky s ovocem na místě, kde by mohly pohodlně oschnouti, aniž by jedny druhých se dotýkaly. Takto scukernatělé ovoce možno i k okrase a sestavování všelikých sloupů, skal atd. užiti.



## Pokroutky.

---

### 1723. Pokroutky čokoládové.

Šest tabulek čokolády se postrouhá, tolik co váží 3 tabulky se dá cukru, tolikéž syrových, postrouhaných mandlí, mouky tolik, co váží čokoláda; všechno se dobře promíchá, roztluče do toho pak 3 vejce a 1 žloutek, z toho se vypracuje těsto jako na kapání, aby nebylo tuhé.

Na povoskovaný plech se pokladou okrouhlé kousky vystřihané z oplatků, na každý se nalije těsto, doprostřed se dá spařená, oloupaná mandle a pokroutky se v troubě usuší.

### 1724. Voňavé pokroutky.

Do jemně utlučeného cukru dá se několik kapek re-sedové, jasmínové, mošusové aneb jiné libě vonící esence, vše se společně jako u jiných pokroutek svaří a zařídí.

### 1725. Fialkové pokroutky.

Vezme se několik hrstí fialkových lístků, očistí se, dají se do porcelánového neb kameného hrnce, polejí se vařící vodou, pevně se zadělají a v nádobě přes noc na teplých kamnech státi nechají; ráno se scedí a vylisují, šťáva s cukrem se svaří a vše již povědomým způsobem zařizuje.

Pokroutky tyto, jakož i všechny již uvedené mohou se nechati buď na papíru, aneb na plechu usychati.

### 1726. Likérové pokroutky.

Do jemně utlučeného cukru naleje se libovolná likérka, což společně se svaří a vše ostatní jak u jiných pokroutek zařídí.

### 1727. Kávové pokroutky.

Uvaří se silná káva, procedí se jemným šatem a dá se do jemně utlučeného cukru, s kterým se silně povaří, až vše zhoustne. Vše ostatní je jako při všech jiných pokroutkách.

### 1728. Višňové a třešňové pokroutky.

Utluč se na drobno cukr, přimíchá se šťávy višňové neb třešňové a vše ostatní provede se tak, jako u druhých pokroutek pověděno bylo:

### 1729. Větrové pokroutky.

Pěkný bílý cukr se utluče, rozpustí vodou, zavaří se, při čemž stále míchán býti musí, až úplně zhoustne, načež se přikápně několik kapek oleje, máty pepřné, vše se poznovu promíchá, nechá ještě více zhoustnouti, potom se vyndá na papír a když utvrdlo, pozorně odloupne a v malé kousky naseká.

### 1730. Skořicové pokroutky.

Svaří se cukr, přidá trochu jemně roztlčené skořice a vaří společně, až úplně zhoustne, načež se roztírá na papír, a když stvrdl, odlupuje se a seká.

### 1731. Muškátové pokroutky.

Právě jako skořicové, upravují se též muškátové pokroutky, jen že místo skořice přidá se jemně utlučený a prosetý muškát.

### 1732. Hřebíčkové pokroutky.

I tyto pokroutky upravují se jako skořicové, dává se ale jen bezvadný, vonný, na jemný prášek roztlučený hřebíček místo skořice do cukru k silnému svaření.

### 1733. Revízové pokroutky.

Vyzrálé hrozníčky revízové se pozorně sčesají, očistí, vylišují; šťáva s cukrem se smíchá a jako ostatní pokroutky zavařuje, až stuhne, potom na papír k utvrdnutí a vychladnutí dává.

### 1734. Citronové pokroutky.

Jemně roztlučený cukr smíchá se se šťávou citronovou, svaří se s touto, až zhoustne, načež se vše tak zařídí, jak při pokroutkách jahodových pověděno bylo.

### 1735. Jiný způsob.

S pěkolika citronů ostrouhá se kůra (asi s tří až čtyř citronů na kilo cukru), vše se svaří až zhoustne, a upraví jako předešlé pokroutky.

### 1736. Malinové pokroutky.

Místo jahod možno vzít i maliny a upravití pomocí šťavy jejich velmi chutné pokroutky, které se právě tak zařizují, jak u jahodových pověděno bylo.

### 1737. Jahodové pokroutky.

Vyzrálé jahody dají se do uzavřené nádoby na teplé místo na kamna, aby pozvolna se propekly a udusily, načež se lněným šatem vylišují; šťáva naleje se na roztlučený cukr, s kterým se v kaši smíchává. Vše se promíchává a na teplých kamnech vyhřívá, aniž by se vařilo, když vše zhoustlo,

odstaví se s kamen, dá se vychladnouti a vyndává se na papír, s kterého, když úplně utvrdlo, se pozorně odlepuje a na kousky rozsekává.

### 1738. Vanilkové pokroutky.

Vanilka se jemně utluče, proseje se, dá se do uzavřené nádoby, přileje se dle množství vanilky dostatečně vařící měkké vody, nádoba se pevně uzavře a zadělá, přes noc nechá se státi, ráno se obsah procedí — vanilka dokonale vylisuje. Štáva se s cukrem svaří až zhoustne, načež se na papír vyndává, rozestírá a když utvrdla a uschla, pozorně slupuje a na kousky libovolně seká.

### 1739. Pokroutky jasmínové.

Jako růžové pokroutky, tak upravují se i jasmínové, jen že neužívá se žádné barvy a místo růžové vody užije se jasmínové.

### 1740. Pokroutky hřebíčkové.

Vezmi listí tmavého hřebíčku, dej je s kořením hřebíčku do uzavřené nádoby, nalej k tomu tolik vařící vody, až by listí úplně se potopilo, potom nádobu dobře zadělej a několik hodin na teplých kamnech státi nechej, načež celý obsah dokonale vylisuj.

Když se to stalo, přidej esence hřebíčkové.

Tekutinu tuto svař s jemným cukrem rafinovaným, až úplně a pevně zhoustne, na to jej nalej na papír, a když vystydl, odloupej a v malé pokroutky rozsekej.

### 1741. Pokroutky čokoládové.

Svaří se cukr, přidá se do něho rozstrouhaná vanilková čokoláda, což se pozvolna smíchává a při stálém míchání i

svářuje, což se tak dlouho provádí, až ani bublinka se neobjeví.

Hodně zhoustlá tekutina naliže se na papír a když utvrdla, rozsekává se na kousky.

Aby papír odpadl, navlhčí se dříve spodem vlhkou houbou.

### 1742. Pokroutky oranžové.

Čistý rafinovaný cukr se svaří, přidává se pozvolna ostrouhaná jemná kůra do něho a vše ostatní tak se zařídí, jak pověděno u pokroutek čokoládových.

### 1743. Pokroutky růžové.

Svař roztlučený cukr s růžovou vodou, až zhoustne, přidej karmínu s vodou růžovou, až vše zčervehalo, načež vše tak zaříd, jak při čokoládových pokroutkách třeba bylo.

### 1744. Cukrátká anglická.

Vezme se 200 gramů rozpěněného rozetřeného másla, do kterého pozvolna dvanáct žloutků, 70 gramů droboulinké kůrky citronové, scukrnatělá kůra oranžová a 160 gramů jemné mouky se dá, vše v těsto se zadělá a dobře propracuje, načež se rozválí a různými libovolnými formičkami vykrajuje, na moukou posypaný (poprášený) plech se nandává a pozvolna do žluta peče.



## Zmrzlina.

---

### 1745. Zmrzlina.

Nádoba, v které zmrzlina dělati se má, obloží se ve džberíčku ledem na kousky rozsekaným a posoleným by, větší chladno vyvozoval.

Nádobu na zmrzlinu musíme aspoň deset minut v ledu rychle otáčeti, by úplně vychladla; na to se vyčistí, naplní se zmrzlinou a tato rychle se otáčí a šlehá, až počíná stýdnouti a tuhnouti; tu se přísklopek, který pevně přidělán býti musí, otevře, stěny nádoby se oškrábou a v zadělané nádobě počne zmrzlina opět se šlehati a míchat mnohem rychleji než dříve.

Po chvílce se opět zastaví, vše se seškrábe a tak několikráte opakuje, až zmrzlina úplně hotova je.

Zmrzlina dává se do vkusných nádob a forem.

Z forem dostává se zmrzlina tím, když se do teplé vody postaví, zahřeje a zmrzlina na misku vyklopí.

Zvenčí natírá se pak zmrzlina šťávou z ovoce, kterému dle formy podobna býti má, aby i po něm chuť měla.

### 1746. Zmrzlina citronová.

Na půl kila cukru ostrouhají se tři citrony, cukr rozpustí se v třech čtvrtích litru vody, do které se přileje sklenice bílého vína a šťávy z šesti až osmi citronů.

Vše ostatní se zařídí jak u jiných druhů zmrzlin.



### 1747. Zmrzlina citronová se smetanou.

Čtyry vejce, půl litru smetany a 330 gramů cukru o citron ostrouhaného dá se na teplou plotnu, při čemž stále se šlehá; na to se odstaví, dá vychladnouti a ustavičně šlehá a dá se do přístrojů na zmrzlinu.

### 1748. Čokoládová zmrzlina.

Tři čtvrtě litru mléka, čtvrt litru smetany, šest uncí rozstrouhané čokolády dá se na pekáček, zahřívá a stále míchá, na to vystydnouti nechá.

Ostatní jako při jiných zmrzlinách.

### 1749. Jiný způsob.

Do litru smetany nakrájí se na velmi malé kousky vanilka, svaří se smetana s 250 gramy cukru, procedí se, přimísí se 12 žloutků a 250 gramů jemné čokolády, vše se nad mírným ohněm sešlehá, dá k ledu, až zmrzlina z toho se upraví.

### 1750. Smetanová zmrzlina s vanilkou.

Roztlukou se čtyry vejce, rozkvedlají a rozšlehají se až se zpění, přilejvá se pozvolna litr sladké smetany a přidává více jak půl kila jemně utlučeného cukru a jemně utlučená vanilka.

Za stálého míchání a šlehání svaří se směsina, odstaví a stále šlehá až úplně schladne, na to se procedí jemným sítkem, dá do nádoby na děláni zmrzliny a udělá se tak, jak při obyčejné zmrzlině pověděno.

### 1751. Čokoládová zmrzlina.

Roztlukou se čtyry vejce, ukvedlají až spění, přileje se litr smetany, čtvrt kila cukru a osmina rozstrouhané čokolády.

Vše se smíchává a šlehá, až se zavaří, dává vychladnouti, právě tak jak při zmrzlině smetanové povéděno.

#### 1752. Čajová zmrzlina.

Roztlukou se čtyry vejce, vezme se sladká smetana nejméně litr, asi tři čtvrtě kila cukru, tři až čtyry deka dobrého čaje, vše za stálého šlehání se svaří, dá vychladnouti, procedí a v zmrzlinu spracuje.

#### 1753. Jahodová zmrzlina.

Libovolné množství úplně vyzrálých jahod se protlačí jemným sítem, k šťávě přidá se šťáva z citronu, vše se hojně osladí, vínem neb vodou rozředí a dá při obyčejném zacházení zmrznouti.

#### 1754. Jiný způsob.

Dva litry čerstvých, dobře vyzrálých přebraných jahod se protlačí sítem, přilije ku šťávě 375 gramů (25 lotů) rozpuštěného cukru, přidá šťáva z jednoho citronu a dá se do nádoby na zmrzlinu, anebo není-li po ruce, do vysušeného plecháče, postaveného v ledu, a metlou se tekutina šlehá až zhoustne, na stůl se dá na malých skleněných místíčkách.

#### 1755. Jiný způsob.

Není-li čerstvých jahod, vezme se marmelada jahodová, rozředí se vínem neb vodou, přimačká se šťáva citronová a ostatní zařídí se tak, jak při dřívějších zmrzlinách.

#### 1756. Jahodová zmrzlina se smetanou.

Litr jahod se protlačí sítem, přidá cukr a litr sladké smetany, načež se dá do nádoby na zmrzlinu. Anebo se utluče 375 gramů (25 lotů) a 16 žloutků, až se zpění, s li-

trem sladké smetany se dá nad mírný oheň, pak se procedí, dá do nádoby na zmrzlinu s litrem prosátých jahod.

#### 1757. Jiný způsob.

Půl třetího litru vyzrálých jahod se sýtem rozetře, k šťávě přidá se více jak litr dobré smetany, vše se jemně utlučeným cukrem osladí a v zmrzlinu popsaným již způsobem promění.

#### 1758. Citronová zmrzlina.

Vylisuje se citronů dle libosti, šťáva se procedí, osladí, vodou rozředí a zmrzlina z ní upravuje.

#### 1759. Jiný způsob se smetanou.

Rozbijou se čtyry vejce, přidá se více jak litr smetany, asi  $\frac{3}{5}$  kilo roztlučeneho cukru a ostrouhané kůry ze dvou citronů. Vše se šlehá, svaří a tak zařídí jak při jednoduché zmrzlině pověděno.

#### 1760. Kávová zmrzlina.

Deset až dvanáct deka upražené kávy spaří se vařící smetanou, vaří se několik hodin, načež se procedí ubrouskem. Šest bílků se dokonale rozšlehá, smetana se přilévá, čtvrtina kila cukru se přidává, stále se šlehá, svaří, dá vychladnouti, což několikrát se opakuje a pak zmrzlina z toho upraví.

#### 1761. Revízová zmrzlina.

Hodně vyzrálý revíz protlačí se řešetem jemným, smíchá s jemně utlučeným cukrem a rozředí trochu vodou. Místo revízové šťávy možno užítí k děláni zmrzliny i marmelady revízové. Vše ostatní jak při jednoduché zmrzlině.

#### 1762. Z hořkých pomerančů zmrzlina:

Šest hořkých pomerančů oře se kůrou svou o cukr, kůra se ostrouhá, šťáva z pomerančů a několika citronů se

vylišuje, procedí, vodou trochu rozředí, míchá a hodně ocukruje.

Ostatní jako při jednoduché zmrzlíně.

#### 1763. Pomerančová zmrzlina se smetanou.

Rozbijou se čtyry vejce, rozšlehnají se, přileje se více než litr smetany, přidá se čtvrt kila cukru, kůra ze dvou pomerančů se ostrouhá, vše se svaří a jako ostatní zmrzlina zařizuje.

#### 1764. Violková zmrzlina.

Vezme se šťáva violková, na jiném místě popsaná, přidá se šťávy citronové, hodně cukru, vše se trochu vodou rozředí a pro získání zmrzliny zařídí.

#### 1765. Merunková zmrzlina.

Nejzralejší merunky protlačí se na řešetu, vínem zalejou a šťáva hojně osladí.

Místo šťávy merunkové možno i marmelady vínem a vodou rozředěné užítí.

#### 1766. Melounová zmrzlina.

Očistí se nejzralejší melouny, vlákna a jádra se vyberou, vše se oloupe, na kousky rozkrájí a cedítkem protlačí. Do šťávy docflené vmačká se citronová šťáva, vše se hodně osladí a jako jiná zmrzlina zařídí.

#### 1767. Malinová zmrzlina.

Vyzrálé, očistěné maliny protlačí se řešetem, zalejí vínem, hojně osladí a dají umrznouti co zmrzlina.

Není-li čerstvé šťávy malinové, lze užítí marmelády vínem neb vodou rozředěné, taktéž i obyčejné staré šťávy malinové.

### 1768. Malinová zmrzlina se smetanou.

Rozbijou se dvě vejce, rozšlehají se, přilévá se  $1\frac{1}{3}$  litru smetany, což se při stálém šlehání svaří.

Když šťáva vychladla, přidává se k ostatním  $2\frac{1}{2}$  litrům šťávy malinové, vše se hojně osladí a v zmrzlinu přemění.

### 1769. Višňová zmrzlina.

Šťáva višňová se vodou rozředí, několik hořkých mandlí jemně vodou rozetře a rozředí, načež v ubrousku vylisuje a v zmrzlinu upraví.

### 1770. Oříšková zmrzlina.

Osmina kila jadérek oříškových spaří se ve vařící vodě, vyloupnou se, očistí a se smetanou rozetrou.

Šest bílků se ušlehá, více jak litrem smetany se zalejí a vše s oříšky, kterým více jak kilo jemně utlučeného cukru se přimíchá.

Směsenina tato stále se šlehá, několikrát obřívá a vychladnouti nechává, načež se procedí a jako jiná zmrzlina zařídí.

### 1771. Broskvová zmrzlina.

Vyberou se nejzralejší broskve, oloupají, rozpílí, sítkem protlačí; jádérka z pecek se vodou a vínem rozetrou, vylisují a mléko k šťávě broskvové přileje.

Vše se osladí a v zmrzlinu přemění.

### 1772. Jiný způsob.

Není-li čerstvých broskví, užije se marmelády s citronovou šťávou a mléka z hořkých mandlí, vše se vínem neb vodou rozředí, ocukruje a jako jiná zmrzlina spracuje.

### 1773. Hrušková zmrzlina.

Nejchutnější a nejvyzrálejší hrušky se uvaří do měkka, oloupají, rozkrájí a sítkem protlačí.

Docflená šťáva vínem se rozředí a hodně ocukruje.  
Vše ostatní jak při druhých zmrzlínách.

#### 1774. Skořicová zmrzlina.

Rozbijí se čtyry vejce na miskú, přileje se litr sladké smetany, přidá se čtvrt kila jemně utlučeného cukru, dva dekagramy skořice, vše se míchá, šlehá a stále zahřívá; několikráté zahřívá a zase vychladnouti nechává.

Vše ostatní jako u druhé zmrzliny se provádí.

#### 1775. Hřebíčková zmrzlina.

Čtyry vejce rozbijí se do misky, přileje se litr smetany, přidá čtvrt kila cukru, za stálého šlehání se několikráté svařuje a vždy opět vychladnouti se dává; nakape se na to několik kapek hřebíčkového oleje a vše v zmrzlinu se upraví.

#### 1776. Zmrzlina z vinných hroznů.

Z úplně vyvinutých, ale přece ne docela vyzrálých hroznů otrhají se jahůdky, vylisují se, vodou trochu rozředí, lžíce až dvě rozpuštěného a vylisovaného gumitragantu se přileje a vše osladí.

Květ bezový spaří se a docflená šťáva přileje se k zmrzlíně, čímž tato zvláštní muškátovou chuť dostává.

Vše ostatní jak u druhých zmrzlin.

#### 1777. Likérová zmrzlina.

Do litru smetany dá se čtvrt kila roztlučeného cukru a libovolný druh likéru, kterého se tolik přilévá, až je ho v zmrzlíně cítit.

Vše se ušlehá v sněh a jak při ostatních zmrzlínách provede.

### 1778. Skořicová zmrzlina.

Dvě deka roztlučené skořice, čtvrt kila roztlučeného cukru dá se do litru sladké smetany, vše se v pěnu ušlehá a v zmrzlinu promění.

Místo skořice možno užít i jen skořicového oleje.

### 1779. Vanilková zmrzlina.

Osmina kila cukru se jemně utluče, přidá jemné utlučené vanilky a přileje litr sladké smetany.

Smetana se ušlehá až spění, pěna se sebere a sítkem procedí, ostatní smetana se dále šlehá, až veškerá spění a v sněh se promění.

Sněh dá se v nádobě do ledu, za hodinu bývá umrzlý.

Zmrzlina vyklopí se z formy tím, když se napřed postaví do teplé vody a forma pak hned na mísu obrátí.

### 1780. Ananasová zmrzlina.

Vyzrálý ananas rozkrájí se na kousky, rozstrouhá se na struhadle, přimačká se šťávy citronové, vodou rozředí a rozvařeným cukrem osladí.

Vše ostatní jak při druhých zmrzlinách.

### 1781. Jiný způsob.

Aby v čase, kdy ananasy vyzrálé nejsou, mohla se ananasová zmrzlina dělati, upravuje se ananasová marmeláda, které k cíli tomu užítí lze.

Ananas se právě tak, jak při první zmrzlině povědno, rozstrouhá a vylisuje, co šťávy, tolik přidá se jemně utlučeného cukru, vše se spolu svaří a do nádob uloží.

Při děláni zmrzliny rozředí se marmeláda vodou, přidá se šťáva citronová a zmrzlina se upraví.

### 1782. Růžová zmrzlina.

Růžová šťáva, o které na jiném místě se zmiňuji, rozřeďuje se růžovou vodou, též jinde popsanou, ke všemu přidává se šťáva citronová a vše se ocukruje a svaří.

Ostatní jako při druhých zmrzlinách.

### 1783. Růžová zmrzlina se smetanou.

Vrazí se šest žloutků do litru sladké smetany, přidá se tolik růžové šťávy, až se dostatečně osladí a chuť růžovou dostane.

Několikrát se svaří a vychladne, při tom stále šlehá a jako jiná zmrzlina zařizuje.

### 1784. Jasmínová zmrzlina.

Jasmínové lístky dají se do nádoby, spaří se vařící smetanou, přikryjí se a nechají docela vychladnouti, na to se ubrouskem procedí.

Čtyry rozkvedlané vejce smíchají se s tři čtvrtě kilo jemně utlučeným cukrem a vše zařídí se tak jak u druhých zmrzlin.

### 1785. Piškotová zmrzlina.

Šest žloutků, litr smetany, osmina kila cukru se smíchá, stále šlehá, několikrát zahřeje a zase vychladnouti nechá.

Ke všemu přidá se třetina kila jemně utlučeného piškotu, smíchá se a v zmrzlinu přemění.

### 1786. Máslová zmrzlina.

Deset žloutků se s litrem vody smíchá, cukr o citron neb pomeranč se otre, přidá půl kila sladkého másla, při stálém šlehání se několikrát zahřeje a zase vystydnouti nechá, na to se rozvařeným cukrem hojně osladí.

Přidáním různého koření, skořice, vanilky atd. možno zmrzlině přidati rozmanité chuti.



## 1787. Punčová zmrzlina.

Na cukr se otrou kůry z dvou citronů a hořkého pomeranče, vylisuje se šťáva z osmi citronů a jednoho pomeranče, přidá se trochu vody, vše se osladí, procedí a dá umrznouti.

Při upravování na zmrzlinu přileje se trochu araku.



## Limonády a podobné nápoje.



## 1788. Limonáda.

Do 14 decl. (mázu) vody se vytlačí šťáva z tří citronů, přidá se dle potřeby cukru, a kdo chce, může ji postaviti k ledu. Pak-li se voda dříve s cukrem svaří, vydrží limonáda na chladném místě po delší dobu.

## 1789. Jiný způsob.

O osminu cukru ostrouhají se citrony, šťáva ze tří citronů přidá se k tomu, vody se přileje, a když cukr rozpustěn, vše ubrouskem se procedí.

## 1790. Limonáda s citronem.

Rychle se obyčejně upraví limonáda z cukru, citronové šťávy a oloupané citronové kůry.

Lepší limonáda je, když se kůra tence oloupá, s cukrem a vodou svaří, nechá vychladnouti, přidá šťáva citronová a sklenice vína.

### 1791. Jiný způsob.

Štáva citronová dá se do sklenice vody, která se osladí. Má-li býti limonáda chutnější, čistí a rozpouští se cukr dříve, nežli do limonády se dává, jakož i vína se do této naleje.

### 1792. Limonáda jablková.

Limonáda tato připravuje se nemocným zvláště z nastužení.

Vezme se šest jablek, rozkrájí se v slupkách na kusy, naleje se na ně litr vařící vody, přidá se 50 gramů medu, štáva z dvou citronů a vyhřívá se na teplých kamnech asi hodinu.

### 1793. Limonáda fialková.

Smíchá se půl litru čerstvé vody s libovolným množstvím šťávy fialkové, šťávou z jednoho citronu, což vše dokonale se smíchá a dle chuti cukr se přidá.

### 1794. Nápoj oranžový.

Vezmou se čtyry hodně červené oranže, oloupají se velmi tence, polejí se dostatečně vínem, v kterém se aspoň půl dne přikryté nechávají ležeti, načež se vše procedí, přidají se dvě láhve dobrého vína, trochu šampaňského, dle chuti se osladí a promíchá a do sklenic nalévati se může.

### 1795. Malinová limonáda.

Čerstvé maliny se vytlačí. Litř šťávy se smíchá se dvěma litry vody, šťávou citronovou, 24 dekagramy (16 loty) utlučeného cukru a procedí se do sklenic.

Není-li čerstvých malin, může se použiti i zavařeně šťávy. Aby se chuť zlepšila, může se přidati šťávy citronové nebo ryvívové.

### 1796. Malinová voda.

Jsou-li čerstvé maliny, vylišují se, co šťávy, tolik přileje se vody, přidá citronové šťávy, vše se osladí a procedí.

Nejsou-li čerstvé maliny, vezme se šťáva malinová a vodou rozředí; i ocet malinový lze k upravení líbezného nápoje užíti.

#### 1797. Jahodová voda.

Jako malin možno i dobře vyzrálých jahod k úpravě líbezné, chutné vody užíti.

#### 1798. Mandlové mléko.

Osmina kila mandlí se opere, utlouká a vodou rozetírá, přileje vody, smíchá a hustým ubrouskem procezuje, načež se vše osladí.

#### 1799. Slezový nápoj.

Slezový kořen se nakrájí na kostky a vaří  $\frac{1}{2}$  hodiny ve vodě. Kořínek se pak vyhodí, na  $3\frac{1}{2}$  decilitru scezené vody se počítá 14 dkg. cukru, a vaří se tak dlouho, až je to úplně husté, pak se dá do láhviček a pečlivě uzavře.



## Chladicí nápoje (Sorbet).

#### 1800. Chladicí nápoje.

V nádobách na zmrzlinu a v ledu upravují se chladicí nápoje, které nejméně pět minut potřebují, nežli schladnou a jako zmrzlina shoustnou.

Na to se nádoba otevře, vše v nádobě se promíchá, a když tekutina úplně zmrzla, přileje se do ní čistého líhu neb jiné při úpravě chladicích nápojů uvedené tekutiny.

Nádoba nechá se poznovu v ledu.

Chladicí nápoje musí býti částečně tekutými.

### 1801. Jahodová chladička.

Jemným řešetem se tři čtvrti kila vyzrálých jahod s jednou čtvrtí revízu promačká; docílené šťávy přidá se tři čtvrti litru cukrového syrobu, šťáva z dvou citronů, načež vše opět se procedí.

Šťáva přivede se na 18°, načež pak se dá do nádoby na zmrzlinu, by zmrzla.

Před užitím naleje se šampaňské neb burgundské víno do zmrzlé tekutiny, vše důkladně se promíchá a nápoj v sklenicích na stůl nosí.

### 1802. Višňová chladička.

V půl litru měkké čisté vody nechají se po čtyry hodiny roztlučená jádra v láhvi na teplém místě, načež se tekutina procedí, s  $\frac{3}{4}$  litrem cukrového syrobu smíchá a vše na 17° se zahřeje, potom nechá se vychladnouti a zmrznouti.

Přidá se višňovky, vše se smíchá, do sklenic naleje a na stůl nese.

### 1803. Jasmínová chladička.

Jasmínová chladička upravuje se právě tak, jak chladička růžová, jen že místo růžové vody přidá se do ní vody jasmínové.

Jasmínová voda dobývá se z květu jasmínového, který horkým cukernatým syrobem se spaří a několik hodin v pokryté nádobě ostane, na to se procedí.

### 1804. Růžová chladička.

Vezme se litr syrobu cukrového, přidají se dvě unce růžové vody, nechá se vše umrznouti, na to přileje se několik skleniček líhu, vše důkladně se promíchá a do sklenic nalévá.

### 1805. Kávoval chladička.

Umele se půl kila čerstvě upražené kávy, dá se do stroje, přeleje třemi litry vařící vody. Do upravené kávy dá

se kilo jemně roztlučeného cukru, vše se pevně zadělá, ve vařící vodě na teplém místě nechá, a stále míchá, aby cukr brzo se rozpustil. Hotová káva procedí se tylem, dá se vychladnouti, naleje se do nádoby na dělání zmrzliny, a podobně jako ta nechá se umrznouti, na to přidá se do ní cognac (koňak) a nosí se v sklenicích na stůl.

### 1806. Malagová chladička.

Na misku dá se šťáva a jemně rozsekaná kůra ze dvou citronů, štipec skořice a litr cukrového syrobu 18°. Vše se nechá tři až čtyry hodiny v pokoji, načež se tekutina procedí a zmrznouti dá.

Před naléváním přidá se do tekutiny láhev malagy a čtyry bílky, vše se aspoň deset minut propracovává dosti rychle, by bílky nezmrzly, ale v sněh se proměnily, načež hned do sklenic se nalévá.

Místo malaga možno užítí i každého jiného dobrého a libovolného vína.

## Ovoce.

### 1807. Uschovávání ovoce.

Ovoce v zimě je nejen pochoutkou, ale lze ho i co léku v mnohých chorobách užítí.

Ovoce více scukernaté udrží se lépe, nežli ovoce vodou přesycené, proto hodí se ovoce ze suchých, teplých let spíše k přezimování, nežli ovoce z let a pozemků vlhkých.

Ovoce neúplně vyzrálé lépe se udrží, nežli ovoce zcela vyzrálé; úplně vyzrálé ovoce rozkládá se a nevydrží, kdežto ovoce nevyzrálé po čas svého uschování teprve dozrává.

Ovoce s velmi jemnou kůrkou, jakož i hrozny, které mají těsně na sebe přilehající jahůdky s jemnými kůžičkami, neudrží se dlouho, ale brzo v hnilobu přecházejí. Ovoce, které má přezimovati, nechť čes se opatrně, aby se neotloulou a tehdy, když od rosy aneb po dešti úplně oschlo.

Ovoce, které má se uschovati, nesmí býti pohmožděno, hmyzem poškozeno, a musí i zdravé topky míti. Ovoce zřezané položí se na listy, ale tak, by se nepohmoždilo a nepomačkalo, nikdy ale nesmí se dávat na sebe do košů, aby se nepotlouklo.

Ovoce, pro uschování určené, musí se rukou česati a ne klátiti.

#### 1808. Uschování jablek.

Aby se jablka, jichžto v domácnosti potřebujeme, dlouho zachovala, dají se na podzim do dřevěných nádob; aby však nebyly naplněny, přikryjí se ratolestmi jalovcovými a tyto přiloží prkny. Mezi jednotlivými prkny nechají se mezery, napříč položí se prkno, které se obtíží kamenem. Nádobu se naplní studničnou vodou až po vrch. Jablka mají příjemnou chuť, podobají se jablekům ve víně vařeným. Když se jednotlivá jablka vybírají, má se to státi vidličkou a nikoliv rukou, také se nemají při vybírání všechna prkna odstraniti.

#### 1809. Ukládání ovoce.

Ovoce, k uschování určené, ukládá se do místností chladných, kde se po celý čas přechovávání jeho teplota vzdušní nemění, aniž jaký průvan bývá.

Na police — každý druh pro sebe — uloží se ovoce tak, aby jeden kus druhého se nedotýkal. Čas od času se ovoce přebírá, a které by počínalo se kaziti, hned se odstraní.

#### 1810. Přezimování ovoce.

Ovoce dává se v chladné místnosti na suchou slámu, ale tak, by jeden kus druhého se nedotýkal. Ovoce musí se často prohlížeti, přebírat a co by pokaženo bylo, odstraňovati.

### 1811. Výhodné uschovávání ovoce.

Ovoce, k přezimování určené, uváže se za své stopky k latím, ale tak, by se jeden kus druhého nedotýkal. I zde musí se častěji ovoce prohlížeti a které by se kazilo, musí se odstraniti.

### 1812. Jiný způsob.

Ovoce vybrané uloží se na čistá prkna do chladné místnosti, ale tak, by jeden kus druhého se nedotýkal.

Aby vzduch tak snadno k ovoci přístup neměl a teplota často se neměnila, přikryje se ovoce buď kořenáči, skleněnými přsklopy a mimo to vše se ještě suchým pískem úplně zasype, by žádnou skulinou vzduch do úkrytů těch vnikati nemohl.

### 1813. Jak lze ovoce přes zimu zachovati.

Vhodné druhy, a z těchto jednotlivé kusy ovoce vyberou se, dají opatrně do kornoutů z pijavého papíru, za topku se uváže a v chladné místnosti na latě se upevní.

Ovoce v kornoutech vydrží hodně dlouho. Kornouty nesmí se dříve otevírati, než až se ovoce pojídati má. Ovoce v kornoutech udržuje se stejnou teplotou, kdežto při častém otevírání těchto snadno se kazí.

### 1814. Udržeti čerstvé švestky.

Mají-li švestky chutnými se udržeti a dobře přezimovati, nesmí se nechatí úplně vyzrání a musí se pozorně sčesávat, aby se neotřely, aniž pohmoždily. Švestky i se svými stopkami ukládají se do nádob, dle toho, mnoho-li jich uložití chceme, buď do hrnců aneb do soudků, ale tak, by jedna druhé se nedotýkala.

Mezi švestky dává se bezvadná řezanka aneb plevy, nádoba se pevně zadělá, aby vzduch do vnitř přístupu neměl. Nádoba se švestkami uloží se na suchou půdu. Švestky udrží

se čerstvými až do jara, nesmí ale dříve se otevírati, neb tím by snadno se kazily.

Ne úplně vyzrálé švestky možno i s větvičkami sřezávati, papírem dobře obaliti a na půdě na trám uvázati. I tímto způsobem lze chutné švestky udržeti — ale švestky jsou scvrklé.

Mnozí ukládají švestky s nádobami i do studní, kde stejné chladno panuje.

Sřezávání švestek i s větvičkami nelze doporučovati, an tím úrodnost stromu pro budoucí leta trpí.

### 1815. Jak se švestky zachovají čerstvými.

Švestky dozrálé se otrhají i se stopkami. Jedna vedle druhé se pokladou v suché místnosti, pak se dají do nádoby, na jejímž dně jest pšeničná mouka, švestky i se stopkami se pokladou tak, aby se jedna druhé nedotýkaly, a opět vrstva mouky. Když je nádoba plná, zavře se, aby neměl vzduch přístupu. Mají-li se švestky dáti na stůl, oře se s nich mouka, dají se na sýto a drží se nad parou; avšak ne příliš nízko. Za chvíli nabudou švestky opět svěží podoby.

Anebo vyberou se úplně bezvadné švestky i se stopkami, pšeničné plevy se zbaví prachu, prosijí se; nasype se jich vrstva do koše, na ni se naklade vrstva švestek, aby se jedna druhé nedotýkala, na ně se nasype vrstva plev a tak se naplní koš, vrchní vrstva ať jsou plevy, přikryjí se slámou a zavážou plátnem a nechají na suchém místě státi.

### 1816. Zasilání ovoce.

Pro zasilání ovoce vyberou se druhy tvrdší, s pevnou slupkou, neb s měkkou slupkou na cestě snadno se pohmoždí.

Nejlépe zasilá se ovoce tak, když se opatrně buď do košíčku aneb škatul uloží a na určité místo opatrně donese.

Ovoce, ať v košík neb škatuli ukládané, pokládá se vedle sebe a na sebe tak, aby se nepohmoždilo, a proto po-



kládá se obyčejně listím, taktéž i listím se zakrývá. Na vzdálenější místa zasílá se ovoce jemnější v koších, hrubší a tvrdší v bednách.

Ovoce do košťů na delší dovoz ukládá se právě tak, jako do škatul, na lupeny, aby se jeden kus druhého nedotýkal. Vrchem se koš plátnem pošíje.

Zasílá-li se ovoce v bednách, tu se dává větší ovoce do spodu, skuliny se vyplňují bezvadným senem, drtinami, plevami, řezankou a podobnými látkami.

Látky tyto musí býti nezkaženy, beze všeho zápachu, aby ovoce škody nevzalo. Bedna musí se i zvenčí proti vnikání vzduchu a vlhka úplně chrániti.

Ovoce nechť zasílá se jen za suchého počasí, neb za vlhka natáhne se vodními parami a nesnadno se udržuje.

### 1817. Sušení ovoce.

V letech, kde hojná úroda se objeví, stává se mnohdy, že čerstvé ovoce tak snadno a dobře prodati nemůžeme, jak bychom sobě přáli.

Výhodno je vždy, podaří-li se nám zbaviti se surového ovoce a dobře je zpeněžit, jinak ale nastává potřeba starati se o to, by ovoce se zachovalo; čehož docílíme sušením, aneb i jiným využitkováním.

Ovoce suší se na dvojí způsob, — buď jen na slunci, neb v pecích, aneb ve velkém v sušárnách zvláště připravených, nejlepší z těchto sušáren jsou přenášecí sušárny Lucasovy, které dle potřeby převážeti a v každém místě upotřebiti můžeme.

V malém, a v nedostatku sušáren suší se ovoce v chlebových pecích po pečení chleba; ve velkém ale na lískách buď proutových aneb drátěných. Sušárny buďtež vždy tak stavěny, by snadný příjezd k nim byl, aby ze všech zahrad daleko k nim nebylo, a sušení co nejlépe a nejlacněji se v nich provozovati mohlo.

V každé sušárně nechť teplo co nejvíce využito je, aby nikudy neucházelo a nikudy i na zmar nepřicházelo, při tom ale by se topiva co nejméně spotřebovalo, ale by i sušení dosti rychle před se šlo.

Při sušení ovoce nesmí se najednou silně zatopiti, poněvadž ovoce k sušení určené rádo praská a šťáva z něho snadno vytéká, čímž velmi na dobré jakosti a libé chuti trátí.

Po celou dobu sušení musíme častým obracením starati se o to, aby ovoce na všech stranách a ve všech vrstvách dokonale se prosušilo.

### 1818. Sušená jablka a hrušky.

Čím lepší a jemnější chceme ovoce sušené míti, tím více práce a pozornosti musíme sušení věnovati. Jemné a zvláště dobré druhy jablek a hrušek sloupávají se před sušením, rozkrajují se na čtvrtky a i zrnka se vyndávají.

Ovoce rozkrájené — zvláště jemné — nesmí nikdy přes noc zůstat na hromadě, poněvadž šťáva se trátí, ovoce toto, jakmile se rozkládá, musí se sušiti hned.

Rozkrájené ovoce vysušené musí býti jako kamének tvrdé, poněvadž málo vysušené rádo vlhkost přitahuje a snadno plesniví, čímž na své ceně, jakosti a stálosti trátí.

Ovoce menší ceny, zvláště menších druhův se ani neloupe ani nerozkrajuje, alebrž celé suší.

Špatnější ovoce suší se obyčejně jen v jednoduchých pecích, kdežto lepší, má-li svou cenu udržeti, musí se na lískách sušiti.

Mají-li švestky býti dobré, tu nechť ostanou na stromě tak dlouho, až úplně vyzrály, neb potom tím chutnější jsou a tím snáze se i suší. Pokažené a červivé ovoce potřeba před sušením odstraniti, poněvadž tímto i ostatní dobré ovoce na své chuti trátí a v ceně ztrácí.

Menší druhy — jako višně a jiné — suší se z počátku

na slunci a chrání se před vlhkým počasím, a teprve když stálým obracením byly náležitě oschly, dávají se do jednoduchých pecí, kde dříve chleb pečen byl, k úplnému vysušení.

### 1819. Sušené švestky a višně.

Švestky a višně jsou dobře prodajnými a v obchodě hledanými, mají-li pěknou barvu černou a příjemný lesk.

Obého docílíme tím, když náležitě usušené ovoce rychle z parna sušírny na vzduch vyndáme.

Švestky suší se obyčejně s peckami a v slupkách. Chceme-li ale zvláště chutné ovoce dostat, tu pecky se vybírají a slupky pozvolna se rozpařují, by mnoho šťávy neztratily, lehce novou kůžku dostaly a teprve později, když pomalu byly zvadly, docela se usuší.

Ovoce sušené musí zůstatí po více dní v suchých místnostech, by se vypařilo a tak snadno se nekazilo a neplešnivělo.

### 1820. Ukládání sušeného ovoce.

Má-li ovoce sušené dlouho chuť udržeti, musí brzo po vychladnutí do beden neb sudů uloženo a zaděláno býti, by ani prach, ani vlhko, ani myši do vnitř přístupu neměly.

Kdyby ovoce pro mnohé nepříznivé okolnosti plíseň chytalo, nejlépe jesti, dá-li se ještě jednou do vytopené pece neb v sušírnu, takto poznovu opravené ovoce hledme co nejdříve prodati, poněvadž pak dlouho nevydrží.

Dobře usušené a náležitě uschované ovoce vydrží mnohá leta při dobré chuti.

### 1821. Způsob sušení ovoce ve Francii.

Čerstvě natrhané ovoce se dá do horké vody a nechá se tam, až změkne. Pak se poklade měkké, oloupané ovoce na sýto, pod kterým stojí nádoba, aby vytékající šťáva do ní kapala; dá se na lísky po chlebě na 24 hodin do pece. Pak se nechá vychladnouti, namočí se ve šťávě, která z ovoce

vykapala, a suší se v sušárně, konečně se nakládá do krabic a jednotlivé vrstvy se oddělí papírem.

### 1822. Křížaly.

Jablka a hrušky se očistí, na tenké koláčky rozkrájí, a dají buď na slunce neb v troubě sušiti.]

Dobře usušené křížaly udrží se dlouho, děti je rády pojídají a lze z nich i povidla aneb též různá jídla, jako muziku a t. d. upravovati.

### 1823. Sušené jahody.

Černé jahody očistěné, úplně vyzrálé dají se na papír do trouby, pozvolna se suší, aby šťáva nevytekla, při čemž často se obracejí a přebírají.

### 1824. Sušené borůvky.

Borůvky se zbaví stopek, ale neperou se, nýbrž se nasypon na čistý papír a suší na slunci a tak dlouho obracejí, až se úplně scvrknou.

### 1825. Sušené brusinky.

Vyzrálé brusinky se očesají, na papír buď na slunce aneb na mírně teplá kamna, aneb do pece po vypečení chleba se dají a pozvolna opatrně suší, by kůže nepopraskala a veškerá šťáva v nich ostala.

Dobře usušené brusinky vydrží velmi dlouho, a lze jich k různým úpravám jídla užíti jako brusinek čerstvých.

### 1826. Sušené merunky.

Úplně vyzrálé merunky se očistí, pecka vyndá, merunky rozpůlí a na papír rozloží.

S papírem dají se merunky na plech a suší opatrně ve vytopené troubě, aby šťáva nevyběhla.

Rozumí se samo sebou, že nejen merunky, ale každé k sušení dané ovoce musí se dle potřeby vždy ob čas obracet, aby na všech stranách stejně vyschlo.

### 1827. Užívání sušeného ovoce.

Sušené ovoce se buď samo o sobě aneb smíšené vaří a pocukrované na stůl dává, aneb z uvařeného upravují se rozličné kompoty, jakož i rozmanitá povidla.

### 1828. Hrozinky.

Hrozinky jsou sušené jahůdky sladkých hroznů vinných a připravují se nejvíce v jižních krajinách, zvláště v Řecku, na Jonických ostrovech a jinde.

Vhodné hrozny se při vinobraní v srpnu a září vyberou, na slunci suší, při čemž častěji se obracejí.

Uchlé jahůdky odrhnou se dřevěnými hřebeny, dají se do provětraných místností, by nestuchly, úplně vše se uzavře, aby teplota se neměnila.

Dobré, čerstvé hrozinky musí míti tmavomodrou svěží barvu, musí býti sladké a nesmí míti mnoho řapíčků.

Sultánky nazývají se hrozinky z bílých druhů hroznů větších.

Před upotřebením musí se hrozinky omýti a přebrati.

### 1829. Jak se zachovají ořechy?

Aby vlašské ořechy zůstaly čerstvými jako se stromu, nechají se v zelené slupce a dají do kamenného hrnce do otrub nebo suchého písku, přikryjí se kamenem a zakopají tak hluboko, aby jim mráz uškoditi nemohl; takto opatřené ořechy zachovají se po několik měsíců čerstvými.



## Kompoty.

---

### 1830. Kompot.

Kompot je sušené neb čerstvé ovoce, které ve vodě, víně neb cukru se skořicí, citronovou kůrou a hřebíčkem uvařeno, vychladlé pak buď k pečením neb moučným jídlům se přidává.

Větší ovoce, jako jablka, hrušky a podobné se loupají, jádra i s obryzkem vykrajují, na půlky, čtvrtky neb kolečka krájejí a s vodou neb vínem tak svaří, až úplně změknou; potom vkusně na misku se dávají a cukrem posypávají.

Merunky, broskve, švestky, višně, třešně a t. d. nemusí mítí tolik vody, an samy v sobě hojně šťavnaty jsou; merunky a broskve se rozpůlí, pecky se vyberou; ze švestek pecky se vyberou, višně ostávají celé.

Jahody a maliny jen přebvané, syrové dávají se na talíř, posypávají cukrem, aneb když se mají svařiti, tak se jen rozpaří, ale nikdy do měkka uvařiti se nesmí.

Sušené ovoce musí se dříve přebrati a oprati, nežli se vařiti dá.

Každý kompot smí se jen v kamenné, nikdy v železné nádobě vařiti, neb by dostal nepříjemnou příchut.

### 1831. Kompoty.

Kompoty nemohou se po delší dobu uschovávatí, ale jakmile se upravily, čerstvé požití býti musí.

Kompoty lze buď jednoduché, jemné aneb i míchané upravovati z více ovocných druhů najednou.

Obyčejně upravují se různé kompoty: z jablek, hrušek, merunek, jahod, malin, ryvízu, broskví, švestek, višní, třešní a mirabelí.

### 1832. Smlíšený kompot.

Dle vkusu a libosti může sobě hospodyně druhy ovoce vybrati, každý druh sám pro sebe v cukru dusiti a vhodně a vkusně na mísu uložit.

Mimo to prokládá se vařený kompot hrozkami a jiným k okrášlování hodícím se ovocem.

### 1833. Muzika.

28 dekagramů (16 lotů) sliv, 28 dekagramů suchých jablek a tolikéž hrušek se vypere a postaví na kamna s takovým množstvím vody, aby smíšenina byla jen potopena, a přidá se trochu cukru.

### 1834. Jablkový kompot.

Vyberou se pěkná jablka, oloupají se, jádra i s oštinami se vyříznou, dají se na pekáček, přidá se trochu cukru, vody, pomerančové kůry a skořice, vše se puklicí přikryje a dusí. Udušená jablka do žluta dají se na misku, posypou se roztlučeným cukrem, a chceme-li je ještě chutnějšími mít, okráší se kolkolem jablkovou huspeninou.

### 1835. Jiný způsob.

Oloupaná jablka rozkrájí se na čtvrtky, zrna se vykrájí, na pekáčku se dusí, přidá se pomerančové kůry drobně rozsekané, cukru, vody, hrozk a dle chuti i fiků a jiných přimíšenin, vše se společně svaří, až jablka úplně změknu, načež se vkusně upraví, položí na talířek a posypou cukrem.

### 1836. Nadívaná jablka.

Velká chutná jablka se oloupají, jádra opatrně se vyříznou, prostředek jablek vyplní se jemnými povidly merun-

kovými neb broskvovými, položí se na pekáček vedle sebe, zalejou se cukrem rozpuštěným, načež se v troubě měkce uvaří neb upekou.

### 1837. Kompot hruškový.

Pěkné, vyzrálé hrušky se oloupají, stopky odřežou; velké hrušky se rozkrajují, kdežto malé celými ostávají.

Hrušky vaří se v měkké vodě, do které trochu šťávy citronové přidáno bylo, načež se dají do svařeného cukru, s kterým opět se povaří.

Na misky vkusně položené obkládají se huspeninou jablkovou a polévají šťávou cukrnatou.

### 1838. Kompot z pečených hrušek.

Pěkné a chutné hrušky se opatrně upekou na pekáčku, kůže se s nich sundá, a do rozvařeného cukru nandané s tímto několikráte se svaří.

Cukru může i skořice přidána býti.

Uvařené hrušky dají se na misku a polijí šťávou cukrnatou.

### 1839. Kompot z renetek.

Renety se oloupají, na čtvrtky rozkrájí, zrnka se vyberou, svaří se s vodou a cukrem, až úplně změknou a sežloutnou, dají se na talíř, nožem urovnají a cukrem posypou.

Taktéž možno renety zvlášť a cukr též zvlášť svařiti; uvařené renety dají se na řešeta vychladnouti, ukládají se na misky, zalévají se až do šestého stupně svařeným cukrem, neb obkládají se huspeninou jablkovou.

### 1840. Višňový a třešňový kompót.

Višně a třešně se buď vyloupou, aneb celé do cukru, do šestého stupně svařeného se dají a s tímto několikráte povaří, načež se višně a třešně vyberou, na řešetě oschnouti



nechají, co zatím část šťávy s trochou ryvízové šťávy v huspeninu se svaří a upraví, aby studená na višně neb třešně se nalila.

#### 1841. Srstkový kompot.

Vezmou se pěkné, vyvinuté, ale dosud nevyzrálé srstky, očistí se, pecičky se vyberou, srstky v měkké vodě se jednou svaří, v nádobě zakryté nechávají se vychladnouti; úplně vychladlé dají se poznovu jednou svařiti, ale tak, by se nerozvařily, vybírají se, dávají do čerstvé vody, a když vychladly, nechají se na řešetech osušiti. Do dobře rozvařeného cukru dají se srstky, povaří se s ním společně, pěna se sebere, nádoba přikryje a nechá do druhého dne pokojně státi.

Druhého dne několikráte srstky s cukrem se svaří, pěna sebere a když vychladly, dávají se na misku, polévají a posypávají se cukrem.

#### 1842. Jahodový, malinový a ryvízový kompot.

Vezmou se pěkné buď jen jahody, neb maliny aneb ryvíz, čistě se operou a na řešetě oschnouti dají. Do cukru, až do šestého stupně svařeného, dá se svrchu uvedené ovoce, vše pozvolna se svaří, ale rozvařiti se nesmí; vybírají se, dávají na misku a posypávají roztlučeným cukrem.

#### 1843. Merunkový kompot.

Vezmou se úplně vyvinuté, ale dosud úplně nevyzrálé merunky, rozpůlí a oloupají se, načež se pozvolna v rozvařeném cukru vaří, když vychladly, na řešeta se pokládají. Cukr s trochou jablekové huspeniny dává se až v perle svařiti, vkládají se merunky do něho; na misku urovnané polévají se cukrem, jakož i drobně roztlučeným posypávají.

#### 1844. Broskvový kompot.

Vyvinuté, ale ne úplně vyzrálé broskve vaří se až změknou ve vodě, vyberou se, dají v studené vodě vychlad-

nouti, dávají se na řešeta, aby oschly, načež se loupají, do svařeného cukru dávají, s kterým společně se zavažují. Trochu šťávy svaří se s huspeninou jablkovou, upraví se v huspeninu a naleje na zavažené broskve.

#### 1845. Kompot z mirabelí.

Úplně vyvinuté, ale dosud ne zcela vyzrálé mirabele se očistí, na několika místech jehlou propíchají a pozvolna se zahřívají, a jakmile by vaření se počínaly, odstavují se přikryté, aby v páře došly, načež se vybírají, do studené vody dávají a druhého dne, když byly oschly, se svařeným cukrem několikrát do varu se dostávají.

Na misku vkusně urovnané, polévají se cukrem až v perly svařeným.

#### 1846. Kompot hroznový.

Otrhají se z pěti až šesti pěkných, ne příliš přezrálých, modrých neb zelených hroznů jahůdky; rozpustí se 200 gr. cukru se čtvrt až  $\frac{3}{8}$  litru vody, s kterou se svaří, ale nesmí popraskati, načež se vyberou opatrně lžící, cukrová šťáva vaří se dále, až úplně zhoustne, načež se na jahůdky hroznové naleje a společně s nimi vychladnouti nechá.

#### 1847. Malinový kompot.

12 dekagramů (8 lotů) cukru se dá do vody a vaří se až zhoustne, do toho se přidá 1—2 litry malin, které se po chvíli vyberou a svařenou šťávou polijí.

#### 1848. Jiný způsob.

Čerstvé jahody se očistí a smíchají s cukrem, po několika hodinách se šťáva slije, vaří, několikrát se jahodami v něm potřese, pak se nechá kompot vychladnouti.

### 1849. Třešňový kompot.

Na půl kilogramu zralých třešní se naleje 9 dekagr. (6 lotů) ve vodě rozpuštěného cukru, aneb smíchaného se šťávou citronovou, skořicí a citronovou kůrou, několikrát se jimi zatřepe a půl hodiny vaří.

### 1850. Švestkový kompot.

Zralé švestky se dají na sýto, polijí se horkou vodou, oloupají se, dají na hlíněný pekáč jedna vedle druhé, posypou se cukrem, polijí studenou vodou, přikryjí se a zvolna se dusí.

Anebo: Opařené, oloupané švestky se nakrojí, místo pecky se vloží půl oloupané mandle, pak se dají na pekáč přikrytý, pocukrují se, přidá citronové kůry, netlučené skořice a s vínem se dusí, lžící se vyndají, šťáva se svaří, až zhoustne, a nalije na švestky. Také se mohou oba kompoty dáti pospolu.

### 1851. Jiný způsob.

Suché švestky se čistě vyperou v horké vodě, dají na pekáč s cukrem, celou skořicí a kouskem citronové kůry a do měkka se uvaří; na talíři se posypou tlučenou skořicí a cukrem, kolem se může dáti nakrájený pomeranč.

### 1852. Švestky s mandlemi.

Zralé švestky se zbaví pecek; místo pecky se vloží celá mandle a v troubě nebo sušárně se usuší. Uchovati se dají jako obyčejné švestky. Má-li se jich upotřebiti, namočí se v mléce, oválejí se ve smíchané mouce s cukrem a na másle se usmaží.

### 1853. Smažené švestky.

Velké, zralé švestky se spaří a oloupají; pecky se dřívkem vytlačí, místo nich se dá oloupaná, sladká mandle.

Ze 4 lžic mouky, jedné lžice cukru, dvou lžic rumu a dvou bílků, udělá se těsto, jedna švestka po druhé se v těstě omočí, v horkém másle usmaží, pokladou se pak na prosá-kací papír, posypou cukrem a skořicí a dají na stůl.

#### 1854. Kompot z brusnic.

Očištěné brusnice se dusí s cukrem, citronovou korou a skořicí po čtvrt hodiny, dají na talíř; skořice a citronová kůra se vyberou a brusnice se přidávají k pečení.

#### 1855. Kompot oranžový.

Oranže se oloupají, kůra jemně okrájí, kousky oranže od sebe rozdělí, rozloží na talíř, a když se mají na stůl nésti, posypou se roztlučeným cukrem, nebo do husta roz-vařenou cukrovou šťávou se zalejí a vychladnouti nechají.

#### 1856. Kaštanový kompot se smetanou.

Upečené kaštany se oloupají a v koláčky rozkrájejí. Žloutky se sladkou smetanou smíchané vlijí se pozvolna a za stálého míchání do cukru až do osmého stupně svařeného, nechají se společně povařiti, načež procedí se na vkusně uložené vařené kaštany na misku.

#### 1857. Kaštanový kompot.

Kaštany dokonale se upekou neb udusí, oloupají a v ko-láčky rozmačkají; takto upravené dají se na pekáček, po-lejou rozvařeným cukrem a poznovu se zahřejou v teplé troubě, aniž by se vařily.

Vyndávají se na misku a polévají svařeným cukrem, ku kterému šťáva ze sladkého pomeranče přidána byla.

## Zavařeniny.

---

### 1858. Pravidla při ukládání zavařenin.

Veškerá zavařenina musí v suchu a v chladné místnosti uložena býti, nemá-li se zkaziti. V dusných, vlhkých místnostech dostává zavařenina špatnou příchut. Zavařeniny musí se často prohlížeti, jestli se nekazí, jestli cukr není málo svařen, aneb jestli zavařenina ku kysání nepřechází; chybné je též, je-li cukr přespříliš svařen; tu se obaluje na ovoce, čímž na pěkném pohledu valně utrpí.

Aby cukr z ovoce se dostal, obřeje se nádoba, ovoce s cukrem vyndá se, přileje se trochu vody, dá se vše několikrát svařiti, načež se vše do nádob dá.

Jakmile pozorujeme, že by zavařenina tratila chuť a barvu, sleje se cukr, naleje se čerstvý, s kterým ovoce se svaří, pěna sebere a vše za tepla do nádob dá.

### 1859. Zavařování ryvízu.

1 $\frac{1}{2}$  kilogr. zrnek ryvízových se opere a nechá na síti oschnouti; svaří se půl litru vinného octa s půl kilogramem cukru, 15 gramy (lotem) skořice, 8 hřebíčky, až to zhoustne; ryvíz se v tom svaří a vlije do kamenného hrnce. Druhého dne se štáva slije, svaří se opět, na ryvíz nalije, což se po dva dni opakuje. Hrnec se pak přikryje, dobře zaváže a uschová na chladném místě.

### 1860. Jiný způsob.

Zralý ryvíz se dá do sklenic, které se dobře uzavrou a zaváží; postaví se do kotle do sena, aby se jedna druhá nedotýkala, nalije studené vody, která se vaří, po 10 mi-

nutách se kotel (možno-li) odstaví, ryvíz nechá vychladnouti, načež se láhve otrou a uschovají. Má-li se ryvízu užítí, svaří se šťáva s cukrem a nalije na ryvíz, kterého se může užítí co kompotu nebo nadívání.

### 1861. Zavařování ryvízu v cukru.

Na půl kilogramu přebraného, opraného ryvízu se svaří půl kilogramu cukru ve čtvrt litru vody, až se táhne, načež se ryvíz do něho vloží a svaří, aniž by se zrnka rozpukala; lžící se vyndají, šťáva se ještě jednou svaří, nalije na ryvíz, který se dá do sklenic a dobře zaváže.

### 1862. Zavařování malin.

Za suchého počasí se natrhá nepřežrálých malin, které se hned po natrhání nakládají. Na půl kilogr. malin se svaří půl kilogr. cukru ve čtvrt litru vody, maliny do něho vloží, nad mírným ohněm zvolna svaří a na míse přikryjí sítem a nechají tak státi až do druhého dne. Maliny se vyndají, položí pozorně do sklenic, svařený cukr se procedí sítem a tak dlouho vaří, až úplně zhoustne, a vychladlý se lije na maliny, načež se sklenice dobře uzavřené na chladné místo postaví.

### 1863. Zadělané maliny.

Vyberou se pěkné, velké, červené maliny, dokud nejsou přežrálé. Svaří se tolik cukru, co je malin, na šestý stupeň; když je ve varu, dají se maliny do něho a svaří se několikrát s tímto, pěna vrchem vyhozená se sebere a vše na misku vyleje a vystydnout nechá.

Druhého dne procedí se vše na jemném řešetu, cukr se sleje a maliny do nádob ukládají.

Do cukru naleje se trochu šťávy ryvízové, svaří se, až zhoustne, a teplý naleje se na maliny; teprve když vychladly, obvážou se a uloží do suché, chladné místnosti.

### 1864. Zavařeně maliny.

Co malin zavařiti chceme, tolik nechť se rozvaří až do šestého stupně cukru a v tomto i maliny; vše se častěji obrací, ale nemíchá, cukr až zhoustne, vyvaří a zavařenina do nádob ukládá.

### 1865. Zavařované třešně v cukru.

Čerstvé třešně se oberou; utluče se půl kilogr. cukru na 2 dekagr. třešní; vždy se dá vrstva třešní, pak vrstva cukru, zaváže se dobře, postaví do vařící vody, nechá tam po 8 minut; sklenice nebo krabice se osuší a uschovají.

### 1866. Zavařované třešně v octě.

Na přebrané třešně se naleje dobrého octa, aby byly všechny potopeny. Po dvou dnech se ocet slije, svaří s půl kilogr. cukru, skořicí, několika hřebíčky, pěna sebere, a procedí se horký na třešně, po třech dnech opět svaří, na třešně naleje, a když vychladne, zaváže se nádoby.

### 1867. Zavařované třešně v octě s vanilkou.

4—5 litrů třešní se polije půl litrem octa a nechá se v něm po dva dni stát. Třetího dne se svaří slitý ocet s půl kilogr. utlučeného cukru, třešně se taktéž s půl kilogr. cukru posypou a nechají 24 hodin v chladu státi; pak se v octě měkce uvaří, lžíci vyberou, ke šťávě přidá se vanilky, ta se svaří, na třešně naleje a sklenice se dobře zaváže.

### 1868. Zavařování borůvek.

375 gramů (25 lotů) cukru se svaří s vodou, až začnou vystupovati bubliny, do něho se vsype půl kilog. přebraných borůvek, svaří se rychle, aniž by se nechaly rozvařiti.

Následujícího dne se šťáva slije, svaří, aby zhoustla, tak že jen pomalu se lžíce kape, borůvky dají do sklenic,

svařený cukr na ně naleje, přikryjí se v rumu namočeným papírem a zavázané se uschovají.

### 1869. Černé jahody.

Černé přebrané jahody dají se do cukru na šestý stupeň svařeného, poznovu společně se svaří, vylejí na misku, přikryjí papírem a nechají státi.

Druhého dne sleje se cukr, aby poznovu se ještě více svařil, jahody opět se do něho vsypou a společně s ním svaří, pěna se sebere a zavařenina do nádob nandává.

### 1870. Zadělané jahody.

Na díl jahod svaří se díl cukru, a když je v největším varu, nasypou se do něho očištěné jahody a vše ještě několikrát se svaří, pěna se sebere a svařenina do nádob uloží, a když vystydla, teprve se ováže měchýřem.

### 1871. Nakládání jahod.

Za suchého počasí se nasbírají jahody se stopkami, pokladou tak na mělkou mísu, aby se jedna druhé nedotýkala a posypou se cukrem. Litř zralých jahod se protlačí sítem, přidá tolik cukru co jahody váží, a svaří se nad mírným ohněm, protlačí se muselínem, šťáva opět svaří a pěna sebere. Když šťáva vychladne, vloží se do ní jahody pocukrované, přistaví se k ohni, avšak nesmí přijíti do varu, a nechají se vychladnouti; když se to as čtyřikrát opakovalo, vyndají se opatrně jahody, vloží do sklenic, šťáva se ještě jednou svaří, nechá vychladnouti a nalije se na jahody.

### 1872. Jiný způsob.

Na půl kilogramu suchých, krásných jahod se vezme 375 gramů (25 lotů) cukru, svaří se s vodou, jahody do něho vloží, nechají jednou zkypěti, vyndají se, cukr se vaří, až



se táhne, jahody opět do něho vloží na 5 minut, pak dají opatrně do sklenic. cukr se vaří, až úplně zhoustne, a nalije se na jahody. Když vychladnou, zaváží se a uschovají na chladném místě.

Anebo svaří se na půl kilogramu jahod 375 gramů cukru, až se táhne; když počne cukr červenati, potřese se nádobou, jahody do cukru vsypou a nechají se státi, až se počne cukr vařiti, potřese se nádobou opět; pak se vylije tekutina na mísu, přikryje sítím a nechá vychladnouti. Druhého dne se nalije do sklenice, zaváže se, obalí senem a postaví do vody, v níž se zvolna tři čtvrtě hodiny vaří; pak se nechají vychladnouti a druhého dne se uschovají.

### 1873. Nakládání jahod do rumu.

Zralé, za sucha nasbírané jahody se uloží s utlučeným cukrem do sklenic, na ně se nalije tolik dobrého rumu, až přesahuje jahody, sklenice se uzavrou a zaváží.

### 1874. Brusinky.

Vyberou se nejlepší a největší brusinky do hrnce, přikryjou se puklicí, taktéž dají se do jiné nádoby přebrané menší brusinky.

Brusinky se pekou, ale nesmí býti příliš měkké, velké i drobné brusinky musí býti stejně měkké, načež se vylisují. Na díl šťávy dá se polovička cukru, vše se společně svaří, až zhoustne, při čemž stále pěna vyrušená se sbírá.

Svařená šťáva naleje se na jahůdky, promíchá se, a když vše schladlo, obvazuje se v nádobách, do kterých slita byla.

### 1875. Jiný způsob.

Šťáva z malých brusinek se s cukrem svaří, na velké syrové brusinky horká nalévá, vše se smíchá a opět poznovu provaří.

### 1876. Jiný způsob.

Mnohdy se jahůdky brusinek jen vyberou, vyperou, upekou a v chladnou místnost uloží, a teprve když se užítí mají, cukrem a skořicí posypávají.

### 1877. Nakládání brusnic (ruský způsob).

Zralé brusnice se očistí, operou, osuší a nasypou střídavě s navinulými jablky, nebo hruškami do kamenných nádob, do kterých se nalije tvrdé vody, přiloží se těžkým předmětem a postaví na chladné místo. Takto naložené brusnice vydrží celou zimu; má-li se jich upotřebiti, upraví se s cukrem.

### 1878. Pečené brusinky (ruský způsob).

Zralé brusinky se přeberou, operou a na síti usuší, dají do nádoby, dobře uzavrou a dají po chlebě do pece. Druhého dne se obváže po odstranění příkrývky nádoba blanou, a uschová se na chladném místě.

### 1879. Zavařování brusnic bez cukru.

Čerstvě natrhané brusnice se operou, osuší, dají do velkého polévaného pekáče a v něm do trouby, čas od času se jimi potřese. Jakmile jsou dobře prohřátý a po stranách vaření se počínají, potřese se jimi, z pece neb trouby se vyndají a do kamenných hrnců nasypou. Když vychladly, zaváží se a uschovají. Než se jich užije, promíchají se večer před tím cukrem a mohou se dáti druhého dne na stůl.

### 1880. Zavařování brusnic s jablky.

Brusnice se přeberou, očistí, spaří, voda se slije, na 5 litrů brusnic se nasype 1 kilogram cukru a několik kousků skořice; svaří se, pěna se sebere, a když počnou jednotlivé pukati, vyndají se a polijí polovicí šťávy. 20 jablek lepšho

druhu se rozkrájí, zbaví jader, dá do polovice štávy, pocukruje se, rozvaří, brusnice s nimi svaří, promíchají, dají do polévaných nádob a zavázané uschovají. Místo jablek se může užítí sladkých hrušek.

#### 1881. Zavařování švestek v octě.

Švestky se očistí, dají do hrnce, zasypávají se cukrem, přidá utlučené skořice, několik hřebíčků, zalijí dvěma šálky dobrého vinného octa, postaví se do studené vody, aby voda sáhala do polovice hrnce, hrnec se zaváže papírem, voda se vaří celou hodinu, hrnec se pak zaváže blanou, nechá ve vodě vychladnouti. Prvních 14 dní se jimi zatřese, aby švestky padly ke dnu. Nejlépe jest, když se zaleje hrnec nějakou mastnotou, aby vzduch neměl přístup.

#### 1882. Nakládání švestek.

Čerstvé, pěkné švestky se rozkrojí, zbaví pecek, oloupají, do sklenic nasypou a buď beze všeho v zavázaných sklenicích čtvrt hodiny ve vodě vaří, anebo se vlije na ně s vodou svařený cukr a pak se teprv ve sklenicích ve vodě vaří, pak se sklenice omotají senem a nechají vychladnouti, švestky se vyndají, otrou a uschovají.

#### 1883. Nakládání švestek do medu.

Švestky se zbaví pecek, dají do čistého soudku, posypou tlučnou skořicí a hřebíčky, polijí se medem, dobře se soudek zavře, soudek se válí, pak uloží do sklepa, každodenně se soudkem zatřese. Nechají se několik měsíců uschovati.

#### 1884. Zavařeně šípky.

Pěkné, velké, úplně vyzrálé šípky se vyberou, na délku rozkrojí a úplně vyčistí, načež v čerstvé vodě říchné se do měkka uvaří, do studené vody dají, aby úplně vychladly,

načež se na pekáček dávají a studeným, řídkým cukrem se polejou.

Druhého a třetího dne se vždy cukr sleje a poznovu hustěji a hustěji svařuje, a když vychladl, na šípky zpět se naleje.

To se až do čtvrtého dne opakuje, načež horký cukr na šípky se naleje a s těmito několikráte svaří, pěna se sebere a svařenina do nádob ukládá.

#### 1885. Jiný způsob.

Červené, zralé šípky, které nejsou ještě měkké, se otrou šatem, stopka a zbytky květů se okrájejí sříznutým dřívkem, aniž by se šípky rozřezaly, jádra vyberou, omyjí, do vařící vody vhodí a na polo udusí, ve studené vodě ochladí a dají na síto, aby voda skapala. Na půl kilogr. šípků počítá se půl kilogramu cukru, který se v čtvrt litru vody svaří. Když se pěna sebrala, nalije se horký na šípky, druhého dne se cukr opět vaří a šípky jednou s nimi svaří, to se opakuje ještě třetího a čtvrtého dne; posledního dne se přidá šťáva z dvou citronů, hustý cukr se nalije na šípky, a když ve sklenicích vychladne, zaváže se. Někdy se přidává k cukru i skořice, která se před zavázáním odstraniti musí.

#### 1886. Moruše.

Svař půldruhého kila cukru až do šestého stupně, dej pak pěkné, vybrané a vyzrálé moruše do něho, svař vše poznovu, vylej na misku, přikryj papírem a nech pokojně státi.

Druhého dne sceď cukr, svař jej hustěji, přidej do něho moruší, pěnu seber a zvařeninu do nádob ulož.

#### 1887. Zelený ryvíz scukernatělý.

Vezme se velký, vybraný, ne zcela zralý ryvíz, sváže se několik (topek) hroznů dohromady, dají se na mísu,

polejou vařící vodou a přikryjí puklicí, což se několikráte opakuje, až úplně změkknou, načež se vyberou, dají na řešeto aby oschly, dají se na mísu, polejí rozpuštěným cukrem, pokryjí papírem a nechají v pokoji státi.

Druhého dne sleje se cukr, svaří se hustěji, dá se ryvíz do něho a vyhřeje se až do varu. To samé opakuje se třetího dne.

Vsypávání ryvízu do cukru musí se velmi opatrně prováděti, by jahůdky se neotloukly.

Čtvrtého dne sleje se opět cukr, svaří se do husta, dá se do něho ryvíz a nechá se do mírného varu přijíti, pěna se sebere a zavařenina do nádob dá, v kterých, když vychladla, měchýřem se zaváže.

### 1888. Vyzrálý ryvíz scukrovatělý.

Vyberou se nejlepší zralé hrozničky ryvízové (merusalky), asi tři neb čtyry sváží se vždy dohromady za stopky, dají se do kamenných nádob; svaří se tolik cukru, mnoho-li ryvízu zadělati se má, vařící cukr vleje se na ryvíz, nádoba zakryje se papírem a nechá se pokojně státi.

Druhého dne opatrně se sleje veškerá šťáva, svaří se do husta, dají se do ní jahůdky ryvízové, vše se společně svaří, načež se to ukládá do nádob neb sklenic, v kterých pevně se obváže měchuřinou.

### 1889. Jahůdky ryvízové zavařené.

Obrané vyzralé jahůdky dají se do rozvařeného cukru, když tento nejvíce se vaří; pěna se sbírá, vše se vleje do hrnku, přikryje papírem a nechá přes noc pokojně státi.

Druhého dne sleje se šťáva, svaří až zhoustne, jahůdky se do ní přidají, vše se míchá, až tekutina stane se úplně hustou, načež se do nádob ukládá, v kterých, když vystydne, se obvazuje měchýřem.

### 1890. Zavařené bezpečké jahůdky ryvízové.

Nejpěknější a největší jahůdky otrhají se z hrozníků, brčky špičatými opatrně vyberou se z nich zrníčka.

Do hustě svařeného cukru nasypou se takto upravené jahůdky, vše pozvolna se vaří, načež v malé nádoby, nejlépe sklenice, se dávají, a když vychladly, papírem a měchýřem obvazují.

### 1891. Zelené srstky.

Vyberou se pěkné, velké, ale neúplně vyzrálé srstky, očistí se, zrnka opatrně se brčky vyberou, dají se do čerstvé vody a hodně mačkají až změknou. Voda se srstky se hřeje, ale vařiti se nesmí; jakmile srstky na vrch vyplavují, odstaví se a přikryje nádoba, by mimo plotnu došly; když vychladly, dají se do studené vody a z této do zčistěného rozvařeného cukru, opět se musí zakrýti a nechávají se tiše státi. Druhý den se sleje cukr, pro sebe se vaří, a když hodně se povařil, přidají se srstky do něho, vše opět se svaří, přikryje a tiše nechává státi; třetí den opakuje se totéž; čtvrtý den se cukr pro sebe opět vaří až zhoustne, pátý den musí opět více se svařiti, načež srstky opět do něho se dají, s ním povaří a jako při každém dřívějším vaření, tak také i nyní musí se všeliká povstalá pěna sebrati.

Takto upravené srstky dávají se do nádob a když vychladly, dobře se obvazují měchuřinou.

### 1892. Višně.

Na veškerý způsob, na jaký možno třešně zavařovati a z nich šťávu dobývati, možno tím chutnější lahůdky z višní tímtož způsobem sobě zaopatřiti.

### 1893. Třešně bez pecek.

Z vyzrálých třešní brky vyberou se pecky. Cukr se důkladně rozvaří, třešně do něho dají a vše jako v předešlém zařídí.

### 1894. Višně zavařeně.

Ostřihají se konce stopek, cukr se rozvaří až do šestého stupně, dají se višně do něho, načež vše ostatní tak se zařídí, jak dříve již povědíno.

### 1895. Třešně zavařeně.

Vyberou se pěkné, velké třešně, stopky se odškubají, špičatými brky pecky se vyberou; cukr až do šestého stupně se svaří, třešně se do něho přidají a vše ostatní zařídí se tak, jak již při druhých zavařeninách třešní povědíno bylo.

### 1896. Jiný způsob.

Do rozvařeného cukru dají se očistěné a na obou stranách naříznuté třešně a nechají pozvolna s cukrem se vařit, načež se vysypou na misku, přikryjí papírem a nechají v pokoji státi.

Druhý den sleje se cukr, vaří se, aby více shoustl, dají se do něho opět třešně a vše společně pozvolna se svařuje, což se stejně i po dva budoucí dny provádí.

Rozumí se samo sebou, že pěna vždy musí se sebrati, zavařenina pak v nádobách, když vychladla, zavazovati a v studenou místnost ukládati se musí.

### 1897. Oloupané merunky.

Žluté ale dosud tuhé merunky se vyberou, pecka opatrně vyndá, zcela oloupají a vše ostatní tak zařídí, jak v předešlém povědíno.

### 1898. Nakládání merunek.

Na polo zralé merunky se oloupají. Cukr se vaří tak dlouho, až úplně zhoustne. Merunky se dají do sklenic, polijí cukrem, dobře uzavrou a vloží do hrnce, v němž je seno, chvíli se vaří a pak uloží na chladné místo.

### 1899. Merunky v cukru sušené.

Zralé merunky prostřední velikosti se vhodí do horké vody, až změknou, vyndají se, dají na síto, aby oschly, oloupají se, pecky vyberou; kilogram cukru se svaří, merunky se chvíli v něm nechají, odstaví od ohně, pekáč se přikryje papírem a šatem, merunky se nechají 24 hod. v cukru.

Druhého dne se dají na síto, aby cukr okapal, stlačí se, posypou tlučným cukrem a usuší na teplých kamnech.

### 1900. Broskve v cukru sušené.

Právě tak jak merunky zavařují se i broskve a jiné podobné ovoce.

### 1901. Oloupané broskve a merunky.

Skoro vyzrálé broskve neb merunky se vyberou, rozpůlí a oloupají se, s trochu vodou se svaří a přikryté nechají se chvíli státi, až voda jen vlažnou ostává; na to se vyberou a do čerstvé vody dají.

Asi za čtvrt hodiny vyberou se, dají se na řešeto, by oschly, položí se na mýsu, polijí rozvařeným cukrem, pokryjí papírem a nechají státi pokojně.

Druhého dne sleje se cukr, svaří se hustě, dají se broskve do něho, vše mírně se svaří. Třetího dne sleje se opět cukr a svaří se až do šestého stupně, nandají se broskve do něho a vše poznovu dá se svařiti; objevující se pěna musí vždy sebrána býti, a když vše vychladlo, dává se do nádob.



### 1902. Usušené zralé a zelené broskve.

Broskve bez huspeniny jablkové zavařeně dají se na misku, dají se osušiti, položí se na jemné řešeto, aby cukr se stáhl, potom se jemně roztlučeným cukrem posypou, a když broskve se všech stran se byly obalily, dají se osušiti, načež mezi papír do škatulek se ukládají.

### 1903. Jiný způsob.

Cukr, kterým naložené broskve se zalévají, musí býti až do sedmého stupně zavařen, vychladlý, aby se na ovoci udržel a toto důkladně obalil.

### 1904. Zralé broskve.

Skoro dozralé ale dosud tvrdé broskve se vyberou, rozpůlí, pecka se vyndá, maso oloupá a pozvolna svaří.

Jakmile broskve počínají se vařiti, dají se do čerstvé vody, aby vystydly, načež se v rozpuštěném cukru několikrát povaří, v nádobě zakryjí a do druhého dne státi ostanou.

Druhého dne sleje se cukr, svaří se hustěji, broskve se dají do něho, několikrát společně se svaří; třetího dne svaří se cukr opět hustěji s huspeninou jablkovou až do šestého stupně, broskve společně s cukrem se svaří, pěna se sebere, a když vychladly, do nádob se ukládají.

Rozumí se samo sebou, že zavařeně ovoce musí vždy cukrem úplně zalito a pokryto býti, aby se nezkažilo a déle vydrželo.

### 1905. Zelené broskve.

Vyberou se zelené skoro vyvinuté broskve, jejichžto pecky dosud nebyly utvrdly, dají se do vařící vody, brzo se vyberou, šatem otrou, operou, propíchají.

Druhý den dají se do rozpuštěného cukru, svaří se s tímto, což se po kolik dní opakuje, a sice tak, že se napřed štáva svařuje a když ve varu je, broskve do ní se dají.

Když náležitě broskve scukernatěly, odstaví se s plotny a uloží se do zvláštních nádob, v kterých, když vychladly, se obvazují a v suché, studené místo dávají.

#### 1906. Jiný způsob.

Vyberou se pěkné zelené broskve, jehlou se na několika místech propíchnou, do vařícího louhu se dají, chvíli v něm nechají, vyndané očistí a chloupků zbaví; na to uloží se do měkké vody, v které až změknou, se svaří, vyndají se, do studené vody dávají, aby vychladly, načež osušené polévají se řídce rozvařeným cukrem.

Po tři dny se cukr slévá a vždy hustěji a hustěji zavaňuje, jakož i s broskvemi svaňuje, až šestého dne již úplně scukernatělé a oschlé do nádob se ukládají.

#### 1907. Sušené broskve neb merunky.

Oloupané scukernatělé broskve neb merunky dají se, dokud neustydly, na řešeto, by cukr z nich stekl, na to se položí na tabulky břidlicové, posypou cukrem jemně roztlučeným a osuší na teplých kamnech; druhého dne se obrátí a poznovu cukrem posypou a opět suší, což se tak dlouho opakuje, až úplně vyschly a scukernatěly.

Do sušených scukernatělých broskví dávají se místo pecek též mandle.

Scukernatělé broskve dávají se do škatulek a bedniček mezi jemné papíry.

#### 1908. Nadívané broskve a merunky.

Vyberou se žluté, ale ještě tvrdé broskve neb merunky, pecky opatrně při stopce se vyberou, a v trochu vodě pozvolna v nepatrný krátký var dostanou, načež se odstaví a šatem zakryté pokojně státi nechají, by v páře došly a úplně změkly.

Otvorem, kterým opatrně pecka vyndána byla, vtlačí se do broskví libovolná zavařenina buď sama o sobě aneb s mandlí (místo pecky), aneb dá se do broskví nějaká huspenina; otvor pomerančovou neb citronovou kůrou se zadělá.

Broskve takto upravené dají se do nádob, cukrem zaléjí, aneb osuší se tak, jak při úpravě sušených broskví povědíno.

#### 1909. Zralé broskve a merunky.

Pecky z vyzrálých merunek neb broskví buď se vyndají aneb tyto rozpůleny byvše se pecek sprostují, načež broskve vrstevnatě na misku se pokládají, cukrem rozpuštěným a rozvařeným, dokud horký je, se polévají, papírem přikrývají a pokojně státi nechávají.

Druhého dne sleje se cukr, nového cukru se přidává, poznovu až do šestého stupně svařuje, broskve do něho se ukládají a vše společně se svaří.

Pěna vyvstalá se sbírá; vše dá se vychladnouti, načež do nádob se nalévá.

#### 1910. Merunky.

Veškeré přípravy a zavařování, o kterém byla jsem při broskvích promluvila, platí též i u merunek; tyto mohou též tak se upravovati.

#### 1911. Zelené mirabelky.

Vezmi vyvinuté, dosud nezralé mirabelky, které dosud nemají tvrdou pecku, propíchej je několikráte, dej je do měkké vody, v které nalezá se trochu kamence, a postav nádobu na teplá kamna; jakmile počnou se vařiti — odstav je pokryté puklicí stranou.

Vyndej je do studené vody a tak s nimi vše zařiď, jak již při švestkách povědíno.

### 1912. Zralé mirabelky.

Vyzralé, ale ne měkké mirabelky se vyberou, dají se do říční vody, v které se vyhřejí — ale uvařiti nesmí, načež se dají do čerstvé vody.

Když vychladly, dávají se na řešeto, by oschly, načež dávají se do nádob, polévají rozvařeným cukrem; druhého dne sleje se cukr — svaří se hustěji, pěna se sebere, mirabelky teplým cukrem polijí; následujícího dne svaří se ještě více slitý cukr (nestačil-li by cukr na zakrytí mirabelek, tak přileje se rozpuštěného a vařeného cukru tolik co potřeba), vlož do něho mirabelky, dej vše pozvolna vařiti, pěnu seber — a nádobu zakryj.

Čtvrtého dne svaří se slitý cukr až do šestého stupně, mirabelky se do něho dají a několikráte s ním svaří, pěna se sebere, vše dá se vychladnouti — a do nádob se ukládá.

### 1913. Muškotelky.

Malé muškotelky se jemně oloupají, topky se odstraní, brušky se několikráte propíchnají, vaří se v měkké vodě až je můžeme prsty rozmačkat, načež se dávají do studené vody.

Jakmile vychladly, pokládají se na misku, polévají se řídce rozvařeným cukrem, pokrývají papírem a nechávají pokojně státi; každodenně se cukr slévá, hustěji svařuje, muškotelky do něho dávají a do varu připravují, až pak pátého dne, kdy vše scukernatělo — muškotelky se vybírají do nádob, mezi papíry ukládají a v chladnou místnost dávají.

### 1914. Zelené zavařené švestky.

Vyberou se pěkné, velké, ještě zelené švestky, v kterých pecka ještě neutvrdla, úzkým nožem se několikráte propíchnou, vaří ve měkké vodě, do které malounko kamence přidáno bylo, tak dlouho, až změknou, na to dají se do čerstvé vody, v které po dva dni se nechávají státi.

Voda slévá se každých šest hodin a dolévá se novou — čerstvou, aby veškerá kyselina ze švestek se odstranila, potom dají se do nádoby, polévají přepuštěným cukrem; druhého dne sleje se cukr, opět se vaří, pěna se sebere — a když vystydl, naleje se na zavařeninu, což se po dva dni opakuje.

Čtvrtého dne přidá se cukru, opět se svaří až na druhý stupeň, švestky se do něho vloží a s ním společně zavaří; pátý den přidává se ještě více cukru, svaří se až na šestý stupeň, švestky svaří se s ním, pěna se odebere a zavařenina do nádob uloží.

#### 1815. Zralé švestky.

Topky švestek se skrácují, švestky několikrát se propíchají, ve vodě operou, na mísu dají, cukrem rozvařeným polejou a papírem zakryjí.

Druhého dne sleje se cukr, hustěji se svaří, pěna sebere, a když vychladl, na švestky naleje; což se až do pátého dne stále opakuje; scukernatělé švestky do nádob se mezi papíry ukládají.

#### 1916. Zadělané švestky sušené.

Pecky při topce se vyberou, švestky se polejou rozvařeným cukrem, společně druhý den se svaří, když napřed slitý cukr hustěji se byl svařil.

Cukr opět se slévá a svařuje, švestky se přidávají a s cukrem společně svaří, dávají na řešeto, aby hodně oschly, potom se pozvolna a dokonale suší.

#### 1917. Sušené zelené hrozny.

Hrozny se právě tak zavařují a upravují, jak v předěšlém odstavci povědíno.

Druhého dne se cukr sleje a do šestého stupně svaří, dají se do něho jahůdky hroznové, opět vše společně se sva-

řuje, pěna sebere a hrozny vybrané dají se osušiti, načež posypávají se jemně utlučeným cukrem, v kterém důkladně se obalují, poznovu suší a častěji obracejí.

Úplně vysušené ukládají se mezi jemný papír do škatulek.

### 1918. Zavařenén zelené hrozny.

Vezmou se velké, vyvinuté, dosud zelené hrozny, jádérka se vyberou a hrozny v měkké vodě se několikráte svaří, nádoba se zakryje a když jahůdky změkly, že by až prsty rozmačkati se mohly, vyndají se na řešeto, aby oschly.

Mnoho-li jahůdek hroznových, tolik nechť cukru se svaří až do šestého stupně, jahůdky vinné dají se do něho a vše společně se svaří, pěna se sebere, zavařenina na misku vyklopí a papírem zakryje.

Druhého dne se cukr sleje — hustěji svaří, jahůdky do něho nasypou, společně několikráte vaří, pěna se sebere a zavařenina po vychladnutí do nádob se nalévá.

Možno též druhého dne jahůdky do nádob dáti a zhuštěný, více svařený cukr, když byl vychladl, na ně nalíti.

### 1919. Zavařenén ořechy.

Dobře vyvinuté, ale dosud nevyzrálé ořechy se vyperou, nahoře i dole se vršíčky oříznou, propíchnou se tři až čtyřikráte skrz na skrz, hodí se do čerstvé vody, v které čtrnácte dní se nechávají; každodenně se voda slije a novou čerstvou nahradí, na to se rukama zmačkávají až změknu.

Změklé ořechy dají se opět do čerstvé vody a nechají se pokojně státi, druhý den slije se voda, naleje vyčištěný, velmi řídký cukr na ně a vše přes noc pokojně státi se nechává.

Druhý den sleje se cukr, svaří se hustěji, dá se vychladnouti a nalije se opět na ořechy; to se po čtrnácte dní stejně opakuje, až cukr úplně v krupky se promění, tu

se přidá skořice, hřebíček (vše roztlučené), ukládá se vrstevnatě do nádob, které dokonale se obvazují a v suché, chladné místnosti ukládají.

### 1920. Jiný způsob.

V červenci, pokud skořepina ještě měkká jest, otrhají se ořechy, propíchnají se buď jehlicí neb špičatým dřívkem a nechají se 12—14 dní ve studené vodě močití, která však každodenně obnovena býti musí. Pak se vaří zvolna.

### 1921. Bílé ořechy.

Největší, ale dosud nevyzrálé ořechy se vyberou, slupka zelená se oloupá až na bílý vnitřek, načež se hodí do čerstvé vody.

V tom čase svaří se měkká voda s trochou kamence, a když je ve varu, hodí se ořechy do této — při tom se stále mačkají, aby změkly.

Za chvíli se ořechy vybírají, do čerstvé vody, do které citronové šťávy nakapáno bylo, se dávají, načež se vše nechá vystydnouti.

Ořechy se vyberou, dají do nádoby, polejí se cukrem rozvařeným, v kterém aspoň den ležeti ostávají, druhý den sleje se cukr, svaří se hustěji, pěna se sebere, dá vystydnouti a hned cukr nechť se sleje; to samé opakuje se ještě po dva dni, třetí den se cukr až do úplného zhustnutí svaří i s ořechy, což i posledního dne několikrát se opakuje, a když vše vystydlo, do nádob se dává.

### 1922. Melony.

Vezmou se zralé, přitom ale dosud pevné melony, rozkrájejí se na podlouhlé, tenké kousky, očistí se a oloupají, dají do měkké vody a postaví na teplá kamna; jakmile trochu se byly povařily, vyberou se a dají do řídce zvařeného cukru.

Nebyly-li všechny kousky úplně měkké, nechávají se přikryté, — aby v páře došly.

S cukrem svaří se melony několikrát, pěna se sebere, a nádoba papírem zakryje.

Druhého dne sleje se cukr, svaří hustěji, melony se do něho vloží, společně se vaří, což se ještě nejméně po dva následující dni provádí, přičemž vždy slitý cukr hustěji a hustěji se svařuje, pěna vždy sbírá.

Úplně scukernatělé a vychladlé melony dávají se do nádob, v kterých se obvazují.

### 1923. Nevyzrálé melony.

Vyvinulé, ale dosud ne úplně vyzrálé melony se na podlouhlé kousky rozkrájí, očistí, namočí do měkké vody, v které malá dávka kamence rozpuštěna byla.

Melonové střízky se vaří až změknou, na to se vyberou — do čerstvé studené vody vloží, načež se vybírají do mísy, ukládají a přepouštěným cukrem polévají.

Druhého dne cukr se sleje, svaří se silněji a pak i s melony se zavaří.

Třetího dne se cukr opět hustěji svařuje, melony do něho se dávají a společně s tímto svaří, což se až do pátého dne stejně opakuje.

Rozumí se samo sebou, že vyhozená pěna musí se sbírat i úplně scukernatělé melony že se do čistých nádob ukládají, cukrem byvše zality a obvázány.

### 1924. Zelené fíky.

Veberou se pěkné, velké, zelené, dosud ne úplně vyzrálé fíky, rozpíchají se několikrát jemným nožkem, dají se do čisté měkké vody, v které se pozvolna zavařují, načež se vybírají a opět v čerstvou vodu dávají.

Druhého dne dají se opět v čerstvé vodě na teplá kamna, osolí se, přidá se trochu špenátu a vše pozvolna se



svaří tak, až fíky úplně byly změkly, na to se vybírají — do čerstvé vody dávají, a když úplně vychladly, na řešeta se kladou, by brzo oschly.

Oschlé fíky dávají se na misku, polévají se řídce rozvařeným cukrem; druhého dne sleje se cukr, svaří hustěji, pěna se sebere, fíky do cukru dají a s tímto několikrát svaří, načež opět na misku se vylévají, papírem zakrývají a pokojně státi nechávají.

Na to ještě po dva dni slitý cukr se vždy hustěji a hustěji svaňuje a vždy přidávají se fíky do něho, — by společně s ním několikrát se svařily, až naposled svaří se cukr v perle, dají se fíky do něho, opět několikrát se povaří, pěna sebere a vychladlé do nádob ukládají.

#### 1925. Zadělané fíky sušené.

Upraví-li se fíky tak, jak v předešlém odstavci povědno, tak svaňuje se naposledy cukr až na šestý stupeň; fíky se vybírají, osuší, cukrem se posypávají a v tomto obalují, načež usušiti se dávají.

Usušené fíky ukládají se do škatulek mezi papíry.

#### 1926. Zavařené mišpulky.

Vyberou se velké, vyzrálé mišpulky, rozříznou se v polovičky, zrnka se vyberou, uvaří se v měkké vodě, a když vychladly, dávají se na mísu, polejou se studeným cukrem rozvařeným, v kterém do druhého dne pokojně odležeti se nechají.

Po dva dni vždy se cukr sleje, silněji svaří, a když vychladl, na mišpulky se nalévá, poslední den pak společně se svaří, pěna sebere a zavařenina do nádob ukládá.

#### 1927. Zavařené kdoule.

Vyberou se hodně vyzrálé, velké kdoule, rozkrájí se na podélné, úzké kousky, pecky se vyberou, kdoule se oloupá,

svaří volně v měkké vodě, vyberou se změkklé kousky, ostatní nechají se dále vařit, až by změkly, na to se vybírají a na řešeto kladou, by vychladly a oschly, na to srovnávají se na misu, polévají rozvařeným cukrem; druhého dne se cukr sleje, svaří hustěji než den před tím, kdoule se dají do něho, povolna s ním svaří, což se ještě po tři dni opakuje, a když kdoule úplně scukernatěly a cukr v perle se proměnil, dávají se do nádob, a když vyschly, obvazují se.

### 1928. Švestky v octě.

Vezmou se hodně vyzrálé švestky, které rukou trhány byly, konce topek se uřežou, švestky uloží se do nádoby, posypou roztlučanou skořicí a hřebíčkem.

Do dobrého vinného octa dá se za polovičku cukru svaří se společně a pěna se sebere.

Jakmile ocet vychladl, naleje se na švestky a nádoba se pevně ováže.

Po osmi dnech odleje se ocet opět pryč, svaří se poznovu, pěna se sebere, a když vystýdnul, naleje se na švestky a nádoba se pevně zadělá.

### 1929. Třešně v octu.

Žopky se do polovičky skráť, třešně do sklenic (na zavaření) se nandají, hrubě roztlučným hřebíčkem a skořicí se posypou, načež se octem vychladlým, který dříve s cukrem svařen byl, zalejou.

Po osmi dnech sleje se ocet, poznovu se vaří, pěna se sebere, ocet nechává vychladnouti a opět na třešně se nalévá.

### 1930. Kdoulový chleb.

Chloupky z kdoulí se suknem otrou, na obou koncích se sřežou, v měkké vodě svaří, na síto položí, osuší, na to promačkají, maso sebere a na plech neb sklo uloží.

Co masa kdoulového, tolik nechť vezme se roztlučného cukru — vše společně — za stálého míchání hojně se svaří.

Aby chuť byla lepší, přidá se roztlučené skořice a hřebčku, taktéž na drobné kousky rozkrájené, citronové neb oranžové kůry, vše se důkladně smíchá — dá se na plechy — a nechá v chladné místnosti osušiti, a když dokonale vše uschlo, ukládá se chleb kdoulový mezi papíry do škatul.

### 1931. Zavařené kaštiny.

Nejpěknější kaštiny se oloupají, hodí se do vařící vody a nechají se silně provařiti, načež se vybírají a v jiné nádobě ve vařící vodě úplně dovařují.

Úplně uvařené kaštiny se očistí, poznovu oloupají, do vlažné vody s citronovou šťávou dají a když vychladly, opláknou se ve vodě, osuší a uloží na mísu, polejí cukrem rozvařeným, společně se několikrát svaří a vychladnouti nechají.

Druhého dne sleje se cukr, hustěji svaří až do šestého stupně, dají se kaštiny do něho, a když se několikrát provařily, ukládají se do nádob.

### 1932. Pečené kaštiny.

Pěkné kaštiny naříznou se buď na rohu neb přes celou stranu a pozvolna se v troubě, na pekáči aneb popeli pekou.

Nejlépe chutnají kaštiny, když jsou spíše jen dušené, ale ne přesušené a příliš vypráhlé.

## Zavařování atd. jemné zeleniny.

---

### 1933. Nakládání hrášku s cukrem.

Čerstvý hrášek se pocukruje, nasype do sklenic, postaví do studené vody na kotel. Sklenice se omotají senem, aby se jedna druhé nedotýkaly, načež se čtvrt hodiny vaří.

Když na kotli vychladnou, zavrou se a uschovejí na chladném místě.

### 1934. Zavařování cibule.

Malé, bílé cibulky se dokonale očistí, ve vodě osolené, do které i trochu octa přidáno bylo, se ovaří, načež na polo uvařené do skleněných nádob se nandávají.

Na to se uvaří dobrý vinný ocet, s trochou bobkového listí, pepře, hřebíčkem a libovolným kořením, vše se dá vychladnouti, procedí se a naleje na cibuli, načež nádoba se měchýřem obváže.

### 1935. Rajská jablka naložená.

Vyzrálá, ale ne změkklá jablka rajská dají se do sklenic, v kterých ovoce se zavařuje, naleje se na ně výborný vinný ocet slanou vodou rozředěný, vaří se jako ovoce se vařívá s nádobou v nádobě, v které voda se nalezá a sama se vaří.

Sklenice měchýřem se zaváže.

Rajská jablka možno i do svařené vody slané ukládati.

### 1936. Uschování rajských jablek.

Jablka prostřední velikosti nepřezrálá se operou; voda se nechá úplně odtéci. Když byla oschla, nakladou se do hrnce, polijí smíšeninou z dvou dílů bílého vína a třetiny vody. Každý týden se omývají a překládají.

Nežli se jich upotřebí, močí se chvíli.

### 1937. Zavařování rajských jablek.

Vyzralá jablka rajská se dají do pytlíku plátěného, aby z nich vodnatá část se vypařila, potom se protlačují sítem, aby jen maso se protlačilo a veškerá zrnka se odstranila.

Maso se šťávou se svařuje, až úplně zhoustne, na to nalévá se do sklenic, na zavařeninu určených, vrchem zalévá se výborným olejem stolním a zaváže se měchýřem.

Při užití sleje se olej, jabloková šťáva dle potřeby se odebere a zbytek opět olejem zaleje.

### 1938. Sušená rajská jablka.

Rajská jablka se úplně vyvaří, na prkénka se natrou a na vzduchu usuší, až úplně stvrdnou, načež se oloupají, stočí, do škatulek ukládají, a na suchém, teplém místě uschovají.

### 1939. Dušená rajská jablka.

Úplně vyzralá rajská jablka se rozlámou, uvaří v páře, protlačí se sítem, maso protlačené nandá se do sklenic na zavařené ovoce určených, které jako každá jiná zavařenina se zavážou a poznovu senem obvázané v páře, v nádobě horkou vodou naplněné se dusí.

### 1940. Nakládání lusků.

Lusky bobové mohou se tak nakládati jako zelí, rozkrájí se na nudle, promíchávají solí (na deset kilo lusků stačí pět kila soli).

Rozkrájené nudličky luskové ukládají se vrstevnatě do kamenných hrnců neb soudků, vrchem se prkénkem a kamenem obtěžkají a vše ostatní tak se zařizuje, jak při nakládání zelí vysvětleno.

### 1941. Jiný způsob.

Na jemné nudličky nakrájené lusky bobové spaří se vařící vodou, dají osáknouti, osuší a prosolí, studenou studničnou vodou zalejou a každých čtrnáct dní čistí, opírají a když třeba i dolévají.

### 1942. Do soli naložené lusky.

Jemné zelené lusky se na obou svých koncích skrojí, smíchají se se solí (polovic soli — mnoho-li lusky vážily) — dají se do sklenic k zavařování určených, zavážou se a nechají kolik dní odležeti.

Po několika dnech, když byly se slehly, doplňují se sklenice z druhých sklenic — naloženými lusky, což se vždy čas od času opakuje.

Před užitím omývají se lusky v čisté vodě, polévají se octem, olejem a opepřují se.

### 1943. Zelené boby.

Vezmou se zelené mladé boby, očistí se, rozkrájejí na půlky (silné) aneb na kousky, vyperou se v měkké vodě, v které trochu kamence přidáno bylo, rozmačkávají se praty tak dlouho, až úplně změkly, načež se vybírají a do čerstvé vody dávají.

Z vody vybrané dávají se na mísu, polévají rozvařeným cukrem, který se po tři dni vždy slévá, vaří a vychladlý opět na boby nalévá.

Čtvrtý den svaří se cukr na druhý stupeň, svaří se v něm boby; pátý den sleje se opět cukr a svaří až na čtvrtý stupeň, boby se do něho vhodí a opět společně zavaří; pěna se sebere, a když zavařenina vychladla, do nádob se ukládá.

#### 1944. Boby (fazole) v octě.

Mladé, zelené lusky odříznou se, operou a svaří se v silné slané vodě, do které se vždy na litr na špičku nože potaše dá, by lusky svojí zelenost udržely.

Uvařené lusky dají se vychladnouti a ocet z nich dá se stéci.

Druhého dne přidá se mezi bob cibule, bobkový list, pepřová zrna, svařený, vodou rozředěný, vychladlý ocet; boby s přídatky těmito vrstevnatě ukládají se do sklenic, zalévají vychladlým, svrchu popsaným způsobem upraveným a svařeným octem, vrchem zalejí se mastnotou a obvází, by vzduch do vnitř přístupu neměl.

#### 1945. Hořčice.

Hořčice se rozele, smíchá asi deset deka černé a dvacet deka bílé hořčice, až hustá kaše z nich povstala.

Hořčice rozdělává se horkým vinným moštem.

#### 1946. Hořčice po francouzku.

K patnácti deka hnědé hořčice, patnácti deka bílé hořčice, které oboje dokonale se stlukou, přidá se asi třicet deka do hněda svařeného cukru, patnáct deka ostří zproštěných sardelí, dvě jemně rozsekané cibule, což vše smíchá se asi s třemi decilitry dobrého vinného octa a zavařeného, kořeného moštu; vše se procedí do skleněných nádob.

### 1947. Špargel v octě.

Očistí se prostředně velký chřest, rozkrájí na kusy dva centimetry dlouhé, opere se, v slané vodě svaří, na řešeto položí, by oschl, na to se do sklenic neb kamenných nádob ukládá, octem dobrým, ale ne příliš ostrým poleje.

Po osmi dnech sleje se ocet — poznovu se svařuje — procezuje, a když vychladl, opět na chřest se nalévá, načež nádoba dokonale se zadělává a v chladnou místnost ukládá.

### 1948. Karfiol v octě.

Karfiol očistěný rozdělí se v malé růžičky, kožka se stáhne a karfiol v slané vodě svaří.

Vybírá se, dá na řešeto osušiti a na mísu uložen, vařicím octem se polévá.

Druhého dne svaří se slitý a vodou rozředěný ocet poznovu a vařicí na karfiol se naleje.

Karfiol ukládá se do sklenic, zalévá se svařeným octem a dobře obvazuje, by vzduch do vnitř vnikati nemohl.

### 1949. Nakládání hrášku, petružele a citronové kůry.

Čerstvý hrášek se dá do vařicí vody, nasype na síto, aby voda odkapala, dusí se pak s máslem, vodou, solí a cukrem až na polo změkne.

Též se svaří ve slané vodě, a když voda odkapala, nasype se do sklenic, na půl litru hrášku se nasype 15 gramů (lot) utlučeného cukru, polije teplou vodou, zaváže se pergamenovým papírem a měchýřem. Sklenice se omotají senem, postaví do kotle na seno a po tři čtvrti hodiny se vaří.

Hrášek se může také úplně uvařený v nádobách uklá-



dati. Na litr hráchu se přilije litr vody, přidá kousek másla, 25 gramů (skoro 2 loty) cukru, malá lžička soli, a vaří se až hrášek změkne; zalije se vodou v níž byl vařen, uzavře se a jen půl hodiny se zvolna vaří ve vodě.

Hrášek se může též syrový nasoliti; přidá celých zrněk pepře, dá do sklenic, zalije se máslem, zaváže se měchýřem a dá na chladné místo.

Posledním způsobem se může uschovati petružel. Srdíčka se vyberou, petružel se málo nasolí, dá do nádoby a zalije máslem a zaváže.

Kůra se oloupá z citronu, zbaví bílé dužiny, naseká se drobně, osolí, naplní do nádoby a zaváže, tak vydrží i čtvrt roku.



## Paštičky ovocné a jiné.

### 1950. Ovocné paštiky.

Ovoce se rozkrájí, zcela měkce uvaří a dá do čerstvé vody; když vychladlo, dá se na síta, aby voda lépe stekla, rozstrouhá se a jemným system protlačí.

Na jeden díl ovocného masa, takto získaného, dává se nejméně půl druhé části cukru roztlučeného, vše se promíchá a společně svaří, a když veškeré vodné látky se byly vyvařily, vybírá se, ukládá na břídlíkové tabulky, upravuje v dlouhé, kulaté kusy, nechává se vyschnouti a dává se mezi papír do čistých nádob.

### 1951. Jahodová paštika.

Jahody protlačí se jemným sýtem, na jeden díl masa jahodového přidá se půl druhého dílu roztlučeného cukru, vše se společně několikrát svaří, dá do nádob, a když vychladlo, zaváže.

K masu jahodovému možno i maso jablkové, hojně ocukernaté přidávati, a to ostatní, jak již povědno, provéstí.

### 1952. Srstkové paštiky.

Uvaří se jáderek sprostěné srstky do měkka, vysypou se na řešeto, aby voda se stáhla, načež se protlačí. Na díl protlačeného masa srstkového dává se půl druhého dílu cukru, který při stálém míchání společně s masem se zavaří, a když vše hodně zhoustlo, nalévá se na břidlicové tabulky, a nechá se úplně usušiti.

### 1953. Paštička ryvísová.

Řešetem protlačené maso ryvísové smíchá se s jemně roztlučeným cukrem, svaří se důkladně až zhoustne, dá se tence na břidlicové tabulky na teplé místo, když uschne, olupuje a sřezává se, načež pokládá se na sebe.

### 1954. Paštičky z černého ryvízu.

Jahůdky otrhají se z řapíčků, zadělají se do nádob, obváží měchýřem a postaví do vařící vody, v které 20 až 30 minut nechají se vařiti, načež se řešetem protlačí.

Maso se šťávou protlačené smíchá se s cukrem, několikrát pozvolna, až do varu se přivede, při tom stále míchá, a když úplně zhoustne, na břidlicové tabulky vyndává, pak slupuje a dohromady skládá.

### 1955. Paštička broskvová neb merunková.

Řešetem protlačené maso z vyzralých broskví dá se v nádobě na kamna, aby všeliká vlhkost z něho se vypařila.

Jemně roztlučený cukr pozvolna se přidává za stálého míchání, obé společně se svaří, až by úplně shoustlo, načež vyndává se na tabulky břidlicové, by vychladlo.

### 1956. Kdoulová paštička.

Kdoule se očistí, uvaří, oloupají a sýtkem protlačí.

Maso kdoulové se usmaží.

Co masa — tolik cukru až do šestého stupně se svaří a společně ještě několikrát zavaří, načež se dávají na břidlicové tabulky, a když vyschly, krájí se na drobné, podlouhlé neb čtyřhranné kousky.

### 1957. Malinové paštičky.

Vyzrálé maliny se řešetem protlačí, maso jejich s cukrem až do šestého stupně svaří, a co po dělení huspeniny masa na řešetě ostalo, se přidá — poznovu až do úplné hustoty při stálém míchání svaří, na tabulky břidlicové nalévá — aby spíše vychladlo a se usušilo, načež lupínka uschlá se odlupují, krájí a libovolně skládají.

### 1958. Kávové paštičky.

Vyvař silně kávu, slej ji, přidej vyzí měchýř, vše proced, přilej hojně svařeného cukru — rozvař jej opět, až žádné bublinky nehází, když vše zhoustlo, nalej na papír neb břidlici a dej vše usušiti, druhý den pomokři spodem papír, paštičky opatrně seber, do škatulek mezi jemný papír ukládej a do suché, studené místnosti postav.

### 1959. Vanilková paštička.

Vanilka se usuší, jemně roztluče a v trochu vodě svaří, procedí čistým šatem, přidá hojně cukru a společně svaří tak, až z cukru zrno se bylo utvořilo. Vše ostatní zařídí se, jak u předešlé paštičky povědíno.

### 1960. Oranžová paštička.

Cukr svaří se s vodou oranžovou; o kůru oranžovou otřený cukr se hojně přidá, vše až v zrno zavaří, ostatní jako při předešlých paštičkách.

### 1961. Skořicová paštička.

Svaří se až do zrna cukr, nakápne se několik kapek skořicového oleje a vše ostatní provede se právě tak, jak při kávové paštičce povědíno bylo.

### 1962. Růžové paštičky.

Rafinovaný cukr svaří se až do zrna s růžovou vodou, obarví se karmínem a vše zařídí, jako při první paštičce.

### 1963. Dřišťalková paštička (Berberisbeerpastete).

Hojně (libovolně) cukru svaří se s dřišťalkovou šťávou, do které trochu vody se bylo přidalo, až vše úplně zhoustne. Ostatní je jak při předešlých paštičkách.

### 1964. Větrné paštičky (Pfeffermünzpasteten).

Svaří se cukr do zrna, přikape se několik kapek oleje z máty peprné a vše ostatní provede se jak u předešlých paštiček.

### 1965. Citronové paštičky.

Na kilo cukru ostrouhají se čtyry pěkné citrony, vše se svaří až do zrna, ostatní zařídí se jak u předešlých.

### 1966. Fialkové paštičky.

Vyber pěkné, očistěné, barevné lupínky fialové, tři je několika kapkami šťávy citronové, protlač šťávu hustým sýtem, načež přidej jablkové, jemné cukernaté dužiny (o které při „jemných jablokových povidlech“ se zmiňuji).

Roztlučený jemný cukr se přidá, vše se důkladně promíchá a jednou silně svařiti se nechá, při čemž se stále míchatí musí.

### 1967. Šípkové paštičky.

Hodně zralé šípky se v půli rozříznou, pecičky se vyndají a šípky vyčistěné dají se do nádoby uležeti, až úplně změkknou, denně několikrát se přemíchávajíce.

Úplně změkklé šípky se jemným řešetem protlačí a maso smíchá se s třetinou masa jablového; mnoho-li masa — tolik svaří se cukru — smíchá se společně a dokonale svaří, až úplně zhoustne, načež na tabulky křidlicové se natírá, a když uschlo, krájí a odlupuje se, ukládají se do nádobek mezi papír.



## Rosol ovocný (huspeniny).

### 1968. Malinová huspenina.

Ve formě naplněné vodou se trochu ušlehá půl kilogr. (libra) cukru s bílkem, pak se vaří tak dlouho, až se táhne, načež se smíchá se 14 decilitry (4 žejdlíky) malin. Mezitím se vaří 6 dekagr. (4 loty) vyzoviny v 7 decilitrech (2 žejdlících) vody, až se polovic vyvaří.

Maliny se procedí, aniž by se mačkaly, vyzovina s nimi smíchá, vlije do formy a postaví k ledu.

### 1969. Jiný způsob.

Nejvzrazejší vybrané maliny se rozmačkají rukama, přidá se velmi málo vody, vše se důkladně měchačkou promíchá a dá svařiti.

Svařené maliny dávají se na řešeto, šťáva dobře se protlačí a precedí, načež se do ní přidá trochu šťávy ryzíkové.

Svaří se do šestého stupně dostatečné množství cukru, naleje se šťáva do něho, dá se společně až do úplného zhoustnutí svařiti, při čemž pěna stále se sbírá, nandává se do nádob, a když vystydla, obvazuje a do studených místností se staví.

### 1970. Pomerančový rosol.

14 decilitrů (4 žejdlíky) vína se smíchá s cukrem, o který otřená citronová kůra z šesti pomerančů, trochu mléka a všechno se postaví na teplé místo, aniž by se to vařilo.

Smíšenina se protlačí nbrusem, smíchá s devíti deka-gramy (6 loty) vyzlho měchýře, který byl ve vodě roz-vařen a procezen; načež se postaví k ledu.

#### 1971. Huspenina ryvízová.

Jahůdky ryvízové, otrhané se rozmačkají, trochu vodou polejou, pozvolna vaří, při čemž stále musí se míchat, načež se dají na řešeto, aby šťáva lépe se stáhla.

Svařený cukr naleje se do šťávy, a obě až by hodně zhoustlo se svaří, načež se nádoba odstaví, tekutina vychla-dnouti nechá, a utvořil-li se vrchem nějaký škraloup, tento pozvolna se sebere a odstraní.

Takto upravená šťáva dá se do nádob, když vychladla, se obváže papírem a měchýřem, načež do studené, suché místnosti se ukládá.

#### 1972. Jiný způsob.

Nejvyzralejší jahůdky ryvízové se otrhají, rozšťouchají a vylisují, přidá se tolik roztlučeného cukru, mnoho-li šťávy je, obě se tak dlouho společně smíchá až úplně zhoustne, načež se do nádob ukládá a obvazuje.

Z bílého ryvízu upravuje se huspenina bílá, kdežto z červeného červená je.

#### 1973. Ryvízový rosol.

Nejvyzralejší jahůdky ryvízové se otrhají a vylisují.

Co šťávy, tolik přidá se cukru roztlučeného, svařuje se v několikerém silném varu aspoň po tři hodiny bez pře-stání, až úplně zhoustne, načež do malých sklenic se napl-ňuje a k ledu ukládá.

#### 1974. Huspenina višňová.

Vezmou se višně, topky se otrhají, višně se roztlukou s několika hořkými mandlemi v moždíři, vše nechá se čtyry

až pět hodin v kameném hrnci pokojně státi, v čistém šatě se vylisuje, šťáva hodně se osladí a dá se na led stýdnouti.

K huspenině této možno i hřebíčkové tresti neb jiných přísadků užiti.

#### 1975. Jablková huspenina.

Jablka rozkrájejí se na čtvrtky, oloupají, jádra se vyberou s trochou vody se silně vaří, až se rozvaří, načež se jemným řešetem protlačí, přidá se šťávy a cukru, vše poznovu za stálého míchání se svaří, až úplně zhoustne, načež se do nádob a studené místnosti ukládá a dobře zavazuje.

#### 1976. Kdoulová huspenina.

Kdoule se očistí, chloupky se otrou; kdoule se na tenké kousky rozkrájejí a pozvolna svařují, ale nesmí se rozvařiti, na to voda se sleje, nádoba zakryje, by kdoule v páře došly, načež za tepla šťáva z nich se vylisuje.

Co šťávy, tolik cukru jemně roztlučeného musí se přidati, vše se spolu za stálého míchání svaří až úplně zhoustne.

Rozumí se samo sebou, že pěna stále se sbírá a když vše stuhlo, zavařenina do nádob se ukládá.

#### 1977. Huspenina citronová.

O cukr ostrouhá se kůra citronová, cukr tento se seškrábe od druhého a šťáva z něho se vylisuje.

Vyzí měchýř jemně roztrhaný svaří se s vodou, až tato aspoň do polovičky se byla vyvařila, načež vše se přileje do šťávy z cukru vylisované, poznovu ocukruje, svaří, procedí do skleněných neb majoliskových nádob a dá na led stýdnouti.



Huspenině možno přidáním různých, libovonných látek (vanilky atd.) dodati zvláštní chuti.

### 1978. Rosol oranžový.

Vezmou se vyzrálá, šťavnatá jablka, oloupají se, rozkrájejí na tenké plátky, polejou trochu vodou a vaří se; při vaření se jablka rozmačkávají, aby veškerá šťáva pohodlně z nich vytékati mohla, dosti rozvařeně protlačí se sítem, šťáva se odleje do zvláštní nádoby.

Šťáva se svařuje s cukrem, který byl oťrel veškerou kůru z dvou oranžů, tak dlouho, až zhoustne, načež přidá se šťáva ze dvou oranžů, a vše nechá se zase tak dlouho svařiti, až úplně zhoustlo.

Zhuštěná šťáva dává se do nádob, v kterých pevně se uzavírá.

### 1979. Oranžová huspenina.

O jemný cukr ostrouhají se tři až čtyry sladké oranže, vyzí měchýř se utluče a s vodou přidá, vše se společně tak dlouho vaří, až se polovička vyvaří, na to přidá se dle chuti tlčeného cukru, míchá stále, procedí se čistým, tenkým šátem na misku a nechá se vystydnouti.



# Povidla.

---

## 1980. Povidla.

Povidla upravují se ze švestek, hrušek, jablek a j. a hodí se k úpravě mnohých pokrmů, které zvláště dětem bývají pochoutkou.

Ovoce, z kterého povidla připravovati se mají, budiž úplně vyzralé a nechť se zvolna vaří a míchá, by se nepřipálilo.

Povidla vaří se nejlépe v kotli měděném, který po každém vybrání máslem vytrítí a úplně vyčistiti se musí, by snadno nechytal při následujícím vaření.

Povidla nutno pozorně vařiti, dokud úplně nezhoustla, neboť čím hustší jsou, tím méně se potom kazí a tudíž tím déle se udrží.

Děláme-li povidla z višní, třešní a švestek, musíme tyto, když se byly rozvařily, sítem propracovati, aby pecky od masa se oddělily a odstranily, a potom teprve necháme je úplně zhoustnouti.

V některé domácnosti přidává se rozličné koření k povidlům, by zvláštní chuti a dobroty nabyla.

Povidla ukládána buďtež do nádob kamenných aneb do čistých, přičichu prostých soudků, ale tak, aby nikde ani sebe menší štěrbina nezůstala.

Nádoby zadělají se teprv, když byla povidla úplně vystydlá, a potom ukládají se v studené místo.

## 1981. Švestková povidla.

Nejen z čerstvých, ale i ze sušených švestek upravují se chutná povidla.

Švesky přebrané a očištěné ve vodě se dokonale uvaří, pecky se vyndají, načež úplně a jemně se rozsekají, dle potřeby přilévá se do těchto povidel břečky, která z vyvařených švestek byla v nádobě ostala.

Do jemně rozsekaných povidel dávají mnohé hospodyně roztlučanou skořici; jemně rozsekanou citronovou kůru a jiné libovolné přísady, by na příjemné chuti získaly.

#### 1982. Jahodová povidla.

Jahody protlačí se jemným sítem, silně osladí a cukrem smíchají a několikrát povaří, pěna se sebere a šťáva do nádob dá, když vychladla, měchýři se ováže.

#### 1983. Ryvizová povidla.

Úplně zralý ryvíc se vybere, z jahůdek vybere se brčkem, zašpičatělým jako péro, veškerá zrnka; ryvíc dá se na pekáček, přidá k němu dle potřeby cukru, vaří se až zhoustne.

Vše ostatní zařídí se jako u jiných povidel.

Povidla tato hodí se hlavně pro cukrovinky, koblihy a jemnější pečivo.

#### 1984. Jiný způsob.

Vezme se úplně vyzralý ryvíc, rozstouchá se v nádobě, protlačí sítkem; na kilo šťávy počítá se půl kila cukru.

Šťáva se dá na pekáček, cukru dle chuti a potřeby se přidává, vše pozvolna se svařuje.

Mezi vařením se pěna stále sbírá a šťáva tak dlouho se vaří, až zhoustne, jen musí se dáti pozor, by šťáva se nepřipálila.

Povidla se uschovávají nejlépe v kamené nádobě, která vrchem plátnem a měchýřem se obváže.

### 1985. Jablková jemná povidla.

Oloupaná, na koláčky rozkrájená jablka rozvaří se v málo vodě, protlačí se jemným sýtem, na to přidá se hojně roztlučeného cukru, vše se silně, za stálého míchání, provaří, dá vychladnouti a ukládá do čistých, kamenných nádob, které se měchýřem dobře zaváží a v chladnou, čistou místnost uloží.

### 1986. Jiný způsob.

Dobře vyzrálá, sladká jablka se na čtvrtky nakrájejí, oloupají, jader zbaví a dají na pekáč. Na kilogram jablek se dá čtvrt kila cukru a trochu skořice a dusí se tak dlouho, až úplně změknou, pak se protlačí sýtem; nejsou-li dosti sladká, přidá se cukru a dusí se tak dlouho, až zhoustnou, dají pak do nádob, které se zaváží měchýřem nebo pergamenovým papírem, aby neměl vzduch přístupu.

Tím způsobem se připravují také povidla hrušková.

### 1987. Jiný způsob.

Oloupaná, na malé kousky rozkrájená jablka svaří se ve vodě, až se rozvaří, protlačí sýtem, smíchají s cukrem, společně ještě několikrát silně zavaří a do nádob ukládají.

### 1988. Hrušková povidla.

Jako jablková, taktéž upravují se i povidla hrušková, která jsou velmi jemná a chutná.

### 1989. Povidla z rajských jablek.

Zralá jablka se v nádobě rozmačkají, rozvaří, procedí.

Na 30 jablek se počítá 14 dekagramů (8 lotů) cukru, a míchá se tím tak dlouho, až povidla úplně utuhnou.

Povidla tato se mohou uschovati a užítí jich buď k upravování omáčky nebo co nádivky.

### 1990. Povidla z bezinek.

Zralé bezinky se oberou, polejí vodou a na pekáči s kusem másla, cukrem a skořicí dusí. Kdo chce, může přilít trochu vína. Mají-li se uschovati, zaváží se dobře.

Mají-li se hned jísti, přidá se trochu sladké smetany.

### 1991. Uschovávání povidel.

Povidla zadělávají se v nádoby hlíněné neb soudky dřevěné, v mnohých krajinách dávají se též do hustých, čistých pytlů a věsí na půdy.

V suchu dobře uschovaná povidla vydrží až i kolik let.

---

## Marmelady.

---

### 1992. Marmelada malinová.

Nejvyzralejší maliny protlačí se sítkem, mnoho-li šťávy, tolik přidá se cukru jemně utlučeného, vše se společně smíchá a za stálého míchání svařuje, při čemž pěna vystupující stále se sbírá.

Uvařená šťáva dá se vychladnouti, nechává se tak dlouho pokojně státi, až by se vrchem škraloup utvořil, tento opatrně se sebere a marmelada do nádob nalévá.

### 1993. Marmelada třešňová.

Očistí se hodně vyzralé třešně, zbaví se pecek a topek, dají se do kotle, v kterém se stále míchají a vaří, až úplně změknou, načež se protlačí jemným řešetem.

Cukr rozvaří se do šestého stupně, načež šťáva do něho se naleje a vše společně se svaří, a pak do nádob se ukládá.

#### 1994. Jiný způsob.

Nejsou-li žádné čerstvé třešně, tak vezme se marmelada z třešní aneb jen šťáva z těchto, rozředí se vodou; roztlučených několik hořkých mandlí rozetře se vodou velmi jemně, protlačí se z nich mléko, přidá se do něho šťáva citronová a víno, vše se smíchá, procedí jemným řešetem, a dá se zmraznouti k ledu.

Aby marmelada ještě lepší chuť měla, přidá se jí buď hřebíčkové neb jiné essence.

#### 1995. Jiný způsob.

Roztlukou se čtyry vejce, rozkvedlají se se sladkou smetanou, vše se stále míchá a vařiti nechává, načež když úplně vychladlo, vleje se do vylisované třešňové šťávy.

Přidává se též něco mléka, z hořkých mandlí upraveného; vše se smíchá, oslazuje a k ledu staví.

#### 1996. Marmelada z broskví neb merunek.

Vyberou se hodně zralé broskve, rozpůlí se, pecky se vyberou a broskve jemným řešetem protlačí.

Co masa, tolik vezme se i cukru, který se dříve do šestého stupně svařil, konečně společně ještě s masem broskvovým se svaří za stálého míchání, pěna s vrchu se sebere.

Marmelada naleje se do nádob a když vychládla, zaváže se papírem a měchýřem.

#### 1997. Jiný způsob.

Vyberou se hodně zralé broskve, pecky se z nich vyberou, maso jemným řešetem protlačí.

Co masa, tolik musí býti i cukru utlučeného, s kterým se smíchá a několikráte zavaří, načež se do nádob ukládá.

#### 1998. Mišpulkové marmelady. (Jemná zavařenina.)

Z hodně vyzrálých mišpulek vyberou se zrna; mišpulky dají se na misku, na které denně několikráte se trou a míchají, aby úplně změkly.

Velmi změkklé mišpulky protlačí se sítím, a co protlačeného masa, tolik přidá se cukru roztlučенého, vše společně se míchá a spolu zavařuje, načež se do nádob ukládá.

#### 1999. Kdoulová marmelada.

Kdoule se očistí a otrou, uvaří do měkka; maso protlačí se na jemném sítě.

Mnoho-li masa, tolik musí se vzíti cukru, který až do šestého stupně se svaří, načež maso kdoulové do něho se přidá, vše několikráte nechá se zavařiti, pěna pilně se sbírá a svařenina do nádob ukládá.

#### 2000. Kdoulový sníh k marmeladě.

Svaří se cukr až do šestého stupně, usmaží se sítím promačkané maso kdoulové, přidá k cukru, společně se zahřívá a v nádobě přikryté dojíti nechává.

Z bílků upraví se tuhý sníh, který k okrase různé a vkusně na misku upravené kdoulové zavařeniny se hodí.

#### 2001. Marmelada šípková.

Veberou se hodně zralé šípky, zrnka se vyčistí, šípky dají se na pekáček a denně několikráte se promíchávají. Když změkly, promačkají se řešetem.

Co masa, tolik rozvařeného cukru se přidá, smíchá a svaří několikráte, načež do nádob se nandá a obváže.



## Šťávy ovocné a jiné lahodné.

### 2002. Šťáva malinová.

Vyzrálé a vybrané maliny se rozmačkají, uloží do nádob, až kvasití počnou, šatem se prolisují a šťáva procedí; na to vleje se šťáva do silných, čistých láhví, které novými zátkami se zadělají, vše ostatní provede se jak již při ryvízové šťávě povědno.

### 2003. Jiný způsob.

Přebrané maliny se dají na pekáči v teplé vodě na kamna, maliny se mezi vařením roztlačují, procedí čistým šatem; na půl kilogramu šťávy se dá 375 gramů (25 lotů) cukru, se šťávou svaří, postaví stranou, aby se tak dlouho vařila, až přestane pěna vystupovati. Nechá se vystydnouti, nalije do sklenic, které se dobře uzavrou, na 5 minut se do vařící vody postaví a uschovají na chladném místě.

### 2004. Jahodová šťáva.

4 litry pěkných jahod se nasype do polévaného hrnce, polije kilogramem svařeného hustého cukru, hrnec se zaváže a postaví na 3 dni na chladné místo, pak se nalije všechno na roztažený šat a nechá se šťáva volně na mísu prokapati, naplní se jí malé láhve, které se dobře zaváží, chvíli do horké vody postaví, v níž se nechají vychladnouti, načež se dobře zacpou a uschovají na chladném místě.

### 2005. Jahodová voda.

Půl kilogramu čerstvých jahod se roztlačí, přilije litr studené vody a šťáva z tří citronů, nechá hodinu státi, protlačí sítem, procedí a dle potřeby osladí.



### 2006. Štáva ryvízová.

Jen úplně vyzrálé jahůdky ryvízové se oberou, rozmačkají a v nádobě zakvasiti nechají, načež se vylisují, štáva procedí, by ani pecičky do ní se nedostalo, nalejí se do čistých, silných láhví, úplně se ucpou.

Láhve štávou naplněné obtočí se senem a postaví se, aby jedna láhev druhé se nedotýkala, do nádoby vodou naplněné, vše společně silně se vyhřívá, až se svaří, potom nádoby se odstaví, láhve očistí a v chladnou, suchou místnost uloží.

### 2007. J i n ý z p ů s o b.

Vyzrálé jahůdky ryvízové promačkají se jemným řešetem, přidá se k slité štávě důstatek cukru roztlučeního, dají se s ním svařiti až zhoustnou, nandávají se do nádobek, a když vychladly, obvazují se papírem a měchýřem.

### 2008. Ryvízová štáva na zmrzlinu.

Ryvízová štáva, má-li k děláni zmrzliny užita býti — musí se co nejvíce ocukrovati; ostatní provádí se, jak při jiné zmrzlině.

### 2009. Ovočné šťávy na zmrzlinu.

Jako ryvízové šťávy k děláni zmrzliny, tak možno užiti i každé ostatní k úpravě chutné a pěkně barvené zmrzliny.

### 2010. Štáva z brusnic.

Dobře vyzrálé, oprané brusnice se na mírném ohni svaří, anebo se dají do širší nádoby s vařící vodou, až se štáva vyprýští, pak se procedí. Přidá se cukru (na 3 litry půl kilogramu), svaří se, pěna sebere; pak se jí naplní láhve a dobře uzavrou. Šťávy se může později k omáčkám a pod. užiti.

### 2011. Třešňová šťáva.

Třešně se očistí, zbaví lopek, rozmačkají, tři až čtyři dny nechají se v otevřené nádobě zaležeti, načež se vylisují a šťáva do silných, čistých láhví se nalévá, láhve zazátkují a obváží.

Láhve obtočí se senem, postaví do nádoby vodou naplněné a s touto na teplá kamna se postaví, by nejen voda, ale i šťáva v láhvi se zavařila, na to pozvolna se nechává vychladiti, láhve se očišťují a do suché, chladné místnosti ukládají.

Šťávu tuto možno i k úpravě zmrzliny užítí, tu se k ní přidává tolik cukru, jak každému milo a libo.

### 2012. Jiný způsob.

Z třešní, dříve rozstouchaných, několik dní v nádobě uložených, vylisuje se veškerá šťáva, naleje se do láhví, přidá se hojně cukru, roztlučené skořice a hřebíčku, láhev se uzavře, šťáva v ní hojně prokvedlá, aby cukr snáze se rozpustil.

Láhve se šťávou nechají se aspoň osm dní pokojně státi, potom se šťáva procedí hustým, čistým šatem, naleje se opět v čisté láhve, které pevně se ucpou a obvážou, načež v chladné místo se uloží.

### 2013. Kdoulová šťáva.

Uvaří se kdoule, šťáva — dokud teplé jsou, se vylisuje — a svaří s hojně cukrem tak, až zhoustne, načež, dokud ještě teplá, do láhví se nalévá.

Přidá-li se trochu lakmusu při zavařování šťávy, obarví se tato pěkně na červeně.

### 2014. Fialková šťáva.

Oškubají se barvivé lístky fialek, ale tak, by ani díleček zelený k nim se nepřimíchal, očistí se a uloží do kamenného hrnku, spaří se vařící vodou (rozumí se, že poměrně mnoho-li lupínků, musí se vody vzít, ne mnoho, ani málo), nádoba se dokonale ováže a postaví se aspoň na jeden den na teplá kamna, načež se v jemném šátě vylišuje, šťáva s cukrem smíchá, citronové šťávy přidá a vše společně pozvolna a na mírném ohni zahřívá, při tom ale vařit se nesmí.

Jakmile by se kožka bělavá vrchem ukázala, odstaví se nádoba od ohně, kožka a pěna se sebere a šťáva do vyhrátých láhví se nalévá, a teprvé, když vše vychladlo, obvazují se měchýři a ukládají v místa suchá a chladná.

Šťáva tato nesmí do žádných kovových nádob přijít, neb by svou jasnou, modrou barvu úplně ztratila.

### 2015. Růžová šťáva.

Očistěné růžové lupeny se dají do vyhráté láhve, polejí cukrem do šestého stupně svařeným a hodně teplým, hrdelko se zaváže měchýřem, a láhev nechá na teplých kamnech aspoň týden stát, načež se šťáva vylisuje, procedí a uschová.

Šťávy této užívá se k děláni cukroví, zmrzlin atd.

### 2016. Mošt ovocný.

Z ovoce méně dobrého, ovoce buď nevyzrálého aneb i nahnílého možno upravovati zdravý nápoj — mošt.

Ovoce, z kterého mošt se má upravovati, rozštouchá se, nechá se v nádobě kolik dní zaležeti, vylisuje se a šťáva vodou rozředěná dává se do sudů vinných, v kterých, když kvašení prodělala, do jiných nádob se přetáčí a jako jiné víno ošetřuje.

Různými přídavky kořenými a vinnými dostává mošt zvláštní příjemnou chuť.

### 2017. Ovocný syrup.

Ze šťáv jahod, malin, ryvízu a ostatního ovoce možno syrup upravití tím, když na jeden díl šťávy půldruhkrátě tolik cukru se přidá, vše společně se několikrátě svaří, pěna sebere, nechá vystydnout, načež hotový syrup do láhví se nalévá.

Tímto způsobem získá se nejen jemný, chutný syrup, ale i šťáva velmi pěkné, přirozené barvy.

### 2018. Nápoj z rýže pro nemocné.

Rýže se přeběře, opere, spaří a ve vodě 2 hodiny vaří, tekutina se procedí, osolí, osladí a šťávou citronovou okyselí.



## Vína ovocná a těm podobná.



### 2019. Vínó z jahod.

Jahodové vínó se připravuje následujícím způsobem. Stůžž zde příklad, v jakém poměru jednotlivé dávky býti mají.

12 litrů pěkných jahod se roztlačí, na ně naliže 12 lit. studené vody a nechá se 24 hodin státi; pak se procedí, přidá 4 kilogramy cukru, 8 litrů jablečného moštu, tenká kůra citronová a 3 dekagramy (2 loty) tlučného, vinného kamene, všechno se vlije do sudu, naplní se nad polovici, uzavře se, avšak do zátky se udělá malý otvor a nechá se 4 neděle na vlažném místě státi, aby vínó dokonale vyky-

salo. Po tom čase se přilijí 2 litry vlažné vody, v níž bylo rozpuštěno  $1\frac{1}{2}$  kilogramu cukru a sud se opět uzavře. Asi po 8 nedělních se slije čisté víno, přilije k němu litr silné kořalky a nalije se opět do vyčištěného sudu, nechá dva měsíce ve sklepě ležeti, pak se stočí do menšího soudku, aby byl plný, do láhví se stahuje až po 3—4 letech.

## 2020. Malinové víno.

Rozmačkají se vyzrálé maliny, vylisují, šťáva hustým šatem procedí.

Na každý litr šťávy dá se dle libosti jemně roztlučeného cukru, vše se zamíchá a přikryto ostane tři dni pokojně státi. Ustálá, vyčištěná šťáva se sleje, přileje se co šťávy malinové buď tolik aneb dvakráte tolik obyčejného bílého vína, přetáhne se do láhví a v osmi dnech je pitelné.

## 2021. Ryvízové víno.

Hodně vyzrálé jahůdky ryvízové otrhají se z řapíčků a vylisují.

Mnoho-li šťávy, tolik přileje se vody; na každý litr takto docílené šťávy přidá se půl kila cukru, má-li víno dlouho vydržeti, kdežto méně cukru se dává, má-li víno brzo se vypítí.

Takto upravená šťáva nalévá se nejlépe do sudu od vína, ale ne, až by byl plný, nejlépe schází-li ještě několik litrů k dolití.

Soudek s vínem dá se do sklepa, v kterém pokojně leží. —

V krátkém čase kvasí se víno, a když se kvasení prodělalo, dolévá se vínem ryvízovým vykvašeným, hoření otvor se zadělá, ale tak, aby vzduch do vnitř přístupu měl; po čase se zátka pevně zatluče.

Víno ostává až do února v soudku, načež opatrně se

vytáhne, ale ne kohoutkem stočí, ale vždy tak, aby jen úplně čisté víno se dostávalo.

Rozumí se samo sebou, že veškeré nádoby musí býti velmi čisté: dobře je, je-li vypláchnuto vínem.

Láhve naplňují se až po hrdlo, zátka nesmí se pevně zadělati, neb snadno se roztrhají.

Láhve musí před mrazy chráněny býti, neb rády popraskávají.

Přetažené víno, — aby tím jistěji čistým bylo — procezuje se hustým šatem, nežli do láhví se nalévá.

## 2022. Jiný způsob.

Vyzrálý ryvíz se za suchého slunečného dne očesá, dá do dřevěné nádoby a v té dokonale roztluče a rozmačká; na to nechá se kysati.

Vykysalá šťáva se procedí a vylisuje, přidá se cukru dle libosti, jak totiž víno sladké máti chceme, zamíchá se vše, přidá trochu vína a dobré kořalky a nechá opět aspoň šest neděl státi.

Jakmile šťáva se sčistila, nalévá se do láhví, a byla-li by kalná, přetáčí se do jiných sudů, a teprve potom, když úplně se ustála, dává se do láhví.

## 2023. Srstkové víno.

Na polo vyzrálé srstky smí se jen za sucha česati, vyberou se nejpěknější, rozštouchnají a vylisují, šťáva s hojně cukrem smíchá, a do sudu, až se úplně naplnil, naleje.

Víno nechá se čtyry až šest neděl pokojně ležeti, na to se stahuje do jiných nádob, v kterých čtyry až pět měsíců ležeti ostává, načež se víno do láhví stahuje.

### 2024. Jiný způsob.

Nevyzrálé, ale úplně vyvinuté srstky dobrých, chutných druhů se vyberou, očistí a v nádobách rozštouchají; po 24 hodinách sleje se šťáva, naleje se trochu vlažné vody na srstky (asi na 4 litry srstek litr vody), vše se znovu důkladně promíchá, po dvanácti hodinách se vše procedí, a veškeré takto docílené šťávy se smíchají.

Asi na dvacet litrů šťávy přidává se šest kilogramů jemně utlučeného cukru, vše nechává se v teplé místnosti kvasiti.

Po dvou až třech dnech sleje se šťáva do sudu (nejlépe sudu od vína), vždy na 20 litrů vína přidávají se 2 litry cognacu, sud se zadělá a postaví do mírného, ne příliš studeného sklepa.

Má-li býti víno dobré, musí ostati pět let v sudu, přičemž čas od času se přetáčí.

Má-li se již po roce pít, tu stahuje se vždy do láhví.

### 2025. Víno jablkové.

Jemná, vyzrálá, šťavnatá jablka se oloupou, rozstrouhají, jemným šatem prolisují, do nádoby nalejou.

K vylišované jablkové šťávě přidá se několik v slupkách upečených jablek, a nechá se vše kvasiti; škraloup, který na povrchu v několika dnech se objeví, sebera se, mošt do láhví se stáhne, dobře zazátkuje a do chladné místnosti uloží.

### 2026. Víno z hrušek.

Víno z hrušek upravuje se právě tak, jak byla jsem úpravu vína z jablek vysvětlila.

### 2027. Višňové víno.

Višně vyzrálé se očistí, topky otrhají, višně rozmačkají a jemným řešetem protlačí; do šťavy přidá se cukru, vše se smíchá a víno do sudu neb láhvi (je-li ho málo) naleje, aby se vykvasilo.

Vykvašené víno se zazátkuje, tři měsíce pokojně ležeti nechává, načež do láhvi se stáčí.

### 2028. Medové víno.

Smísí se pět litrů medu s dvaceti litry vody, k čemuž přičiní se as  $\frac{1}{2}$  kilg. chmele.

Směs tato nechá se asi čtvrt hodiny povařit, při čemž vyvínující se pěna bedlivě se sbírá a odstraňuje.

K vychladlé tekutině přidá se několik dekag. droždí, aby líhové kvasení započalo.

Po vykvasení může se podle libosti přidati několik dekagramů zázvoru, květu muškátového, skořice a pod.

K urychlení učištění vína doporučuje se procezení hrubým plátnem.

Je-li pak víno v sudu dobře zaděláno zátkou, poleželo as měsíc, dospělo k své zralosti a může do láhvi býti přetáčeno.

Takové medové víno čili silná medovina, upomínající na chuť vína malagaiského, zůstává, jinak-li láhve byly správně zazátkovány, bez porušení po leta, a stává se čím starším tím lepším.

### 2029. Kořenné víno.

Litr dobrého červeného vína se svaří se 20 dekagramy (13 loty) cukru, kouskem skořice, hřebíčku, o cukr otřenou korou citronovou, procedí a nalévá do sklenic.

Anebo se svaří citronová kůra s kouskem skořice,



8 hřebíčky v půl litru vody půl hodiny, přilije se litr červeného vína, přidá půl kilogramu cukru, postaví i s nádobou do vařící vody, když se počne víno vařit, procedí se a nalévá do sklenic.

### 2030. Šampaňské víno z ovoce.

K dělání šampaňského hodí se nejlépe šťavnaté, vyzrálé hrušky.

Hrušky se rozstrouhají a vylisují; šťáva naleje se do soudku neb láhvi, dle toho, mnoho-li jí je, otvor jen plátnem se obváže a vše se pokojně nechá státi.

Ve dvou až třech dnech počíná šťáva kvasiti, vyvinuje se pěna, která až z otvoru ven se dere.

Když pěna se utišila, tu doplňují se láhve a soudek vykvasilou šťávou ovocnou, otvor se pevně zadělá, nádoby dají se na několik neděl (pět až šest) do chladného sklepa; po tomto čase stáhne se pípou (kohoutkem) vyčištěná šťáva do láhví silných, které pevně se zadělají, drátem obváží a a voskem neb smůlou zalejou.

Tímto způsobem docílí se velmi chutné šampaňskému podobné víno.

Vezmou-li se tři díly hruškové šťávy a díl malinové, tu při hořením zařízení obdržíme velmi dobré, líbezné víno.

Nechá-li se víno úplně vykvasiti a po celý rok ve sklepe odležeti, aby uhlíčitku ztratilo, tu obdržíme velmi dobré pitelné víno.

### 2031. Ohnivé víno.

Čtyry vejce a čtyry žloutky sešlehej až se spění, přilej k nim dva litry obyčejného vína, přidej 20—26 deka cukru, trochu utlučené skořice a vše za stálého míchání vyhřívaj na teplých kamnech, až do výše se dostane.

### 2032. Březová šťáva.

V některých hornatých krajinách upravuje se ze šťavy březové zvláštní nápoj.

V březnu se břízy jen korou, aby dřevo poškozeno nebylo, navrtají, brčko do otvoru se zastrčí, a do podstavené nádoby šťáva se schytává.

Čím výše strom se navrtává, tím lepší šťávu mívá.

Šťáva tato pije se buď čerstvá co lék, aneb stahuje se do láhví, dokonale se zazátkuje, do sklepů ukládá, přičemž se do ní hřebíčku a skořice přidává, aneb upravuje z ní též víno.

### 2033. Víno z březové šťavy.

Víno toto je chutné, podobné šampaňskému.

Šťáva z břízy se vaří půl hodiny, na každý litr přidá se 200 gramů cukru, procedí se, dá vystydnouti, nalévá do sudu, načež vždy do 24 litrů šťavy 3—4 plné lžice kvasnic (droždí) se dá, 4 litry dobrého vína, osmina kolečka rozkrájených citronů (bez jader), šťáva nechá se vykvasiti a v sudu pevně se zadělá.

Za čtyry neděle přetáčí se do láhví, které se dobře zazátkují a zapečetí, a aspoň dva až tři měsíce pokojně odležeti nechává než se pije, což pak ale dosti rychle státi se musí, an dlouho nevydrží.

Čím více cukru a vína se přidává, tím déle víno se udržuje.



## Káva.

---

### 2034. K á v a.

Kávu přivážejí k nám z jižních krajín, kde na stromích jako v lese roste; zrnka kávová sklízejí se od prosince do února, suší se na slunci, až slupka snadno v mlýnech se otlučé, načež teprve dokonale se dosuší.

V obchodě prodává se: mokka — druh nejjemnější, boby má malé, oblé, žlutošedé a velmi vonné, někde nazývají kávu tuto i kávu levantinskou.

Java, batavia neb cheribonská káva má velké, podlouhlé, bleděžluté neb nahnědlé boby, velmi chutné; nejdražší je hnědá java a nejlacinější zelená.

Káva sumatra není tak hledaná, má ploské, velké a tmavozluté boby a není tak drahá.

Káva bourbon má malé, bleložluté, podlouhlé boby, je chutná a v obchodě prodává se často za mokka.

Ceylon má velké, žlutohnědé boby a silnou chuť.

Manila není tak rozšířená a v mnohem podobá se kávě java.

Portorico, domingo a jamaica, má prostředně velké, modrozelené boby; těmto podobny jsou druhy dominica, trinidad a grenada.

Z Ameriky zaslá se do Evropy: brasil, rio janeiro, bahia, para, santos, la guayra neb carracas, porto cabello, costarica, surinam, demarica, berbice, martinique a cuba.

Cuba je z druhů těchto nejrozšířenější, má zrnka prostředně velká, modrozelená, jemnou pokožkou potažená, má silnou chuť.

Druhy kávy dle chuti a libosti mohou se, když upra-  
ženy byly, míchat, a sice cuba, java aneb ceylonem atd.

Poněvadž podvodní kupčáci kávu různě barví, nelze na  
barvu mnoho dáti, dle ní nelze druh spolehlivě určit; dobře  
je, když káva vždy před užitím se opere a dle vůně druhy  
se poznávají.

Mletá káva bývá zemáky, moukou ječnou, ovesnou, bo-  
bovou a hrachovou, též upraženými a roztlučenými kůrkami  
z chleba falšována.

### 2035. Upravování kávy.

Z jihu rozšířilo se pití a vaření kávy po celé Evropě,  
v patnáctém století přinesena káva z Persie do Arabie,  
v šestnáctém století zavedena v Turecku, kde místo lihovin  
se pila, v sedmnáctém století dostala se do Francie, r. 1652  
byla v Londýně zařízena první kavárna; Armén Pascal ote-  
vřel r. 1676 první kavárnu v Paříži, a Polák jeden r. 1694  
ve Vídni.

Káva udržuje příjemnou chuť svým vzácným obsahem  
plynných látek. Každý druh kávy nechť pozorně pro sebe se  
upraží, aby spálen nebyl.

Zrnka kávy nechť před pražením se operou, při pra-  
žení roztlučeným cukrem zasypou, by plynné látky neprchaly,  
často se míchá, aby nikde se nepálila, a pozvolna se praží,  
až praskají, když mezi prsty je smačkneme.

Nechť praží se jen tolik kávy, co nevyhnutelně potřeba,  
neb pražená káva brzo vyčichne.

Káva se buď umele aneb jemně v moždýti utluče, a  
to opět vždy jen tolik, mnoho-li nevyhnutelně k úpravě ná-  
poje třeba, aby nevyčichla a příjemnou svou chuť ne-  
tratila.

Káva se buď vaří neb spaří a procedí ve zvláštním  
stroji.

Při vaření nasype se jisté množství rozemleté kávy do hrnku, vařící vodou do pola naplněného, několikrát se svaří a zamíchá, načež nechá se ustát; ustálá káva se sleje.

Při cezení (filtrování) kávy v stroji nalévá se káva pytlíkem z dobré látky řídké, čistá šťáva do spodu se stáhne a pytlík vždy po svém upotřebení se vypere a usuší.

Nejsnáze upravuje se káva na stroji, ale jak lučebníci dokazují, není zdravá, neb udržuje množství látek chut dráždivých, které žaludek nedobře tráví.

Mlékem a smetanou tratí káva na své prudkosti a je výživnější.

Při vaření není třeba tolik kávy jako při sparování; při každé úpravě ale necht vždy se jen čisté, měkké vody užívá.

### 2036. Káva na jižní způsob.

V jižních krajinách, kde velmi mnoho kávy se pije, nepraží se nikdy káva dříve, než až před samou úpravou, na to se v moždýři roztluče a s cukrem svaří, nečeká se až by se ustála, ale v malé číšky nalita a s hustým obsahem svým se pije.

### 2037. Káva po francouzku.

Na čtyry větší šálky třeba semlít neb roztlouci šedesát gramů upražených bobů kávových, káva v stroji se asi  $\frac{3}{4}$  litrem vařící vody spaří a dobře přikrytá, aby nijakou šτέρbinkou vyčichnouti nemohla, as dvě hodiny na mírně teplých kamnech státi se nechá, aniž by se poznovu vařila.

Odstaví se, dá se ustát a s cukrem a mlékem na stůl nese.

### 2038. Jiný způsob.

Před vařením umele se káva a přidá roztlučená cikorka (na 150 gramů kávy asi 7—8 gramů cichorie a tři litry vody), vše na kamnech při stálém míchání zahřívá,

procedí se (filtruje) pozvolna vařící vodou na stroji kávovém, nechá se na teplých kamnech aspoň deset minut státi, načež s mlékem a cukrem na stůl se nosí.

### 2039. Úprava kávy dle Liebiga.

Výtečný lučebník Liebig odporoučel následující upravování kávy:

Boby kávové necht se pozvolna jen světlohnědě upražit, aby vůni a coffein zachovaly a udržely, když již se dopražují, necht přidá se vždy na půl kilogramu kávy patnáct gramů cukru, vše se důkladně promíchá, až by boby kávové cukrem rozpuštěným náležitě obaleny byly, čímž se unikání jemných plynných částek zamezuje.

Upražené boby kávové dají se na plech vychladnouti, zavrou do pevně uzavřených nádob a uloží v suchá místa.

Má-li se káva vařiti, dá se do vody (na dva šálky vody počítá se asi patnáct gramů kávy) rozemletá neb utlučená třičtvrtina toho, co zavařiti chceme, deset minut se povaří, načež poslední čtvrtka zbylé rozemleté kávy se přisype a nádoba hned odstaví, pevně pak zakrytá aspoň pět minut ustáti se nechá.

Spůsobem tímto nejen že vyvaří se z kávy nejlepší části, ale z dodatku naposled přisypaného dodává se nápoji příjemná chuť.

# Č a j.

---

## 2040. Čaj.

Čaj jsou suché lístky čajovníku, který v Číně, Japonsku a v jiných zemích Asie roste.

Lupínky čajové, jak v obchodě přicházejí, bývají rozmanitě připravovány a barveny, váleny a na velkých sítích sušeny.

Jemnost čaje závisí od počasí, druhu rostliny, od půdy, ošetřování, ponebí a sušení.

V obchodu prodává se asi sto padesát druhů čaje, a sice buď zelený neb černý.

Zelené druhy jsou: nejjemnější haysau; zlato-žlutý gunpouder, fialkovou vůni mající žlutý young-haysau; imperial a císařský neb květní čaj.

Mimo to jsou prostřední žluté druhy čaje: soulong a toukay.

Z černých druhů jsou nejlepší: pecco, souchong, congo a bohea.

Druhy tyto buď samy o sobě se připravují aneb spolu se míchají k docílení zvláštní chuti.

Čaj, který k nám přivážen bývá po pevné zemi, je mnohem lepší, nežli ten, který po moři přichází, neb mnoho dobré chuti a vůně na cestě ztratí.

Čaj karavanami přivážený je mnohem dražší, nežli čaj po moři zasílaný.

Holandané zavezli čaj do Evropy již v sedmnáctém století.

Mírně požitý čaj příjemně rozčiluje, aniž by dráždil, za to ale nemírně užitý a silný příliš dráždí.

Při koupi čaje musíme býti velice opatrní, bychom ošizeni nebyli, neb velice se falšuje.

## 2041. Upravování čaje.

Nádobka, v které čaj se spařiti má, vypláchne se vařící vodou, aby se zahřála, voda se vyleje a dá se potřebné množství čaje do nádoby.

Počítá se asi kávová lžička čaje na osobu.

V Rusku upravuje se čaj samovarem, u nás nad přístrojem líhovým neb i na obyčejné plotně.

Na čaj naleje se voda vařící, kterou Rusové hned opět slejou, by všeliká mastnota, která při sbírání a sušení čaje na lupínky jeho se dostala, odstraněna byla, a čaj úplně čistý byl a příjemnou chuť měl.

U nás obyčejně nalévají hned vařící vodu na čaj, nechají několik minut jej spařiti a nalévají odvar do šálků.

Potřeba-li několikráte vody do nádoby k čaji přilévati, by dostatek odvaru se docílilo, nesmí se nikdy vše z čaje slíti, ale vařící voda musí se dle potřeby přilévati a čaj vždy několik miunut pařiti.

Čerstvé lupínky čaje nesmí se k starým, vypařeným do nádoby přidávati, an by čaj příjemné chuti tratil.

Nejlépe je čaj upravený vždy hned slíti a nikdy dlouho na lupínkách čajových nechati, neb trátí na chuti a jakosti své.

Mnozí přidávají k čaji rum, arak, červené víno atd., čímž jen čaj se kazí.

Mlékem a smetanou netratí čaj na jemné chuti své, při tom ale pozbývá dráždivosti.

V Rusku pijí čaj přes cukr, který při pití mezi zuby drží, kdežto u nás sladí se čaj do šálku.



## Cacao a čokoláda.

---

### 2042. Čokoláda.

Do 3 $\frac{1}{2}$  decilitru (žejdlíka) smetany se dá 5 tabulek postrouhané čokolády, míchá se jí na kamnech tak dlouho, až je úplně hustá. Kdo chce, může v ní rozmíchat tři až čtyry žloutky.

### 2043. Čokoláda ve vodě vařená.

Kolik šálků čokolády uvařit chceme, tolik šálků vody naleje se do stroje kávového, na každý šálek dají se nejvíce tři až čtyry gramy jemné rozstrouhané čokolády, vše se svaří, odstaví s kamen a nechá ustáti.

Šálky, do kterých čokoláda nalévati se má, dají se prozatím do teplé vody, by se vyhřály; čokoláda se hodně rozkvedlá, až se spění, načež teprve se nalévá.

### 2044. Jiný způsob.

Na šálek čokolády vezme se 4—5 gramů jemné čokolády, rozláme se na kousky, hodí se do vařící vody, míchá se stále, až úplně se svaří, načež se odstaví, poznovu kvedluje, vrazí se do ní dva rozkvedlané žloutky.

Takto upravená čokoláda nalévá se do šálků, vrchem dává se pěna smetanová.

### 2045. Čokoláda s mlékem.

Na číši čokolády počítá se 20—30 gramů dobré vanilkové čokolády, mléko se uvaří, rozlámaná čokoláda se přidává, kvedluje a svaří, načež mléko se žloutky smíchané se přilije.

### 2046. Jiný způsob.

Šest žloutků dá se na miskou, rozšlehají se, přileje se mléka, dostatečné množství čokolády, jakož i dosti cukru se přidá.

Vše se smíchá a svaří, odstaví s kamen, šlehá stále a naleje do konvice na čokoládu.

Čokoláda tato je velmi chutná a za stálého šlehání i dobře se spění.

### 2047. Čokoláda ve víně vařená.

Půl litru vody svaří se s 250 gramy čokolády, 100 gramy cukru, něco vanilky, vše se kvedluje a při tom aspoň čtvrt hodiny vaří, načež přileje se láhev vína k tomu, poznovu vše se svaří a než na stůl se nese, vrazí se ještě čtyry rozkvedlané žloutky do toho.

### 2048. Jiný způsob.

Čokoláda ve víně vaří se právě tak jako čokoláda ve vodě, jen že více se osladí a několik žloutků rozkvedlaných do ní se přidá.

### 2049. Pěnivá čokoláda.

Tři celá vejce se úplně rozkvedlají, přileje se litr mléka neb vody a do toho se dá 250 gramů čokolády.

Vše se postaví na teplá kamna, čokoláda se šlehá stále a tak dlouho, než na stůl se nese.

### 2050. Cacao.

Abychom ošizeni nebyli, kupujme místo rozemletého cacao raději celé boby cacaové, které na způsob kávy se upraží, oloupou, umelou v mlejnkou aneb roztlukou v mždíři, načež v mléce neb vodě se zavaří.



## Lihoviny lahodné.

### 2051. Višňovka.

Kilogram višní se vypere, dají do sklenice střídavě vrstva višní pak několik zrněk nového koření, skořice, hřebíčku, pomerančové nebo citronové kůry, cukru dle potřeby, a nalije se na ně dobré kořalky nebo vodou rozpuštěného líhu; uzavře se, postaví na výsluní. Pak se tekutina slije a precedí. — Na višně může ještě dvakrát lihu nebo kořalky nalito býti.

### 2052. Šípkový likér.

Zralé šípký se operou a zbaví zrněk, která se taktéž ve zvláštní nádobě vyperou. Dužinky i zrnka se dají do nádoby, ve které to již zůstati má, přidá se cukru, citronové kůry málo celého květu, muškátu, málo skořice, nalije se vodou rozředěný líh a nechá se dobře uzavřeno na výsluní státi.

Likér se po nějakém čase slije a nalije se ještě dvakrát lihu.

### 2053. Ořechový likér.

Zelené vlašské ořechy se i se slupkou rozpůlí a dají s několika zrnky pepře, citronovou nebo pomerančovou korou, dostatečným množstvím cukru a vodou rozředěným lihem na výsluní. Likér se pak scedí a nalije jiného lihu.

### 2054. Vanilkový likér.

Do velké láhve dá se asi čtyry litry koňaku, třešňové vody aneb jemné kořalky, přidá se jemně roztlučená vanilka, vše se smíchá a nechá aspoň čtrnácte dní na teplém místě státi.

Do nápoje toho přidá se rozvařený cukr, vše se společně zavaří a vystydlé precedí.

## 2055. Jiný způsob.

Roztluče neb na jemné kousky rozkrájí se vanilka, dá se do láhve asi do tří litrů dobré kořalky, vše v dobře zadělané láhvi na teplém místě nejméně dvě neděle nechá se státi, denně se zakloktá a zamíchá, načež přidá se dle libosti cukru a vše opět několik dní nechá se státi, načež se procedí a k pití hodí.

## 2056. Kminová likérka.

Do třiceti gramů líhu dá se třicet kapek oleje fenyklového a kapka skořicového oleje, vše dohromady se utře a smíchá se čtyřmi litry dobré kořalky a osladí 750 gramy cukru, procedí a sleje se do láhví, v kterých důkladně se zadělá, by nevyčichlo.

## 2057. Kmínka.

Vezme se litr kořalky (žitné) neb rozředěného dobrého líhu, přidá se do něho 70 gramů kmínu, 250 gramů utlučeného cukru a vše nechá se po čtrnácte dní na teplých kamnech státi, při čemž častěji vše se promíchá.

Likérka se přecedí, do láhví naleje a dobře zazátkuje.

## 2058. Jiný způsob.

Dobrá kořalka, asi tři litry, smíchá se se 180 gramy roztlučného kmínu, 12 gramy sternanisu, naleje se do láhve a ováže měchýřem.

Láhev dá se do hrnce vodou naplněného, voda se vyhřívá až se vaří, na to vše se odstavuje a vychladnouti nechává.

Na to oslazuje se likér cukrem, přecezuje se a nalévá do čistých láhví, v kterých pevně se zazátkuje.

## 2059. Višňovka.

Vyzrálé, očistěné višně zbaví se topek, dají do velkých láhví.

Vždy na vrstvu višní dá se rozmanité koření, jako hřebíček, pepř, skořice, nové koření, taktéž i citronová a pomerančová kůra, hojně cukru, na vše pak se naleje dobrá samostatná kořalka.

Láhev jen čistým plátnem na hrdle obvázaná nechává se po nějaký čas na slunci, potom višňovka se do zvláštních láhví slejvá a pevně zadělává, by nevyčichla.

## 2060. Likér skořicový.

Roztluče se 125 gramů skořice na hrubo, povaří se asi půl hodiny v litru čisté vody, přidá se 750 gramů cukru, nechá se vše ustát, zčistěná tekutina se odleje a když úplně schladla, doleje se 3—1½ litrem dobré, jemné kořalky, vše se pevně zazátkuje, dá se na několik dní na teplá kamna, kde by přílišné horko tomu neškodilo, načež se vše do láhve přecedí.

## 2061. Jalovcový likér.

Vezme se půl litru dobrých, čerstvých jahůdek jalovcových, rozmačkají se, nalije se na ně jemná, čistá kořalka a nechá vše dokonale zaděláno aspoň čtrnácte dní na slunci státi, načež se procedí a sleje, pak přidá se cukru ve vodě rozvařeného, a vše dobře zaděláno nechá se opět kolik dní na slunci, načež stáhnouti se může do zvláštních láhví.

## Punč.

---

### 2062. Punčovina.

Vezme se 200 gramů cukru, o který kůra ze tří citronů se byla otřela, cukr se rozmělní, šťáva ze dvou citronů do něho vymačká, tři čtvrtě litru vařící vody přileje, vše se společně dokonale promíchá, až cukr úplně se rozpustil, načež přidá se půl litru dobrého rumu, a punčovina může se nalévat.

### 2063. Studený punč.

Na kilo cukru ostrouhá se kůra z více citronů, cukr se rozseká, dá na misku — poznovu šťávou z více citronů (osmi až desíti) — zaleje, přilejí se tři láhve dobrého vína, láhev araku, půldruhé láhve rumu, vše se smíchá a několik hodin odstátí nechá, načež se na stůl nese.

### 2064. Citronový punč.

V půl litru vody se svaří půl kilogramu cukru s korou a šťávou z tří citronů, až to zhoustne; když to vychladne, přilijí se 2 láhve bílého vína,  $\frac{3}{4}$  litru araku, půl litru čaje a ohřeje se.

### 2065. Punč z vajec.

Smíchá se láhev bílého vína, šťáva z 2 citronů, o cukr otřená kůra citronová, 8—10 vajec a 30 dekegramů (20 lotů) cukru; postaví se pak i s hrcem do horké vody, smíšenina se tluče, až se zpění; konečně se přilije vlažného araku.

### 2066. Jiný způsob.

Vezme se dvanáct žloutků, šťáva ze tří citronů a dvou sladkých oranžů, tři láhve červeného vína, láhev rumu a kilo cukru.

Žloutky, šťáva citronová, červené víno a cukr se míchají a šlehají a při tom až do spěnění svažují, na to se odstavují, přilévá se pozvolna rumu a nosí se na stůl.]

#### 2067. Jiný způsob.

Šest celých vajec se roztluče a smíchá se šesti žloutky metlou, pozvolna přilévá se litr vody, litr vína a přidá se půl kilo cukru, o který několik citronů ostrouháno bylo.

Smíšenina stále se šlehá, pozvolna vaří, s kamen odstavuje, načež půl litru dobrého rumu a šťáva ze tří citronů se přidá.

#### 2068. Ananasový punč.

Vezme se vyztřálý ananas, rozkrájí se na malé koláčky, dá se s půl kilem cukru na misku, přileje se láhev burgundského, a aspoň hodinu ubrouskem zakryto pokojně státi ostává, načež se láhev šampaňského přilévá, punčovinou při tom stále se míchá a pak v podlouhlé, úzké sklenice se nalévá.

#### 2069. Jiný způsob.

Ananas jeden neb dva úplně vyztřálé rozřežou se na koláčky, hodně se ocukrují, dají na misku, v které 24 hodin pokojně ležeti se nechají.

Kilo cukru ve víně rozpuštěném se naleje a několik láhví vína bílého přidá.

Když se má punč píti, přileje se obyčejně láhev šampaňského vína, vše se smíchá a na stůl nese.

#### 2070. Jiný způsob.

Vezme se 1½ kilogramu cukru, rozpustí ve třech litrech vařící vody, přileje se láhev dobrého rýnského vína, láhev dobrého rumu, dvě láhve šampaňského, vše hřeje se ho-

dinu na kamnech, a konečně přidá se šťáva z vylisovaného ananasu.

Rozumí se samo sebou, že nádoba musí býti úplně zakryta, by vůně se netratila.

### 2071. Královský punč.

Tři čtvrtě kila cukru se rozseká na kousky, rozpustí ve vodě čajové, vše se ubrouskem procedí, šťáva ze šesti citronů se přidá a vše se smíchá; na to přileje se trochu vína burgundského, araku, dobrého rýnského vína a láhev šampaňského, vše se smíchá a punč studený na stůl se nese.

### 2072. Jahodový punč.

Nápoj tento se dává studený, je tedy dobře si jej dříve připravit. Kilogram čerstvých jahod se lžící roztlačí, dají do hrnce, polijí rumem a nechají 2—3 dni státi, mezi tím se jimi denně jednou zamíchá. Rum se slije, jahody protlačí sítem, přidá ku šťávě půl kilogramu utlučeného cukru, šťáva z dvou citronů, nalije na ně dříve slitý rum se 3—4 litry horké vody, přikryje se a nechá vychladnouti.

### 2073. Cremový punč.

Ve čtyrech litrech vody rozpustí se dvě kila cukru, přidá se šťáva z osmi citronů, čtyry litry araku, trochu vanilky, vše se zamíchá a vyhřívá na teplých kamnech.

Jakmile počíná tekutina se zavařovati, tu pozvolna přilévá se za stálého míchání tři pinty mléka k tomu, načež se nádoba s kamen odstaví, ubrouskem zakryje a dvě hodiny pokojně státi nechá, na to se přecedí, do láhvi nalije a zazátkuje.

Punč tento je velmi lahodný a pije se jen studený.



## 2074. Šampaňský punč.

Vyzrálý ananas otře se o cukr, na který se dva litry dobrého vína naleje a nechá odstát, až cukr úplně se rozpustí, na to se procedí, přileje se litr šampaňského vína a nosí na stůl.

## 2075. Výtečný punč.

Vaří se dva litry vody s kilem cukru několikrát, pěna se sebere, přidá se šťáva ze tří citronů, litr dobrého rumu a trochu cukru, vše se smíchá, nechá proležeti a na stůl se nese.

## 2076. Anglický punč.

Citron se jemně do polovice oloupá, kůra se rozseká a s kilem cukru roztlučeného na pekáček dá; vylisuje se z tří citronů šťáva a přileje se s  $1\frac{1}{2}$  litrem vařící vody k tomu.

Ke všemu přidá se rum a dobrá lihovina.

Vše se povaří.

## 2077. Jiný způsob.

Čtyry deka čaje svaří se v litru vody, procedí na půl kilo cukru, o který čtyry až pět hořkých pomerančů ostrouháno bylo, na to naleje se půl láhve araku a láhev dobrého rumu.



## Cukr.

---

### 2078. Jak se cukr čistí.

Jemný, rafinovaný cukr je sám v sobě již čistý, kdežto hrubší cukr musí se dříve čistiti, nežli ho k dělání cukrovinek užití lze:

Roztlučený cukr dá se do hrnce, nalije na něj dostatečně vody.

Ve zvláštní nádobě utluče se z jednoho bílku a trochu vody sníh, ku kterému se trochu cukru bylo přidalo.

Sníh takto upravený přidá se do hrnce, v kterém rozpuštěný cukr se nalézá, postaví se vše na teplá kamna, vaří se, míchá se, a vyhozená pěna stále se sbírá a poznovu dle potřeby teplé vody se přilévá, vším zamíchává a pěna zase sbírá.

Vždy lépe jest více nežli méně vody přilévati, a déle smíšeninu vařiti, neb tím čistší docílí se cukr.

Rozumí se samo sebou, že se musí k rozvaření cukru vzítí jen měkká, čistá voda a vše tak dlouho musí se vařiti, až ani prášek na dně nádoby nerozpuštěného cukru neostane.

### 2079. Jak se cukr zavařuje.

Cukr k různé potřebě v kuchyni a úpravě cukrovinek též v rozličných způsobech a houštkách se zavařuje a sice:

- a) v malé nitky (au petit lissé),
- b) v dlouhé nítě (au grand lissé),
- c) v malé perle (à la petite perle),
- d) ve velké perle (à la perle forte),
- e) až bublinky dělá (au soufflé),
- f) vykynutý cukr (à la petite plume),

- g) překynutý cukr (à la grande plume),
- h) až se láme (au cassé neb au caramel),
- ch) hnědý cukr.

#### 2080. Cukr rozpuštěný v malé nitky. (Au petit lissé.)

Přečistěný aneb rafinovaný cukr dá se na teplá kamna, často se míchá, pozvolna vaří, až pak následujícím způsobem se zkouší: prstem setře se s měchačky, kterou cukr se byl míchal, trochu cukru, jak z kotle byl se vzal, a rozetře se palcem na druhém prstu, načež prsty od sebe se pozvolna roztahují.

Jest-li cukr jemnou nitku tvoří, která se trhá, tak je žádoucne svařen.

#### 2081. Cukr rozpuštěný v hrubé nítě. (Au grand lissé.)

Cukr právě tak, jak při malých nitkách povědno, se vaří, jest-li při zkoušce nitka tuhou ostává, se netrhá, tak je žádoucí stupeň vaření cukru dosažen.

Možno též lžící z cukru vyndati a pozorovati, jest-li nitky se tvoří.

#### 2082. Cukr v perle vařený (à la perle.)

Byl-li cukr až v hrubou nit svařen, musí se dále svařiti, aby při zkoušce mezi dvěma prsty nit cukru hodně se natáhla, ale nepřetrhla, tu říkáme: cukr je v perle svařen.

Čím pevnější taková nit je, tím větší a silnější perle i cukr hází, čehož při svaření na velké perle se docílí.

#### 2083. Cukr bublinkový (au soufflé.)

Dosáhl-li cukr svaření, velké perle, tu nechává se ještě více vařiti, míchá se často.

Cukr bublinkovitý zkouší se tím, že když do cukru - na lžici nahrahaného se foukne, bublinky se tvoří.

#### 2084. **Vykynutý cukr** (à la plume).

Je-li cukr bublinkovitý svařen ještě několikrát, a foukne-li se na lžici do něho, více žádné bublinky se netvoří, tak dosáhl žádoucí tuhosti.

Jest-li ještě několikrát cukr takový do většího varu se dostane, tu docílí se druhý větší stupeň houštky jeho, cukr je překynutý.

#### 2085. **Cukr lámaný až na zrno svařiti** (au cassé neb au caramel).

Cukr à la plume (vykynulý a lehký jak péř) dostane se ještě po několikrát po sobě do varu. Zkouška cukru na zrno svařeného provádí se následovně: do vody namočí se kulatá, hladká tyčinka dřevěná, strčí se do rozvařeného cukru a hned opět do čerstvé vody, odloupne-li se cukr s hůlky, tak je cukr na zrno dosti uvařený.

#### 2086. **Hnědý cukr** (caramel).

Nechá-li se ještě více cukr vařit nežli v posledním případě povědíno, zhnědne, při tom ale musí se pilně míchat, aby se nepřipálil.

Hnědého cukru užívá se k děláni omáček, ryby na černo, k úpravě masa na divoko atd.

Svařil-li se cukr na zrno (carmel), tak možno jej následovně zkoušeti: vezme se rozvařený cukr, dá se do vody vystydnouti, vezme se mezi zuby, je-li jako smůla, musí se ještě poznovu vařiti.

Cukr je tehdy v zrno svařený, když na namočené dřevo a na zuby se nařpne.

Musí se dáti velmi pozor, aby se cukr nespálil, proto bedlivě musí se míchat.

### 2087. Barevný cukr a užívání jeho.

Cukr musí se jen zdravými barvami barvití, nemá-li škodlivým býti.

Cukru barveného užívá se k okrase dortů, různých cukrovinek, jakož i k dělání různých vodopádů, ledovců, nitek, hůlek a podobných.

### 2088. Červený cukr.

Svař cukr až do zrna, přidej trochu vody, citronové šťávy, barvy karmínové, smíchej vše dohromady a poznovu několikráte přiveď do varu, až cukr opět seznakovatí, na to jej odstav a dle libosti z něho odlévej.

### 2089. Zelený cukr.

Rozstrouhá se trochu indiga, smíchá a rozetře jemně s měkkou vodou, přidá k tomu jemně utlučená kurkuma dlouhá, až vše pěkně sezelezná, potom se vše vodou rozředí a citronová šťáva přidá.

Na zkoušku možno do husté svařeného cukru šťávy nakapati, je-li dosti zelená, přidá se i do ostatního husté svařeného cukru, s kterým důkladně se smíchá.

### 2090. Jiný způsob.

Mimo svrchu uvedený způsob možno též cukr pěknou šťávou špenátovou, aneb indigem se šafránem smíchaným barvití.

### 2091. Jiný způsob.

Spař a nebo svař čerstvou travu vařící vodou, a když se voda obarvila, sceď a k barvení cukru na výše již udaný způsob užij.

### 2092. Hnědý cukr.

Cukr na hnědo lze silně vyvařenou kávou podobným jak shora uvedeno způsobem barviti.

### 2093. Černý cukr.

Pro okrasy cukrovinek upravuje se jako ostatní již uvedené cukry i tento, a k docílení barvy černé přidá se do něho rozvařená čokoláda.

### 2094. Modrý cukr.

Cukr k okrase, jak svrchu popsáné, upravovaný, obarvuje se nejlépe šťávou fialkovou na modro.

### 2095. Jiný způsob.

Dle libosti rozetře se velmi jemně kousek indiga v měkké vodě, do které bylo se několik kapek citronu káplo.

Barvivo toto svaří se na známý již způsob s cukrem.

### 2096. Jiný způsob.

Berlínská modř rozetře se s měkkou vodou, přidá se trochu citronové šťávy, a užije se dle libosti k barvení cukru.

### 2097. Jiný způsob.

Mnozí užívají k barvení cukru i rozetřené anglické šmolky ve vodě řídné, což ale nehodí se pro cukrovinky k jídlu, an zdraví lidskému to škodí.

Modrý takto upravený cukr, je-li starší, rád sezelená.

### 2098. Žlutý cukr.

Nejjednodušší způsob k obarvení cukru na žluto děje se šafránem, který byl se dříve dal vařící vodou vylouho-

vatl. Do této šťávy, když byla procezena, může se dáti i šťáva citronová, vše ostatní jak u druhých barvených cukrů.

#### 2099. Jiný způsob.

Svař slupky s cibule, žlutou vodu sceď a užij k barvení cukru tím způsobem, jak při ostatním barvení cukru povědíno.

#### 2100. Bílý cukr.

Jemný, rafinovaný cukr smíchá se s trochu bílkem, svaří se do zrna, načež přidá se trochu šťávy citronové, vše se zamíchá a poznovu povaří.

## Máslo a jiné omastky.

#### 2101. Nakládání másla.

Má-li máslo déle chutným ostati aneb daleko se zasýlati, nasoluje a ukládá se do nádob.

Nádobí upraveno budiž ze staršího, vyschlého dřeva, nejlépe bukového.

Buky se v prosinci neb lednu porazí, potřebné dřevo na dužiny vyseká a nechá v hraničkách až do úplného vyschnutí.

Aby dříví všeliké příchuti pozbylo, uvazuje se do proudící vody, v které asi měsíc takřka k vylouhování se nechává, načež poznovu dokonale vyschnouti se dává.

Vyschlé dřevo ukládá se na provětrané a suché půdy neb špýchary, kde nechá se aspoň rok.

Po nádobí z čerstvého dříví dostává máslo odpornou chuť a snadno zhořkne.

Nádobí den před nakládáním másla budiž vypařeno, vykartáčováno, několikrát studenou vodou vypláknuto, dokonale vyčistěno a na vzduch k vyschnutí dáno.

Stěny a dno nádobí, nežli máslo v ně se klade, vymažou se slaným máslem, jakož i solí posypou.

Nádoba se odvažuje a váha zvenčí vypaluje.

Z máselnice vybrané máslo dává se do vaniček, studenou vodou naplněných, v kterých se dobře propracuje, od podmáslí a jiných zbytků vyčistí.

Musí se několikrát proprati, až odtékající voda zcela čistá, bezbarvá (ne více podmáslím zbělena) je, potom se máslo vybere a solí.

Na kilogram másla brává se 35 gramů soli, která se v máslo tak upravuje, aby veškeré vrstvy stejně prosolené a touto prosáklé byly.

Takto upravené máslo stlouká se v hroudy, které se po 10 až 12 hodinách poznovu týmž množstvím soli jako dříve posolují a do sklepů ukládají, kde ostávají tak dlouho, až potřebné množství pro jednu neb více nádob másla se nahromadí, kdežto poznovu všechno vesměs se propracuje, dobře promíchá a do sudů a nádob utlouká.

Potom se povrch posolí a přikryje čistým, bílým šatem, aby vzduch k němu nemohl a tím nezvětralo.

## 2102. **Převařování čili přepouštění másla.**

Přepouštěním nad mírným ohněm vyhání se z másla všeliká zbylá sýrovina, podmáslí a voda, a sice navrch tak, že sesbírati se může, čímž máslo chutným a po dlouhý čas dobrým se udržuje.

Nechme máslo tak dlouho nad ohněm, až dostane čistou, průhlednou barvu, stane se olejnatým, a žádné bu-



blinky více vrchem se neukazují, rovněž až všeliké cizí přímíšeniny na dno nádoby se usadí a máslo se zčistí.

Vrchní přepouštěné máslo jest nejlepší, kdežto při dně mnohem špatnější a ne tak chutné bývá.

Máslo rozpuštěné slévá se do čistých nádob, buď dřevěných anebo kamenných, jen že nádoby takové musejí býti pevné a nikdy zcela naplněny, ani v příliš chladné místnosti uloženy, poněvadž přeplněné a v mrazu rády se trhají, čímž škodu trpíme v nádobí i v másle.

Z nádob, v kterých bylo máslo přepuštěno, smíchává se usazenina na dně zbylá s moukou a zadělává se na placky.

Chceme-li zvláště chutné máslo přepuštěné dostati, dejme nádobu s máslem nerozpuštěným v nádobu jinou, vodou naplněnou, jež zahřívá se tak dlouho, až se voda vaří a máslo v druhé nádobě rozpouští; takto rozpuštěné čisté máslo slévá se do zvláštních nádob.

Tímto způsobem přepouští se máslo stejněji a proto bývá oblíbeno i v mnohé domácnosti, hlavně kde mnoho másla se přepouští.

Máslo čisté, dobře vypracované má asi 80—90% čistého máselného tuku, 8—16% vody, ostatní dvě až čtyry částky jsou syrovina, protein, bílkovina a jiné přímíšeniny.

Přepouštěním másla tratíme sraženinou na dně nádoby asi 18—20 dílů váhy.

Nesvědomití prodáváci přidávají k máslu přepuštěnému špatného omastku, ba i loje, by hodně na váze nabylo.

### 2103. Barvení másla.

Aby máslo příjemnou a žlutou barvu dostalo, užívá se mnohdy, hlavně ale při zimním krmení rozličných přísad, jako šťávy mrkvové, šafránu a podobných, jen že s přísá-

dami takovými dostávají se do másla látky cizí, které k rychlé nákaze jeho podnět dávají.

Mimo přísady do másla možno již krmením dobytka přiměřenou pící barvivou, tu rozličnými odpadky rostlin barvivých, mrkve atd. k tomu napomáhati, aby máslo mělo žádanou barvu.

Máslo v zimě docílené je bledší, kdežto máslo v létě z píce zelené získané je žluté.

#### 2104. Falšování másla.

Máslo falšují nesvědomití obchodníci přidáváním do hrud máselných kaše zemákové, umělým takřka vtlačováním vody do másla, smícháním se špatnějšími a levnějšími tuky, jakož i často lidskému zdraví škodlivými barvivy.

#### 2105. Stuchlé máslo napravití.

Rozkrájí se stuchlé máslo na kousky, dokonale se vypere v čisté, teplé vodě, prohněte se čerstvým mlékem, nechá se několik hodin pokojně státi, mléko se sleje, máslo poznovu několikráte v studené vodě vypere a nasolí.

#### 2106. Sardelové teplé máslo.

Vezme se 180 gramů čerstvého, rozpuštěného másla, přidají se do něho 8—10 vypraných, ostří zbavených, jemně rozsekaných sardelí, dusí se v másle až sežloutnou a stvrdnou, při čemž se musí stále obracet, načež hodně horké místo omáčky k rybě se užívají.

#### 2107. Jiný způsob.

125 gramů sardelí se dobře opere, očistí, šatem osuší a s 200 až 220 gramy čerstvého, vypraného másla, trochu petržele, pelyňku sibiřského a bedrnku jemně buď useká neb v moždýři utluče, sýtem protlačí a malou dávkou šťávy špenátové rozředí.

### 2108. Slukové máslo.

Z masité, hodně šťavnaté sluky, když je pečená a vychladlá, sřeže se maso, utlouká se asi s 250 gramy másla v moždýři, načež jemným sítem se protlačuje, osoluje, šťávou citronovou pokrání a opepřuje a vystydnouti nechává.

Máslo slukového užívá se k mazání housek a pod.

### 2109. Husí sádlo.

Při kuchání dá husa zvlášť jádrné, vnitřní sádlo a sádlo ze střev.

Jadrné sádlo pro sebe se vypekává a uschovává, kdežto ze střev co nejdříve k omastění jídel se užívá.

Sádlo se rozkrájí na malé kousky, podleje trochou vody a vyškváří.

Když škvarky sčervenaly, sleje se sádlo, škvarky se osolí a užijí do zelí neb zemáků.

Dobře jest, aby z husy vypečené sádlo nebylo s druhým vyškvařeným sádlem smícháno, ale zvlášť se ukládalo.

### 2110. Vepřové sádlo.

Utuchlé sádlo se na malé kousky rozkrájí, dá na pekáček, podleje vodou, aby se nepřipálilo.

Při vyškvařování se sádlo stále obrací, až škvarky úplně vypečeny jsou a sčervenaly, slévá se tuk, kdežto škvarky osolené zvlášť se ukládají.

Sádlo nejlépe nalévá se do kamenných hrnců, může ale též se udití a upravovati v slaninu, neb se i paprikuje.

Sádlo vepřové též každý druh pro sebe se vyškváruje, a sice vnitřní, ze střev a vrchní s kůží zvlášť.

### 2111. Mastnota z pečeně.

Vypečená mastnota z pečeně se sbírá a slejvá do hrnků, v kterých v chladné místnosti se uschovává.

Takto nashromážděnou mastnotu možno upotřebiti k děláni jíšek, mastění zelí a dle potřeby i pečeně.

### 2112. Morek.

Morek se syrový rozkrajuje, tře, neb přepouští — dle toho, k čemu ho užiti chceme, na jíšku neb k děláni nuků neb různé nádivky.

---

## Sýr.

---

### 2113. Rozhuda.

Sladký, vylisovaný sýr dává se do forem, by trochu oschl, nesolí, ani kmínem se neposypává; čerstvý sýr se po vylisování rozřeďuje dobrým mlékem, smíchá se s máslem, s kterým se utře, jemně rozkrájenou pažitkou neb koprem posype.

### 2114. Sýr kořený.

Sýr kořený upravuje se buď z teplého mléka, vyhrátého, sbíraného mléka neb syrovátky, dle toho, má-li býti sýr mastný neb hubený (suchý, trupelnatý).

Sýr se vybere do čistého šatu a vylisuje se, načež se rozštouchá a rozmělní a do pevných forem dá.

Do sýra přidává se různé, vhodné, líbezně vonící koření.

Sýr kořený ukládá se vrstevnatě do forem, přikrývá

se, lisuje se, častěji novým, čistým šatem se pokrývá a lisuje.

Vylisovaný sýr se nasoluje tak často a dlouho, až kůru dostane, na to se omyje, ohladí a odvarem oleandrovým obarví a nechá osušiti.

### 2115. Olomoucké syrečky.

Sebrané mléko vyhřeje se na  $+ 26-30^{\circ}$  R., dá se sesýřiti, sýr se vybere, zhněte, propracuje a vylisuje; načež se sýr osolí, kmínem promíchá a v homolky upraví.

Homolky usuší se na rozestlané slámě na slunci neb na povětrí, v zimě ve vytopené světnici.

Sýr docela nesmí vyschnouti, neb příliš utvrdlý jen nedostatečně a pozvolna vyzrává.

Proschlý sýr omývá se vlažnou syrovátkou a ukládá se do hlíněných hrncův, v kterých čistým, v pívě namočeným šatem se přikryje a prkénkem zakryje.

Čas od času se sýry překládají, bývají v místnosti  $+ 10-15^{\circ}$  R. teplé uloženy. V několika nedělích jsou jedlými.

### 2116. Sýr z kyselého mléka.

Vezme se mléko sbírané aneb podmáslí; vyhřeje se až na  $+ 30-40^{\circ}$  R. a nechá se sesýřiti.

Sýr se dává do čistého šatu, lisuje se, promíchává kmínem, barví a ukládá do forem, načež buď úplně se suší aneb nakládá.

Trochu vyschlý dává se do nádob, pokrývá čistým šatem plátěným v pívě namočeným.

Úplně suchý sýr hodí se k strouhání, nakládáný sýr pak k snědku.

### 2117. Mastný sýr cihlový.

Sýr tento upravuje se z čerstvého, ranního mléka ne-sbíraného, ku kterému se přidává sebrané mléko večerní, a

má-li sýr zvlášť tučným býti, přidá se i smetana, vše v kotli se zahřeje a syřidla přidá.

Tu a tam přidává se k rannímu mléku jen smetana, čímž je sýr tučnější.

Čím tučnější má býti sýr, tím větší teplotu potřeba dáti mléku, než se syřidla přidává, kdežto při sýru hubenějším může teplota menší býti, dle toho bývá teplota mléka před syřením  $+ 26-30^{\circ}$  R.

Sýr v kotli sražený se noži dřevěnými rozštouhá a rozkrájí, načež do forem sběračkami nandá.

Formy na sýr cihlový jsou ze čtyř dřevěných, malých, provrtaných desek upraveny, bezedné, a staví se na stolky stružkami opatřené, by syrovátka, vlastní tíží sýra vytlačena, dobře odtékati mohla.

Sýr se ve formách dvakráte za den překládá, obrací, a vždy solí, což se asi sedm dní stále opakuje, načež sýr do sklepů na police uzrání a proležeti se dává.

### 2118. Švýcarský sýr smetanový.

Z čerstvě nadojeného mléka upravuje se švýcarský sýr smetanový.

Mléko vyhřívá se až do  $+ 30^{\circ}$  R., odstaví, sesýří a obarví oleandrem aneb šafránem; nebarvený sýr má barvu máslovou.

Sýr se pozvolna rozštouhá a drolí, syrovátka se odlévá a sýr do forem se dává, do kterých se pevně utluče. V několika hodinách se vyklopuje, osýchati dává, solí, překládá, plátnem osušuje, což asi po čtrnáct dní se opakuje, a pak do beden na hrany se staví, by se spotil.

Po spocení objevuje se tučná vrstva, která se nožími a kartáčky sešbrábe, což se ještě několik neděl opakuje; sýr by rychleji vyzrál i teplou syrovátkou se potírá, na to osuší a do beden zadělává.

### 2119. Francouzský sýr.

Z teple nadojeného mléka (+ 25—27° R., nemá-li takovou teplotu, musí se vyhřátí) pomocí sýřidla hledí se sýr vyrušiti.

Po dvou hodinách vybere se sýr a dá se hned do forem. Hledí se k tomu, by syrovátka pohodlně odtékati mohla.

Ve formách ostane sýr celý den, obrátí se, vrchem posolí, což se po několik dní opakuje, a když sýr úplně stuhl, vybírá se z forem a dá na rohožky z proutí na polících.

Denně se sýr obrací. Dle toho, dá-li se jen teplé aneb i sbírané mléko, docílí se sýr buď tučnější (mastný) neb trupelnatější (sušší).

### 2120. Švýcarský sýr tvrdý.

Sýr tento nazývá se též Ementalský aneb Groyerský.

Ementalský upravuje se při výhřevnosti + 28—30° R. kdežto Groyerský již při + 24—26° R. se dělá a sýří.

Rozdrolený sýr Groyerský vyhřívá se na + 55° R., Ementalský sýr pak na + 45° R.

Oba sýry upravují se z teplého, čerstvě nadojeného mléka, ku kterému hojně smetany přidáno, což se společně vyhřeje a sraziti nechá, ustálý sýr se rozšťouchává a rozdrobuje a vše opět se zahřeje na + 45—48° R., při tom se stále míchá.

Sýr se vybírá, v šat dává, do obručové formy ukládá, prkénkem přikrývá a lisuje, vždy po dvou hodinách se sýr přendává, v nový šat balí a opět silněji lisuje.

Vylisovaný bochník se ze všech stran nasoluje v místnosti vlažné; ve třech nedělích kvasí se sýr, což asi po dva měsíce trvá, sýr se obrací, překládá, vodou omývá a osušuje.

Po vykvašení dostává sýr dirky; sýr je teprvé v 6 až 9 měsících vyzrálý.

Ze syrovátky zbylé možno suchý sýr dobývati.

### 2121. Edamský sýr.

Nesbírané, čerstvě nadojené mléko přecedí se do nádoby, hledí se teplým udržeti, pomocí syřidla se se-sýří.

Sýr se rozštouchá kolikráte po sobě, na to se nádoba přikryje a asi čtvrt hodiny pokojně státi nechá, sýr pak se vybírá, syrovátka slévá.

Sýr se nechá ustáti, promíchává se a v hroudy se smačkává, když utvrdl, vybírá se a poznovu drolí.

Formy sýrařské namočí se v syrovátce, sýr se pevně do nich vtlačí, aby se syrovátka vyrušila.

Vybraný sýr z forem se poznovu drtí a drolí a poznovu do forem ukládá, což se několikráte opakuje, až sýr úplně utvrdne.

Ve formách sýr často se obrací, lisuje, načež do menších forem se dává, solí, obrací a překládá.

V několika nedělích sýr se proleží a je velmi chutný.

### 2122. Anglický sýr.

Mléko čerstvě nadojené a při  $+ 18$  až  $+ 20^{\circ}$  R. výhřevnosti udržené, dá se sraziti.

Sýr se rozštouchá, syrovátka se odleje; vyhřeje a na sýr naleje.

Sýr se vybere, syrovátka sleje, v šat dává, vylisuje. Vylisován dává se sýr vychladnouti na  $+ 12^{\circ}$  R., pak se nasoluje, zase lisuje a několikráte obrací.

Sýr na police uložený se denně překládá a obrací, za šest neděl dostává pevnou koru.



## 2123. Jiný způsob.

Vezme se ranní teplé mléko, přidá se k němu smetany, vše se ohřeje a syřidlem srazí.

Sýr se rozštoučává, v čistém šatu do formy ukládá.

Do formy dávají se sýry v šatu vrstevnatě na sebe, přikryjí se, často se obracejí, solí, až po čtyřech dnech se vykloupí, do čistých lněných šatů zabaleny do sklepa k vyzrání se ukládá.

Dle potřeby se sýr obrací, solí a má-li míti pěknou barvu, i pivem, octem a rozpuštěným šafránem se natírá.

## 2124. Holandský sýr.

Teplé, čerstvě nadojené mléko se procedí, dá se k němu syřidla, dá se sesyřiti a sýr se pak rozštoučává a hojně rozkrajuje, vždy ale nechá se poznovu ustáti, syrovátka se odleje.

Když veškerá syrovátka odlita, podleje se pod sýr teplá voda; čím více vody se přilévá, tím trupelnatější, sušší bývá sýr, který rychle vysychá a déle udržeti se může.

Sýr, který málo vodou podlit byl — je lahodnější ale nevydrží tak dlouho. Voda se asi za deset minut sleje, sýr se vybere, rozštouchá, propracuje a nechává ustáti, načež do forem se dává, nasoluje, obrací a k vyzrání ukládá.

## 2125. Limburský sýr.

Sýr tento upravuje se s teplého ranního mléka, a když se bylo vyhřálo, přidává se vyhřáté večerní sbírané mléko a vše společně na  $+ 28^{\circ}$  R. se vyhřeje, na to přidá se syřidla, mléko ostane tiše státi až se srazí, na to se rozštouchá a rozkrájí, syrovátka pak se sleje pryč.

Sýr dává se do forem čtyrhenných, jak malé truhlíčky upravených.

Formy tyto nemají dna, stěny jsou dirkované.

Za den vysuší se syrovátka, sýr se obrací, solí, což se po pět až šest dní opakuje, načež sýr do sklepa na policích dozraje se nechává.

### 2126. Ošetřování sýra.

Čím méně sýr nasolen byl, tím dříve je jedlý, kdežto skanější déle vydrží. Při obracení sýra k proležení uloženého musí se každý kousek opatrně prohlédnouti, všeliké skvrny vyřezati, červíci očistiti. Do děr vyřezaných dává se teprve druhého dne čerstvý sýr; objeví-li se ale i druhého dne v děrách červíci, vysypou se jemně utlučeným pepřem a moukou pohankovou.

Za teplých dnů kvasí se sýr, tu musí býti v studené místnosti v čistém vzduchu.

I starší sýr se překládá a místnosti větrají.

Má-li sýr býti pěknější a brzo proleželý, natírá se každých čtrnáct dní pivem aneb octem, v kterém šafrán rozpustěn jest.

---

## Mléko.

---

### 2127. Mléko falšované.

Nesvědomití prodavači falšují mléko vodou, škrobem, moukou pšeničnou, hrachovou, rýžovou, rozličnými bílkoviny, mozečky drobného dobytka, který jemným šatem se procezuje, by žádná mázdříčka do mléka se nedostala a falšování téhož neprozradila.

Falšování mléka stává se přísadami konopního semene, sody, vápna, mýdla, sádry a jinými zdraví lidskému škodlivými látkami.

Mléko přibírá i z nádob vyzinkovaných, měděných neb olovenými barvami natřených mnoho látek zdraví lidskému škodlivých.

### 2128. Sražené mléko.

Aby mléko se za bouřlivých časů v letě nesráželo, na polo se svaří aneb trochu sody se k němu přidá. Mléko rychle vychladlé a v studené místnosti uleželé nesrazí se tak snadno, jako mléko v teplou nádobu nalité a dlouho v teplé místnosti nechané.

### 2129. Kyselé mléko.

Mléko sráží se nejen již nevařené, ale i při prvním počinu vaření, ano mnohdy již i ve vemeně krávy bývá sraženo.

Příčiny jsou různé, špatné zažívání dobytka, špatné a nezdravé krmení.

Odstraněním příčin — dostane se zdravé mléko.

Uschová-li se mléko v nečisté nádobě, v nečistém vzduchu, aneb v čas častých bouří — rádo skysá a se sráží.

Dobře je, by mléko nejen rychle vychladlo, ale i přidavkem čisté sody před sražením a skysnutím zachráněno bylo.

### 2130. Modravé mléko.

Modravé mléko je buď mnoho vodou rozředěné, aneb schází mu látek sýrových.

Mléko takové je bez chuti a dává špatný sýr a špatné máslo.

### 2131. Žluté mléko.

Žloutnutí mléka má prý zárodek] v povstávání různých živočichů v mléce.

Žloutnutí mléka může ale též zárodek svůj míti v chorobě jaterní dojnic, která dříve vyléčena býti musí, má-li mléko zdravé se dostávat.

### 2132. Krvavé a červené mléko.

Je-li mléko málo červené, neškodí to, mléko takové snad při neopatrném dojení poraněním vemena, žilky atd. sčervenalo. Po krmení různými rostlinami jak lučnými, tak i lesními bývá často mléko červené. Mléko v stuchlé místnosti uschované rádo se zkazí a sčervená.

### 2133. Slané mléko.

Dobytěk příliš stelný, aneb chorobou plicní trpící, mívá mléko chuti slané. Takovéto mléko nehodí se k úpravě jidel.

### 2134. Hořké mléko.

Z hořkého mléka jsou i nechutná jídla, nechutný sýr, nechutné maslo. Mléko bývá po špatné, nezdravé pici hořké, taktéž při některých nemocech dobytka, aneb když v nečistém vzduchu uschováno bylo.

## O c e t.

### 2135. Přípravování vinního octa v domácnosti.

Aby si hospodyně pořídila zdravý, dobrý ocet, vezme kamennou nádobu, nalije do ní půl litru dobrého vinního octa, do čistého plátna se zaváže kousek kvasu osoleného a opepřeného a zavěsí se do ní, každý druhý den se přilévá  $\frac{1}{2}$  litru slabého vína, až se nádoba napění, kvásek se vyndá a po 8—10 dnech je dobrý ocet, ku kterému se po spotřebování přilévá slabého vína.

Ocet se může též připravovati z opadálého ovoce. Ovoce se rozmačká, dá do sudu, přilije skoro tolik vody, co je břečky, přidá kilogram cukru, nechá se zkysati, procedí se po 6 dnech, nalije do sudu octem vypařeného, přilije k němu

půl litru dobrého octa, má-li býti silnější, litr líhu. Po šesti až osmi nedělích je ocet velmi chutný, ale nedá se dlouho držeti.

### 2136. Vinní ocet.

Zbytky vína slejí se ze sudů, aby v ocet se proměnily, přileje se k nim dobrého octa a vše postaví se na teplé neb slunné místo, kam vzduch a teplo přístupu má, vyhřívá se na 17—20° R.

Udělaný ocet se sleje, do nádob naleje, které musí býti vždy dolívány, aby ocet se nezvrhl a nezkažil.

### 2137. Dobrý pivní ocet.

Slivky pivní dávají se do sudu neb jiných nádob, v kterých čisté dubové hoblovačky se nalezají, vrchem se nádoba příklopem hojně provrtaným (dirkovaným) zakryje, v krátkém čase pivo skyše.

Ocet je velmi chutný a zdravý, slévá se do láhví a udržuje se dlouhý čas.

### 2138. Ovocný ocet.

Ocet tento upravuje se z dobrého i špatného, ze zeleného neb i shnilého ovoce, a je výborný jak pro domácnost tak i v prodeji.

Nejlepší ocet ovocný jest z ovoce shnilého, které vždy do zvláštních sudů shromažďujeme, nežli ocet z něho se vyrábí.

Ovoce k výrobě octa určené rozštouchá se ve velikých nádobách a polévá se teplou — avšak ne vařící vodou; vody nesmí se užítí mnoho, jelikož by ocet byl velmi slabý.

Břečka na tento způsob z ovoce udělaná nechává se ve zvláštních nádobách dvě až tři neděle ležeti — denně však několikrátě řádně se zamíchá — by se vrstvy dokonale pracovaly.

Po tomto čase vylisuje se břečka dokonale, a získaná šťáva dá se do sudů a nádob do teplé místnosti, a sice tak, by prach a jiný neřád ji znečistiti nemohl.

Za tím účelem pokryjeme nádoby tyto lehkým šatem.

Čím rychleji a dříve chceme míti ocet; tím teplejší musí býti místnost, v které šťáva vylisovaná se ukládá, neb jak známo, teplo hlavně kysání, ano i všeliké rozklady silně podporuje.

Chceme-li ale hodně brzo octa docíliti, dobře učiníme, když vždy po několika dnech ohříváme částku břečky na mírném ohni a vyhřátou přiléváme do sudu, čímž se kysání úžasně zrychlí a podporuje.

Zahřívání nesmí se ale státi prudce a příliš silně, neb ve varu kazí se šťávy ovocné a marně bychom na dobrý ocet čekali.

Chceme-li, aby ocet ovocný zvláště jemné chuti a pěkné barvy nabyl, dobře je, přidáme-li k šťávě ovocné i trochu medu, nejlépe dáme-li med vždy do oné šťávy ovocné, která se zahřívá.

Při zakysání vyhazuje šťáva ovocná množství neřádu ze sebe, který několikráte denně ploskou dirkovitou lžící sebrati můžeme, což tak dlouho se opakuje, až šťáva zcela čistou se stala a více se nekalí, aniž jaký neřád ze sebe vyhazuje.

Jakmile šťáva se byla sčistila, tu proměňuje se poznáhlou v ocet, který v brzku dostává příjemnou říznost a ostrost, a tu čas, by se v dobré, vsí příchuti prosté a čisté sudy stáhl a stočil, a stočený skládá se v místnosti suché, provětrané a při tom i studené, poněvadž v teple rád se kazí.

### 2139. Jiný způsob.

Do sudů od vína, octa neb kořalky — naleje se do polovičky čistá voda, sud dá se do teplé místnosti (v létě třeba na půdu neb špýchar, v zimě do teplé komory neb

kuchyně), všeliké slupky, odpadky, ano i nahnilé ovoce se do sudu házejí.

Vrchem dá se dirkovitý přiklop, by vzduch do vnitř přístupu měl.

V krátkém čase vyvine se výborný ocet, který se přecezuje a v nádoby nalévá.

#### 2140. Koprový ocet.

Vrcholky kopru se nřežou, pokud jsou zelené, operou, dají do velké sklenice, polijí dobrým octem, zaváží a postaví na slunce. Po nějakém čase klade se kopr mezi okurky, které se octem polijí. Ocet se může uschovati i upotřebiti k úpravě omáček.

#### 2141. Malinový ocet.

Na tři díly malin nalejí se dva díly dobrého vinného octa, nechá se vše aspoň dva dni papírem přikryto státi, načež se vylisuje a procedí.

Do octa dá se libovolné množství cukru, společně se svaží, pěna sebere, a když vše vychladlo, procedí se, načež do nádob se nalévá.

Ocet takto upravený hodí se nejen k úpravě jídel, ale lze ho i hodně vodou rozředěného a ocukrovaného — co chladícího nápoje užiti.

#### 2142. Jiný způsob.

Půl litru zralých malin se roztlačí, polije litrem vinného octa, láhev se uzavře, nechá 14 dní na slunci státi, pocedí se, a přidává k rybě, salátům, nebo se z něho připravuje limonáda.

#### 2143. Ocet třešňový.

3 litry zralých, kyselých třešní se utluče v moždíři a polije 1½ litrem vinného octa, nechá se po 8 dní na chladném místě státi, denně se tím zamíchá, šatem pak protlačí; tolik, co váží ocet, přidá se cukru, ocet se svaří, při čemž se pěna se-

sbírá, a když vychladne, nalije se do láhví a uzavře se v láhvích; s vodou-li se smíchá, může se ho užítí k přípravě limonády.

#### 2144. Kořený ocet.

K zvěřině, do rosolu, omáček užívá se dobrý kořený ocet, Kořený ocet upravuje se z vinného octa, do kterého se dají dvě cibule, muškátový ořech, citron, bobkový list, dymian, pepř, hřebíček, česnek a podobné látky.

Dle toho, jakou chuť má ocet tento míti, dává hospodyně směšeninu koření.

Ocet ostane s kořením aspoň tři měsíce na slunci neb teplých kamnech státi, načež se procedí a libovolně k úpravě jídel užívá.

#### 2145. Ocet fialkový.

Dvě hrsti čerstvě natrhaných fialek se zbaví kalíšků, polijí se svařeným, vychladlým octem na 24 hodin, pak se ocet procedí, do malých láhví nalije a dá k rybě na modro nebo salátu.

Též se mohou fialky s čerstvým octem na 14 dní na slunci vystaviti.

### Dodatky.

#### A) Dobré rady.

##### 2146. O potravinách a jich falšování.

Z neznalosti kupujících mnohé věci bývají draze placeny, ba mnohdy prodávají se potraviny tak zfalšované, že není od místa, když upozorníme na některé způsoby falšování obyčejných věcí v domácnosti potřebných.



### 2147. Citrony.

Dobré citrony mají kůru čistou a tenkou, jsou šťavnatý a málo dužnatý, měkky jako těsto, kyselina jest příjemná a nikoli hořká. Proto špatný jsou citrony, jež mají tlustou kůru, jsouce velmi dužnaté, skvrnité, dále zmrzlé, jakož i nezralé tvrdé, bledé, a mající zelené skvrny.

### 2148. Hřebíček.

Pravý hřebíček má tvar malého hřebíku, nahoře hlavičku, která snadno odpadává. Hřebíček musí býti celý, velký, těžký, tmavohnědý, rozlomí-li se, červenohnědý, křehký, tlačí-li se neb nehtem škrábe, olejnatý, vůně silné, chuti na jazyku trvalé. — Špatný hřebíček je scvrklý, černohnědý, nečistý, lehký a bez vůně.

Z hřebíčků se mnohdy vytlačí olej a tím pozbývají veškeré ceny. Falsování toto poznáme po lehkosti, dále že nemají vůně ani chuti, že nevyprýskuje olej za tlaku a tlučení, obyčejně schází takto upotřeбенým hřebíčkům hlavička.

Hřebíčky padělávají se z chlebové kůry, která se pak máčí v trestí hřebíčkové; hřebíčky tyto jsou lehčí, houbovité, dírkovité a snadno se rozetrou; také dělají je z vařeného škrobu a p.; takto padělané hřebíčky jsou neforemné, rozpuštějí se snadno ve vodě.

### 2149. Vanilka.

Lusky vanilky jsou dlouhé, ploské, tmavohnědé, lesklé, ohebné, naplněné tmavohnědou dřevinou s mnohými malými, lesklými, černými semeny.

Stará vanilka se falšuje olejem, což snadno poznati lze dle podezřelého lesku, a brzy zapáchá pokazeným máslem. Často se dřevě vybere a naplní lusky jinou látkou, což snadno poznati lze.

Vanilka musí vždy býti v suchu; poněvadž snadno plešniví.

### 2150. Šafrán.

Vlastnosti pravého šafránu jsou tyto: nitky musí být tenké, svinuté, tupé, lehké, barvy tmavé, skoro skvěle červené, bez bílých konců; nesmí být ani vlhký, ani zcela suchý, nýbrž ohebný, měkký a mastný, vůně poněkud omamující, chuti ostré, rozetřen mezi prsty musí je i slinu barvití temno-žlutě, a něco málo do vody vhozeného musí mnoho vody žlutě obarvití. Špatný jest starý; velmi suchý, který se snadno rozetře.

### 2151. Květ.

Pravý květ muškátový musí být barvy šafránové, tenký, hebký, příjemné vůně a ostré zahořklé chuti.

### 2152. Zázvor.

Nejllepší kořínky zázvoru jsou suché, těžké, rozlomí-li se, hladké.

Špatné kořínky jsou lehké, křebké, měkké, dřevnaté, scvrklé, červivé, staré pak kořínky nemají ostré chuti.

Často bývá starý přeleželay a červivý zázvor pomazán směsí hlíny a křídly. Falšování toto pozná se snadno, namočí-li se ve vlažné vodě.

Pokud týče se zázvoru tlučného, přesvědčíme se o jeho falšování, vsypeme-li jej do vody, zázvor ostane na vrchu, částky pak hlinité padnou na dno.

### 2153. Pepř.

Dobrá pepř jest zvlášť malého hrachu, čistý, těžký, který ve vodě utone, tvrdý, hustý, pevný, suchý, uvnitř bělavý, vůně kořená, chuti ostré, palčivé. Špatný jest nezralý, hladký, drobný, který na vodě plove, dutý, červivý, a který prsty rozetřítí lze.

Pepř se falšuje rozličným způsobem; obyčejně se udělá placka ze sliznaté látky, ku které se přimíchá roztlučný

pepř, hořčice a rozličné domácí rostliny. Nebo z pokrutin a obyčejné hlíny, ku které se přimíchá něco pepře.

Padělaný pepř poznáme dle chuti, nebo dáme-li jej do vody; obyčejný pepř zachová svou podobu, kdežto padělaný nabobtná, se maže a brzy rozpadá.

#### 2154. Bobkový list.

Bobkového listu užívá se k marinování ryb, k nakládání masa a jinak.

Dobry druh je silný, kopinatý, na hořejší straně temně, na dolejší bledě zelený; třeme-li jej, voní silně, příjemně, jest čerstvý, zelený a suchý.

Špatný jest starý, zažloutlý, polámaný, zaprášený a jinak znečištěný, plísňí páchnoucí list.

Časem pozbývá každý list vůně, poněvadž ubíhají prchavé oleje.

#### 2155. Kapary.

Nejlepší kapary jsou vlašské se stopkami, tvrdé, zelené, kulaté, chuti zakyslé, velikosti čočky neb hráchu. Větší i menší druh je stejně dobrý, jen že větší se rozvaří, kdežto menší zůstanou celé.

Špatné jsou bez stonku, zčernalé, stlačené, rozdrobené, staré a nechutné.

Často bývají kapary falšovány poupaty blatouchu, měsčku a j.

Falšování toto lze snadno poznati. Kapary mají býti barvy zelené; aby se této docílilo, dávají mnohdy nesvědomití prodáváči do octa měděné kousky, neb ocet, jímž bývají kapary polévány, se v měděných nádobách vaří; snadno to poznáme, když kaparem prostrčíme jehlici, je-li po nějakém čase potažena mědí, je patrné, že zdraví škodlivy jsou.

#### 2156. Hrozinky.

Hrozinky (sušené hrozny) poznáme po zevnějšíku a chuti, jsou-li dobré. Chuti jsou příjemné, sladké, barvy namodralé.

Špatné jsou červenavé nebo bělavé, plesnivé a zakyslé.

Mnohdy dají se do vody a osuší na vzduchu, aby vypadaly jako čerstvé, takových pak nelze na dlouho uschovati.

### 2157. Mandle.

Dobré mandle jsou velké, mají slupku čistou, čerstvou, neporušenou, hladkou a hřejkou, jádro zdravé a sladké.

Špatné jsou měkké, ohebné, průsvitné, červivé, skvrnité, plesnivé a trpké.

Bez slupek jsou čerstvé, velké, tlusté, hladké, světlé, křehké a mastné.

Špatné jsou scvrklé, zaschlé, rozpukané, červivé, měkké, velmi bledé, začernalé, uvnitř zažloutlé, plesnivé.

Poněvadž mandle ve vlhku snadno se kazí a hmyzem zkaženy bývají, budtež ukládány v suchu, také je dobře časem je na sítě přetrásti.

Mandle takto opatřené vydrží několik let.

### 2158. Káva.

Zrnka dobré kávy jsou téměř stejné velikosti a svěží barvy (ač barva vždy nerozhoduje, poněvadž káva mnohdy se barví), ve vodě padají ke dnu; nechá-li se káva přes noc ve vodě, zbarvuje ji žlutě, čím barva žlutší, tím špatnější káva.

Dobrá, čerstvě pálená káva jest křehká, barvy kaštanové a čerstvé silné vůně, a je-li dobře opatřena, možno zachovati ji; dobrá semletá káva jest zahnědlá, a navlhčena a na vzduchu usušena, zelená, při pálení musí hojně voněti.

Druhy kávy jsou četné; nejlepší jest mokka; zrnka tato jsou malá, stlačená, bledá a bledozelená, silné vůně.

Často bývá přimíchána bledá a bledozelená, silné vůně.

Často bývají přimíchána hnědá zrnka a zrnka ve slupce, což není dobrotě na ujmu.

Často barví se káva zelenou skalicí aneb práškem uhelným. Třeme-li skalicí barvenou kávu, zčerná ruka.

## 2159. Čaj.

Nejlepší druhy čaje jsou: Congo, jehož listy namočené, podlouhlé, zoubkované, hnědé a křehké býti musí.

Souchong, vůně jeho podobna jest vůni čerstvě usušeného sena; odvar je žlutozelený.

Pecco bývá smíšen s bělavými plstnatými květy; vůně je podobna fialkové. Čaj bývá velmi často u nás falšován látkami bezcennými — mnohdy barven barvami škodlivými. Povšechná známka pravosti čaje jest, když vychladlý odvar na povrchu potažen bývá blankou poněkud mastnou, měnící se duhovými barvami.

V domácnosti se může připravovati dosti dobrý čaj z mladých lístků našeho jahodníku a nerozvitého květu divizny.

## 2160. Rýže.

Čerstvá dobrá rýže je tvrdá, bílá, podlouhlá, velkozrná a při vaření musí se vyloučiti množství slizu.

Špatná neb zkažená jest obyčejně žlutá neb začervenalá rýže, ona jest obyčejně polámana, prachem nebo pískem znečištěna.

Obyčejně se přimíchává křemen rozemletý, sůl neb vápno; falšování takové snadno již hmatem poznati lze.

Rýže se ve vlhku pokazí; neb roztočí bývá brzy poškozena, které ji zničí.

Může se očistiti od nich sušením na vzduchu, na slunci nebo v peci, nebo přeseťm.

## 2161. Sago.

Sago se připravuje z dřeni palmy sagové, nebo jak se obyčejně nyní děje ze škrobu zemákového, paděláno bývá z luštěnin a mouky pšeničné; při vaření se to však pozná; poněvadž se téměř všechno rozvaří, taktéž bývá někdy barveno na hnědo, barva se vařením ztrácí.

### 2162. Olej olivový.

Dobří olej. pocházející z olivového ovoce, jest bílý, nazelenalý, čistý, průhledný, bez vůně neb vůně zcela slabé, chuti zasládlé; postaví-li se na chladné místo, promění se ve hmotu zrnitou, uvnitř musí zůstatí něco tekutého oleje, ve stejné teplotě může se i po celý rok udržeti.

Olivový olej bývá často smíchán s makovým neb řepkovým. Abychom se přesvědčili, je-li olej smíšený s jiným, třese se olejem v láhvi do pola naplněné; povrch olivového oleje zůstane po třesení hladký, smíšenina s makovým má na povrchu bubliny; anebo se postaví do ledu, čistý olivový se skoro všechen promění ve hmotu zrnitou, s makovým smíšený zůstane tekutým, jsou-li dva díly makového a jeden díl olivového oleje.

Je-li olej uschován v olověných, měděných neb i jiných kovových nádobách, zkazí se po nějakém čase a stává se zdraví škodlivým.

### 2163. Syrup.

Dobrotu syruhu poznáme, když dáme kousek na talíř, tímto na všechny strany hýbáme a syruhu se nerozteče, budiž dále jemný, když do něho foukneme, nesmí povolovati.

### 2164. O koření.

Přidává-li se koření mírně, přispívá k zažívání jídel; poněvadž ale každé koření více méně dráždí, nastává, pakli se ho ustavičně užívá, ochablost. Jak tedy mírně užíváno užitečné, tak jest škodlivé, pak-li užívání ho se stalo zvykem, který nás k mnohým, nevinným požitkům netečnými činí, a časem dráždění kořením, čím dále tím větší býti musí.

### 2165. Zelenina.

Při každém venkovském stavení založme sobě zahrádku zelenářskou, v které by veškeré druhy pro kuchyni potřebných zelenin se pěstovaly.

Záhonky na zimu necht se zryjí a vyhnojí, na jaře pak k vysazování zeleniny upraví; silné, pěkné sazenice hledme od spolehlivého zahradníka sobě zaopatřiti a dle přirozených požadavků jejich vysazovati.

Obdělávání zeleniny necht se za sucha provádí, záhonky dle potřeby plejí a ráno neb z večera, když slunce zašlo, zalévají.

Zelinářskou zahrádkou připraví sobě hospodyně mnohé vyražení a radosti, pro domácnost svou pak hojného užitku a zdravé pochoutky.

## **2166. Jak možno žampiony (couralky) v domácnosti sobě vypěstovati.**

Kdo chce žampiony doma si pěstovati, musí mítí hnoje konského, který nejlépe na podzim neb z jara na suchá místa do čtverhranu až do výše 0·6 metru se ukládá, ale tak, aby v něm ani sláma ani suché seno přimícháno nebylo, neb látky tyto kazí nasazování a vyvinování žampionů.

Hnůj koňský musí býti dokonale rozčechrán a rozeštěn, aby vrstvy pravidelně na sebe upěchovati se mohly, a když hnůj tento příliš vyschne, tu musí se zvláště za parných dnů častěji polévati, by vhodně vlhkým byl, neb ani příliš suchý ani příliš vlhký hnůj nepodporuje vývin žampionů.

Po více dnech, nejméně za týden, zapafí a zbělá hromada hnoje koňského, k pěstování žampionů určeného; tu se dokonale a úplně poznovu přehází, aby dosud na vrchu ležící hnůj do vnitř, a ten ze vnitř na venek se dostal.

Rozumí se samo sebou, že vrstva na vrstvu musí důkladně se upěchovati, aby ani nejmenší mezery nebylo a zapařování pravidelně se provádělo, neb tam, kde hnůj jen načechraný je, snadno plíseň se dostavuje.

Po dalších asi osmi dnech je hromada hnoje dosti proleželá, aby mohla žampiony ploditi.

Kde se mají s prospěchem žampiony dařiti, musí býti hnůj hnědý, nesmí býti vodnatý, ale mastný a mírně vlhký, a nesmí nepříjemně zapáchat.

Suchý neb mazavý, mokrý hnůj nehodí se k zakládání žampionovek.

Záhonky, na kterých žampionky pěstovati se mají, zakládají se v stínu (v letě a na jaře); v zimě pak na jižním výsluní; nejlépe a nejsnáze lze založiti žampionovku ve sklepích uzavřených a tmavých.

Záhonky urovnají se 0·5 až jeden metr vysoko a též tak široko, stěny a povrch upěchuje se, aby hromada nevyšála, vrstva po vrstvě se rovná a uhrabuje, všeliké suché příměsky se odstraňují.

Hromada úplně dorovnaná a zcela ukončená přikryje se slamou a nechá se po několika dní pokojně ležeti; v letě se dle potřeby občas postřikuje vodou, by vlhkost stále se udržovala.

Záhonky žampionové přikrývají se jen tehdy slamou neb slamněnými rohožkami, když venku založeny aneb v chráněných místech světlu příliš vydány bývají; v tmavých místnostech toho třeba není.

Jakmile v několika dnech záhonky byly se zapařily, přikrývají se hnojem pro žampionovku upraveným.

Hnůj pro žampiony vybírá se ze starých záhonků žampionových a musí býti proniknut jemnými zárodky a nitkami žampionů, které v příhodném místě a při řádném ošetřování oživnou, a nasadivše chutných žampionů, znovu rostou.

Na vrchu záhonku udělají se rukou malé, deset cent. hluboké a dvacet šest cent. od sebe vzdálené jamky, které se mrvou žampionovou naplní, a vše poznovu, jak původně bylo, zarovnává.



Po osmi až desíti dnech možno pozorovati bílý nádech, podobný plísni; kdyby ale do čtrnácti dnů nádech tento se neobjevil, je to důkazem, že zárodky jsou zkaženy a více neoživly, aniž více žampiony nasadí, načež vedle dřívějších důlků nové se vyhrabou a novými, čerstvými zárodky žampionovými naplní.

Dobře ujaté a pravidelně se vyvinující žampiony musí se přikrýti asi na pět cent. jemnou prstí z dobrých pařeníšť, načež dle potřeby užije se poznovu přikrývky slamené, jež v žádném počasí více odnímati se nesmí.

Za teplého, suchého počasí záhonek mírně se pokropují, což se vždy i po každé sklízni děje, načež záhonek opatrně opět se přikryje.

Záhonek žampionový bývá úrodným na venku dva až tři měsíce, v příhodném sklepě pak čtyři až pět měsíců.

Zárodky žampionové možno dostati v mnohých semenářských závodech, těmito snadným způsobem žampionky zakládati lze.

## 2167. Okurky.

Mají-li býti okurky dobré, musí býti zelené, tvrdé, čerstvé a tak křehké, že se lehce zlomí.

Masa musí býti pevného, bílého, průhledného a nesmí býti hořké. Nejlepších okurek se docílí, když se 24 hodin před zasazením v mléce močiti nechají. Nejlepší hnojivo pod okurky jest tekutina z krve, soli, popele a dřevěného uhlí s vodou. Tekutina se procedí a vždy po zalévání se jí okurky polijí. Vždy se do nádoby vody přilévá a každý týden se přidá krvine. Okurky takto zalívané se výborně daří. Dobře jest, necháme-li okurkové símě 24 hodin před zasetím v mléce bobtnati. Poněvadž okurky snadno se kazí neb zapáchají, když leží na zemi; je dobře, když jsou nasazeny kolem plotu neb tyček, po kterých se mohou volně pnouti; záhodno jest, aby měly ranní neb polední slunce.

### 2168. Jak se docílí ranného chřestu.

Chceme-li mít z jara brzy chřest, nepřerývejme půdy na podzim, nýbrž přikrývejme záhonky větvemi nebo slámou, aby studenost tak hluboko nevnikla; poněvadž je též třeba záhonů chřestových hnojití na podzim, střídajme tím tak, aby některé záhony byly pohnojeny a překopány, a jiné zůstaly nepřekopány.

### 2169. Udržování čerstvé zeleniny a salátu.

Chtíce chutnou vždy zeleninu pro stůl svůj mít, nedávejme zeleninu dříve prát, až když ji ke strojení užiti chceme; nikdy však jí neužívejme hned, jak byla z půdy vyndaná, nebo tím tratí mnohé zeleniny svou zvláštní jemnou chuť, jakož i čerstvost a svěžest.

Mnohem hůře, nežli s mnohými zeleninami pochodí se při salátu, pere-li se hned při vyndání z půdy, nebo hlavně při tomto třeba o to dbáti, aby až před samým upravováním vyprán byl.

Čím čerstvější salát ze zahrady neb pole se vyřízne, tím chutnější je; a proto dobře jest, všelikou zeleninu a hlavně salát za chládku buď pozdě večer neb hodně z rána vyřezávati, potřebujeme-li jí pro kuchyň.

Že dlouhé močení zelenině chuti nepřidává, roznámí se samo sebou, a rovněž tak jest na újmu dobré chuti, nechává-li se na lupenech vypraných mnoho vody; zelenina vypere se spěšně před samým užitím, a buď co nejvíce oschlá k úpravě pokrmů.

### 2170. Uschovávání zeleniny.

Kořenatá zelenina ukládá se do písku, do čistých sklepů; cibule dává se do komor, kde nemrzne; zelí, kapusta, karfiol a podobná zelenina nejlépe udrží se uvázaná za košťály na suché půdě.

Zemáky uschovávají se v suché sklepy, vrchem přikrývají se slamon, a když zvlhla, novou se nahrazují.

Taktéž uschovává se řípa a mrkev, aneb dává se do písku, ale tak, by se vespolně nedotýkaly.

### 2171. Jak se zbaví zelenina hmyzu.

Je-li na zelenině, která se má k jídlu připravit, hmyz, namočí se ve slané vodě; veškerý hmyz vyleze nahoru a sebere se.

### 2172. Jak možno maso udržeti.

V letě rádo maso se kazí a ne každý může sobě ledničku zařídit, a proto třeba levně maso držeti.

Do hrnce dá se na dno silný ocet, na to dá se síto, na které uloží se maso, načež celá nádoba tak se uzavře, aby vzduch k masu nemohl.

Tímto způsobem zachová se maso po delší čas.

### 2173. Zachování masa.

Maso z čerstvě zabitého kusu se oválí ve smíšenině jednoho dílu sanytru a 32 dílů roztlučené soli, posype se otrubami a pověsí se do komína, buď jen tak, buď zabaleno do papíru.

Maso dostane barvu zarůžovělou, dlouho se drží a výborné chutná.

### 2174. Uschovávání masa.

V letě maso rádo zasmrádá a dlouho se nedrží. Aby potraviny masité se nekazily, dávají se do čerstvé vody, které na každý litr několik málo kapek kreozotu přidáno bylo.

### 2175. Jak možno maso a zeleninu i v letě od zkažení zachrániti.

Maso i zelenina často v teplém čase se kazí, a proto třeba dbáti, aby se chutnými udržely, což dokážeme takto:

Malounko očistěných pilin železných spaří se vařící čistou vodou, do které, když se slila a vychladla, čerstvé

maso neb i zelenina se ukládá, vrchem pak olejem neb omastkem se zaleje.

Takto uložené maso a zelenina udrží se po několik dní čerstvy, majíce stále dobrou chuť a hodíce se ku každé úpravě rozmanitých jídel.

### 2176. Nakládání masa.

Starší zvěřina, skopové a hovězí maso může se nakládati, by delší čas vydrželo a se nekazilo.

Lák k nakládání se uvaří a vychladlý na maso v čisté nádobě pevně srovnané uloží, nádoba pevně zadělá.

K nakládání masa hodí se nejlépe džbeřky dřevěné neb hrnce kamenné.

Láky k nakládání masa bývají různě upraveny, nejvíce pak zařizuje se z vody, octa a červeného vína, do čehož se různé koření přidává a svaňuje.

Mimo koření dávají tu a tam k láku na zvěřinu určenou jehličí, jedlové neb smrkové, jalovcová zrnka, rozmarina a šalvěj.

Velmi vhodný jest pak následující lák:

Do litru vody přidá se trochu octa a bílého vína, dá se cibule, žlutá řípa, kořeny petruželové, celer, vše očištěné a na kolečka nakrájené, bobkový list, trochu dymianu, několik zrnek pepře, nové koření, citronová kůra, vše se aspoň půl hodiny vaří, procedí a vychladlé na maso naleje.

### 2177. Ukládání ryb.

Ryby zabité, mají-li udržeti svojí chuť, musí hned upravovány býti; chceme-li ale několik dní chutnými je udržeti, tu vykuchané zavínají se do šatu, kladou na kámen a hustě pískem zasypou.

Mnohem lépe ale udrží se vykuchané ryby tím, když u vnitř vysypou se upáleným cukrem, a tak uloží, aby jím dobře prosákly.

### 2178. Jak možno ryby dlouho chutnými udržeti.

V Portugalech otevrou ryby, opatrně je vykuchají a vysypou jemným cukrem, načež ryby vodorovně na dva až tři dni položí, by cukr do masa se dostal.

Ryby ostanou chutnými a dlouho se udrží.

Lososy se tímto způsobem před nasolením a uděním připravují; na tříkilového lososa stačí lžíce cukru.

### 2179. Nejjemnější sůl.

Chceme-li velmi jemnou, bílou sůl k hostinám si připravit, roztluče se obyčejná sůl na jemný prášek, naleje se na ni voda studničná, vše nechá se kolik dní tiše státi, načež se slaná voda čistým šatem procedí a spodní usazenina se odstraní.

Procezená, slitá slaná voda dá se do nádoby, v které se úplně vyvaří, sůl čistá ze dna nádoby se vybírá, suší a v hmoždíři jemně utluče.

### 2180. Jak pražiti kávu, by své původní jakosti nepozbyla.

Káva nemá při pražení vyvinující se oleje tratiti, nýbrž tyto mají se takofka na povrchu zrněk kávových usazovati.

Unikání olejnatých látek předejde se tím, když se do kávy k pražení určené přidá trochu jemně utlučeného cukru, čímž pak i kávová zrnka zvláštního lesku nabudou.

### 2181. Ukládání sýra.

Sýr ukládá se vhodně do čistého, navlhčeného šatu v nádobu uzavřenou, kam ani vzduch ani hmyz nemůže; nejlépe osvědčilo se ukládání sýra do chmele.

V chmeli udržel se sýr v čistý, navlhčený šat zabalený nejdéle a nejlépe, jakož i nejméně hmyzem trpěl.

## 2182. Udržování a uschovávání masnot.

Tuk se nejlépe udrží chutným; když se ve vodě dobře vyvaří, aby všeliká bílkovina z něho se odstranila, načež se přepustí, do kamenných nádob naleje, měchýřem zaváže a v suché, chladné místnosti uloží.

## 2183. Uschovávání vajec.

Vejce, která se mají po delší čas udržeti, musí býti v chladnějším čase snášena; než se uloží, musí se důkladně prohlédnouti, jestli jsou čerstvá, k témuž účelu dají se do studené vody, dobrá vejce padnou ke dnu, špatná pak vrchem plovou.

Dobrá vejce se vyberou z vody, otrou, osuší a staví se na stojany (v police, v kterých jsou otvory na vejce), v těchto se vždy občas obracejí.

Stavění vajec do stojanů nemohu schvalovati, an velmi rychle vysychají, sama jsem stojany na vejce si pořídila, ale brzo zase je odstranila.

Mimo to, že na stojanech vejce příliš vysychají, popraskají často za silných mrazů, jestli police tyto v příliš studených komorách by byly postaveny.

Vejce mohou vrstevnatě, ale tak, by jedno druhého se nedotýkalo, do beden neb sudů se ukládati, prosetým, suchým pískem, popelem, žitem, prosem, pohankou neb otrubami se zasypávají.

Žloutky a bílky možno smíšené se solí promíchat a sušiti v teplé troubě, načež se na prášek utlukou a do láhví zadělají.

Takto sušené vejce při užívání rozdělají se mlékem neb vodou.

Vejce možno sádrou neb vápnem natírat, by vzduch do vnitř nemohl se dostat a tyto se neokysličovaly a nekazily, ale vápenky nejsou tak dobré jako jiné vejce.

Vejce dobře proti vnikání vzduchu se zachrání, když nějakým tukem se natře.

#### 2184. Jak vejce před zkažením zachrániti.

Sál se rozpustí a do roztoku se vejce dají, nechají se zde tak dlouho, až padnou ke dnu.

Pak vydrží i po několik let.

#### 2185. Opatrnost při pečení chleba.

Často se stává, že v domácnosti zůstanou při rozličných opravách hospodářských kusy dřeva, kterých hospodyně, nejsou-li k potřebě, spálí. Zkušenost učí, že po požití chleba celé rodiny onemocněly, a příčinou toho bylo upotřebení rozličných odpadků dříví, škodlivými barvami natřených.

#### 2186. Jak se uchrání chléb plísně.

Čerstvě upečený chléb se dá do pytle, který jest ještě poprášený moukou, vždy spodní kůrkou k sobě.

Pytel se zaváže a pověsí na místo, kde vane vzduch. Den před požíváním chleba se navlhčí chléb vodou a nechá ve sklepě, aby kůrka změkla. Tímto způsobem se může chléb po delší dobu uchrániti plísně.

#### 2187. Dělání másla.

Čím více smetany dá se najednou do přiměřených máselnic ke stloukání, tím pěknější a chutnější máslo dostane a tím dříve se i máslo utluče. Záhodno je, zvláště když máslo na delší čas k pozdější potřebě naloženo býti má, aby pocházelo z jednoho tlučení a aby v jednu nádobu jen od jednoho tlučení přišlo.

Při tlučení musí se vůbec, jak v nádobí a v místnosti, tak i u dělnictva největší čistoty šetřiti, poněvadž máslo snadno po nečistotě chuť na se přitáhne a nebývá tak dobré a snadno prodejné.

Je-li smetana dobře zakyslá a náležitě jí množství v máselnici, bývá máslo při teplotě příslušné a rychlé a vydatné práci za čtvrt, půl až tři čtvrti hodiny docela utlučeno.

Obyčejně dává pět dílů smetany jeden díl másla.

Nejvýhodnější teplota ke tlučení (vrtění) smetany jest  $+ 13^{\circ}$  R. a proto potřeba v zimě nádobí vyhřívati, pařiti a k smetaně přiměřené teplé vody přilévati, kdežto v létě k nabytí příznivé teploty do máselnice studené vody a do smetany ledu se přidává.

Kuličky máselné jsou obklíčeny bílkovinou, která zakysáváním smetany před utlučením se rozpouští a tratí, kdežto nerozpustná syrovina mléčná bývá tím spíše sražena.

Dle toho uzná každý, že máslo ze smetany zakyslé spíše a lépe se udrží, nežli máslo ze smetany sladké, ježto v prvním není tolik bílkoviny a tudíž tolik látek rozkladných, jako bývá v másle ze sladké smetany.

Ze smetany zakyslé nabudeme másla mnohem dříve a více, nežli ze smetany sladké, a to zase jedině proto, že kuličky takové (máslové) ve smetaně nakyslé nemají tak silnou pokrývku a snáze se srážejí, stloukají.

Jest-li smetana ke stloukání určená v něčem pokažena, nebo z mléka nepravidelně vyrušena byla, stává se mnohdy, že se kuličky tukové při stloukání ne tak snadno vyruší ani tak snadno v hrušky srážejí, čímž se jen utloukání stěžuje.

Že smetana dobře se nestlouká, bývá někdy jakost mléka aneb špatné, nezdravé krmení dobytka příčinou.

Mléko od chorých krav, jakož i špatnou pící krmených sděluje nedobrou vlastnost svou i smetaně vystálé, ježto i při nejlepší pozornosti sbíráním smetany aspoň malá vrstva mléka špatného se sebere.

Z takového smetany velmi těžce máslo se utluče, smetana stále se pění, a když po delším čase a větším nama-



hání z podmáslí takřka drobné krůpěje máselné se vyloví, dávají nechutné, špatné máslo.

Jakožto prostředky proti špatnému stloukání smetany neradí se přidati octa vinného, soli, kamence, kořalky nebo červené vrchní slupky cibulové.

Jmenované prostředky tyto napomáhají sice k snažšímu a rychlejšímu sražení se sýroviny, ale nepřidávají máslu příjemné chuti.

Stlučené máslo se z máselnice vyndá, v několika studených vodách propere, dobře vypracuje a vyčistí od podmáslí a zbytků sýroviny.

Máslo propracované, čisté, hlavně má-li býti čerstvé na chléb, ukládá se do všelikých forem, aby mělo též pěkný vzhled.

### 2188. Tlučení másla.

Mnohdy nemohou hospodyně dlouho máslo stlouci. Když se musí v malém hospodářství po delší čas čekati, než se dostatečné množství smetany nasbírá, přidá se před tlučením na 17 litrů (12 mázů) smetany 15 gramů (1 lot) jemně utlučeného ledku, as 3 litry (něco méně než dva mázy) kyselého mléka dá se do pece, a když je vlažné, nechá se vychladnouti a pak v krátké době se utluče.

Tluče-li se čerstvá smetana, získá se sice málo másla, ale dá se dlouho držeti. Musí-li se smetana dlouho tlouci, získá se na váze, ale ztratí na dobrotě; přilije-li se studené vody, utluče se máslo dříve zvláště v létě, také přilítí teplé vody podporuje tlučení, ale máslo není tak dobré.

### 2189. Čím možno urychlití stlučení másla z mléka, v zimě od starých krav nadojeného.

Podobá se, jako by mléko v zimě aneb od starých krav nadojené obsahovalo v sobě nepoměrně mnoho bílkoviny a látek extraktních, které za jedno pění se smetany zavinují

a za druhé trhání se máselných buněk a tím i stlučení másla znesnadňují.

Co nejlepši a zároveň i nejjednodušší prostředek proti pění se smetany a k rychlejšímu stlučení másla osvědčilo se vaření smetany.

Svařením tímto srazí se bílkovina, a látky extraktní potratí své prvotní, stlučení másla nepříznivé vlastnosti, a tak mohou se kuličky máselné snáze spojit, neboť i buňky kuliček máselných stávají se svařením smetany rozpustnějšími, což velice napomáhá brzkému stlučení.

#### 2190. Jak se v zimě brzy máslo utluče.

Často se v zimě stává, že nádoby, do kterých se mléko dojí, příliš studené jsou, což pak při tlučení škodlivé bývá, když se mléko od krávy rychle ochladí. Dobré je tedy, aby se před upotřebením nádoby vyplácky vlažnou vodou nebo na chvíli postavily do teplé místnosti, totéž se učiní s máselnicí, než se k tlučení dá do ní smetana.

#### 2191. Co činiti třeba, by v zimě se udrželo dobré máslo.

Zjištěno jest, že povstává při velké zimě nechutné, špatné máslo, k čemuž může zárodek hned při dojení položen býti, když totiž mléko ze své přirozené teploty příliš vychladne.

V zimě musejí dížky, konývky, džberíky a j. nádoby před dojením horkou vodou vypláchnuty býti, by teplotou svou teplotě mléka se blížily; místo vypláknutí vařící vodou mohou se nádoby k dojení v teplé světnici uschovati, by se vyhřály, aby dříve než jich potřeba bude užiti, všeliká, přílišná studenost z nich prchla.

Co o nádobách k dojení potřebných, to platí též o všech jiných nádobách k rozmnožování a tlučení másla užívaných; tyto všeliké nádoby musejí býti vyhřáté, a mléko, z kterého

se smetana k tlučení másla sbíratí má, nesmí se nikdy v příliš studených místech uschovávatí.

### 2192. Jak se uchrání sýr červů.

Dobré jest, když se tvaroh promíchá paprikou anebo se opatří tímto způsobem: natrhá se olšového listí, položí se na dno nádoby olšového listí, na to vrstva sýra a opět olšové listí, a tak se pokračuje, až je nádoba plná, konečně se přikryje olšovým lupením.

### 2193. Náhrada za máslo.

Vyhřátý, dobrý olej s rozpustěným lojem se tak dlouho míchá, až úplně se smísí, načež se přidá mandlového oleje. Smíšenina tato dobře chutná.

### 2194. Jak se napravuje zkažené máslo.

Jest-li máslo se zkazilo, přidá se trochu sody. Aby se máslo před zkažením zachránilo, může se trochu sody hned při praní dobrého másla přidati. Nepříjemná chuť a zápach povstane, když je máslo starší, častokráte je příčinou mléko samo, špatná píce, mnohdy nečisté nádoby, aneb když se smetana dlouho před utlučením schovává. Nejen máslo, než i jiné mastnoty mohou tímto způsobem uchráněny býti.

### 2195. Barvení vajec.

K snědku na tvrdo vařené vejce nejlepší jsou jen bezbarvé, bílé; mnohdy ale chceme i barevné vejce mítí, což různými prostředky se docílí.

Barvy, kterých k barvení vařených vajec se užívá, necht jsou zdraví lidskému neškodné a přece barvu svěží jim poskytující.

Vejce barví se na červeně, žluto, zeleno, violovo, černo atd.

Aby barva z vajec nepouštěla, přidává se do této vždy kamence, a po uvaření dají se vejce do studené vody.

### 2196. Červené vejce.

Barva červená s kamencem, kterou možno u každého materialisty obdržeti, dá se do měkké vody uvařiti, několik dní se nechá roztáti a při barvení vajec přivádí se i s vejci do varu.

### 2197. Žluté vejce.

Vejce obarví se na žluto tím, když dáme slupky cibulové hodně rozvařiti a v docílené barvě vejce dobře omyté uvaříme.

### 2198. Zelené vejce.

Vejce na zeleno obdržíme tím, když mladé, zelené trávy svaříme a v povstalé barvě vejce uvaříme.

### 2199. Fialové vejce.

Z vyvařených fialek docílí se pěkná barva, v které, když se vejce uvaří, fialově vypadají.

### 2200. Černé vejce.

Usazenina kávová, vyvařená, dává tmavou až černou barvu, v které uvažené vejce tmavě obarveny jsou.

### 2201. Syrup z mrkve.

Vyběře se pěkná, červená mrkev, očistí a oškrábe, dá do plátěného pytle a dobře se vytlačí; šťáva se vaří tak dlouho, až tak zhoustne, že se táhne. Uschová se v hrncích a dobře zaváže; hodí se co nádivka do buchet, na koláče, také co domácí prostředek malým dětem.

### 2202. Divizna.

Květ divizny je dobrý prostředek, aby se vyhubili moli; také opustí krysy místa posypaná květem diviznovým.

**2203. Uhlí prostředek pro čištění vzduchu v pokoji.**

Dřevěné uhlí, zvláště je-li na prach utlučeno, brání hnilobě. Často se stává, že rozličné škodlivé plyny z kamen do pokoje vnikají; dobré jest tedy, když se na kterékoli místo v pokoji zavěsí neb postaví někam dřevěné uhlí v přiměřené výšce: nejen z kamen vynikající plyny, než i všechny ostatní výpary, které vzduch v pokoji kazí, se do uhlí vtáhnou. Obnoví-li se časem uhlí, zachová se vzduch v pokoji vždy čistý. Nasype-li se do sklepa dřevěného uhlí a zemáky na něm rozloží, zůstanou až do jara chutnými.

**2204. Jak se zalepují trhliny kamen.**

Hlína se smíchá s pazdeřím a vodou, ve které jest ledek, trochu soli a tolik zemákové mouky nebo škrobu svařeno, aby povstal řídký maz; taktéž dobře poslouží směsina syruku s hlínou; taktéž krev s vápnem a železnými pilinami.

Horká kamna mohou býti zamazána okamžitě směsí seštinou ze soli, popele a tolika vody, aby povstal maz, aneb se uhněte měkký chléb s vodou a popelem.

**2205. Prostředek proti bolení zubů.**

Prostředky proti bolení zubů jsou rozmanité. Co domácí prostředek radí se známá květina protěž, ať již je bolest rheumatická nebo zub zkažený. Listy protěže se mají zastrčiti mezi zub, který bolí, a vedlejší zub; za krátký čas bolest pomine. Nemůže-li se dáti mezi dva zuby, kousá se.

**2206. Jak se hojí omrzliny.**

Jednou omrzlé ruce se obyčejně každé zimy pukají; aby se tomu předešlo, uvaří se čočka, do horké vody, v níž byla čočka vařena, se ruce dají a tak dlouho tam nechají, až voda vychladne, ruce se otrou a buď teplým šatem ovi-

nou aneb se oblekou teplé rukavice. Jedna voda se může vícekrát ohřátí.

#### 2207. Jak se odstraní s ocele a železa rez.

Není-li rez příliš rozšířen, vezme se obyčejná tužka a místo rezavé se jí tak dlouho tře, až je místo úplně čisto. Je-li rez již více rozšířena opakuje se tření tuhou vícekrát, mezi tím se třené místo několikrát kartáčem očistí.

#### 2208. Čistění soukenných šatů.

45 gramů (3 loty) obyčejného tabáku se svaří ve dvou litrech a jednom decilitru ( $1\frac{1}{2}$  mázu) vody, tuhý kartáč se omočí v odvaru, dobře se soukenný šat všemi směry okartáčuje, kartáč tak často namáčí, až voda do sukna vnikne, pak se okartáčuje po vlase. Odvar tabákový neškodí žádné barvě, aniž zůstane jakýs tabákový zápach.

#### 2209. Čím hojí se spálenina.

Spálenina, opařenina a podobné poranění hojí se nejlépe a rychle kvasnicemi pивními aneb bavlnou v líhu sírnatém namočenou.

Kvasnic i bavlny líhem napuštěných nutno hned po spálení užítí a přikládání jich často a rychle opakovati.

#### 2210. Zastavení krve po říznutí.

Řízne-li se kuchařka, nechť ránu čistě vymyje, a nechce-li se krev brzo zastaviti, na ránu pavučinu dá a plátnem obváže.

#### 2211. Jak možno zašlé, špinavé láhve dokonale vyčistiti.

Láhve, hlavně tukem znečištěné, lze velmi dobře drtinami čistiti.

Čisté drtiny, hodně navlhčené, dají se do láhve, často se jimi kloktá; když se znečistily, vymění se za jiné, což se tak dlouho opakuje, až je nádoba úplně čista.

### 2212. Soda, lék na spáleniny fosforem způsobené.

Mnohé, nesmírné neštěstí způsobuje spálení fosforem sirek, zvláště přijde-li do nějaké rány na ruce, tu mnohdy přijde člověk o celý poraněný úd neb zaplatí to i životem.

Škodlivý vliv fosforu krotí a ničí se tím, když hned popálený úd do roztoku silně sodového vstrčíme, tu soda se velmi rychle s fosforem spojí v natron fosforečný, čímž se zhoubný vliv fosforu ruší.

### 2213. Opařeniny.

Opařené místo natře se luňným olejem a posype se solí aneb colodium nebo vápennou vodou.



## Porovnání starých a nových váh a měr mezi sebou.

### Přeměna starých na nové váhy.

Kvent.	na	gram.	Kvent.	na	gram.
$\frac{1}{2}$		2.18	8		35.00
1		4.37	9		39.37
2		8.75	10		43.75
3		13.12	20		87.50
4		17.50	30		131.25
5		21.87	40		175.00
6		26.25	50		218.75
7		30.62			

### Přeměna starých na nové váhy.

Víd. lt. dá dkg.	Víd. lt. dá dkg.	Víd. lt. dá dkg.	Víd. lt. dá dkg.
$\frac{1}{2}$	0.87	10	17.50
1	1.75	11	19.25
2	3.50	12	21.00
3	5.25	13	22.75
4	7.00	14	24.50
5	8.75	15	26.25
6	10.50	16	28.25
7	12.25	17	29.75
8	14.00	18	31.50
9	15.75	19	33.25
		20	35.00
		21	36.75
		22	38.00
		23	40.25
		24	42.00
		25	43.75
		26	45.50
		27	47.25
		28	49.00
		29	50.75
		30	52.50
		40	70.00
		50	87.50
		60	105.01
		70	122.51
		80	140.01
		90	157.51
		100	175.01

### Přeměna starých váh na nové.

Víd. lb. dá dkg.	Víd. lb. dá dkg.	Víd. lb. dá dkg.	Víd. lb. dá dkg.
$\frac{1}{2}$	0.28	10	5.60
1	0.56	11	6.16
2	1.12	12	6.72
3	1.68	13	7.28
4	2.24	14	7.84
5	2.80	15	8.40
6	3.36	16	8.96
7	3.92	17	9.52
8	4.48	18	10.08
9	5.04	19	10.64
		20	11.20
		21	11.76
		22	12.32
		23	12.88
		24	13.44
		25	14.00
		26	14.56
		27	15.12
		28	15.68
		29	16.24
		30	16.80
		40	22.40
		50	28.00
		60	33.60
		70	39.20
		80	44.80
		90	50.40
		100	56.00



## Přeměna starých váh na nové.

Víd. cent.	dají	kilgr.	Víd. cent.	dají	kilgr.
$\frac{1}{2}$		28.00	10		560.06
1		56.00	20		1120.12
2		112.01	30		1680.18
3		168.01	40		2240.24
4		224.02	50		2500.30
5		280.03	60		3360.36
6		326.03	70		3920.42
7		392.04	80		4480.48
8		448.04	90		5040.54
9		504.05	100		5600.60

## Přeměna váh z nových na staré.

Gram	dá	víd. kvent.	Gram	dá	víd. kvent.
$\frac{1}{2}$		0.11	8		1.82
1		0.22	9		2.05
2		0.45	10		2.28
3		0.68	20		4.57
4		0.91	30		6.85
5		1.14	40		9.14
6		1.37	50		11.42
7		1.60			

## Přeměna nových váh na staré.

Dek. dá	víd. lt.	Dek. dá	víd. lt.	Dek. dá	víd. lt.	Dek. dá	víd. lt.
$\frac{1}{2}$	0.28	10	5.71	20	11.42	30	17.14
1	0.57	11	6.28	21	11.99	31	17.71
2	1.14	12	6.85	22	12.57	32	18.28
3	1.71	13	7.42	23	13.14	40	22.85
4	2.28	14	7.99	24	13.71	50	28.56
5	2.85	15	8.57	25	14.28	60	34.28
6	3.42	16	9.14	26	14.85	70	39.99
7	4.00	17	9.71	27	15.42	80	45.70
8	4.57	18	10.28	28	15.99	90	51.42
9	5.14	19	10.85	29	16.57	100	57.13

Přeměna váh nových na staré.

Kil. dá vfd. lb.	Kil. dá vfd. lb.	Kil. dá vfd. lb.	Kil. dá vfd. lb.
$\frac{1}{2}$ 0.89	10 17.85	20 35.71	29 51.78
1 1.78	11 19.64	21 37.49	30 53.56
2 3.57	12 21.42	22 39.28	40 71.42
3 5.35	13 23.21	23 41.06	50 89.27
4 7.14	14 24.99	24 42.85	60 107.13
5 8.92	15 26.78	25 44.63	70 124.98
6 10.71	16 28.56	26 46.42	80 142.84
7 12.49	17 30.35	27 48.20	90 160.69
8 14.28	18 32.13	28 49.99	100 178.55
9 16.07	19 33.92		

Porovnání starých s novými váhami.

lt. cel. = gr. = vfd. lt. = kv.	lt. cel. = gr. = vfd. lt. = kv.
— 5 — 1.14	— 40 2 1.14
— 10 — 2.29	3 50 2 3.43
1 16.7 — 3.81	52.3 3
— 17.5 1 —	60 3 1.71
— 20 1 0.57	4 66.7 3 2.24
— 30 1 2.86	70 4 —
2 33.3 1 3.62	80 4 2.28
— 35 2 —	

Porovnání starých váh s novými.

lb. cl. = kl. = v. lb. = lt. = kv.	lb. cl. = kl. = v. lb. = lt. = kv.
$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ — 14 1	10 5 8 29 3
1 $\frac{1}{2}$ — 28 2	20 10 17 27 1
2 1 1 25 1	30 15 26 25 —
3 $1\frac{1}{2}$ 2 21 3	40 20 35 22 3
4 2 3 18 1	50 25 44 20 2
5 $2\frac{1}{2}$ 4 14 3	60 30 53 18 —
6 3 5 11 2	70 35 62 15 3
7 $3\frac{1}{2}$ 6 8 —	80 40 71 13 2
8 4 7 4 2	90 45 80 11 1
9 $4\frac{1}{2}$ 8 1 —	100 50 89 8 3

## Porovnání starých s novými váhami.

ct. cel. = kil. = víd. ct. = lb.				ct. cel. = kil. = víd. ct. = lb.			
$\frac{1}{2}$	25	—	44.63	10	500	8	79.62
1	50	—	89.27	20	1000	17	85.52
2	100	1	78.55	30	1500	26	78.28
3	150	2	67.82	40	2000	35	71.04
4	200	3	57.10	50	2500	44	63.80
5	250	4	46.38	60	3000	53	56.56
6	300	5	35.65	70	3500	62	49.33
7	350	6	24.93	80	4000	71	42.09
8	400	7	14.20	90	4500	80	34.85
9	450	8	3.48	100	5000	89	27.61

## Porovnání starých s novými váhami.

víd. ct. = cel. ct. = kilg.			víd. ct. = cel. ct. = kilg.		
$\frac{1}{2}$	0.56	28.00	10	11.20	560.06
1	1.12	56.00	20	22.40	1120.12
2	2.24	112.01	30	33.60	2680.18
3	3.36	168.01	40	44.80	2240.24
4	4.48	224.02	50	56.00	2800.30
5	5.60	280.03	60	67.20	3360.36
6	6.72	336.03	70	78.40	3920.42
7	7.84	392.04	80	89.61	4480.48
8	8.96	448.04	90	100.81	5040.48
9	10.08	504.05	100	112.01	5600.90

## Přeměna starých měr na nové.

Žejdlíky jsou decilitry		Žejdlíky jsou decilitry	
$\frac{1}{2}$	1.76	12	42.44
1	3.53	13	45.97
2	7.07	14	49.51
3	10.61	15	53.05
4	14.14	16	56.58
5	17.68	17	60.12
6	21.22	18	63.66
7	24.75	19	67.19
8	28.29	20	70.73
9	31.83	21	74.27
10	35.36	22	77.81
11	38.90	23	81.34

## Žejdlíky jsou decilitry

24	84.88
25	88.42
26	91.95
27	95.49
28	99.03
29	102.56
30	106.10
31	109.64
32	113.17
33	116.71
34	120.25
35	123.78
36	127.32
37	130.86
38	134.39
39	137.93

## Žejdlíky jsou decilitry

40	141.47
41	145.00
42	148.54
43	152.08
44	155.62
45	159.15
46	162.69
47	166.23
48	169.76
49	173.30
50	176.84
60	212.20
70	247.57
80	282.94
90	318.31
100	353.68

## Přeměna starých na nové míry.

víd. penty = litrům

víd. penty = litrům

víd. penty = litrům

$\frac{1}{2}$	0.70	19	26.88	38	53.76
1	1.41	20	28.29	39	55.17
2	2.82	21	29.70	40	56.58
3	4.24	22	31.12	41	58.00
4	5.65	23	32.53	42	59.41
5	7.07	24	33.95	43	60.83
6	8.48	25	35.36	44	62.24
7	9.90	26	36.78	45	63.66
8	11.31	27	38.19	46	65.07
9	12.73	28	39.61	47	66.49
10	14.14	29	41.02	48	67.90
11	15.56	30	42.44	49	69.32
12	16.97	31	43.85	50	70.73
13	18.39	32	45.27	60	81.88
14	19.80	33	46.68	70	99.03
15	21.22	34	48.10	80	113.17
16	22.63	35	49.51	90	127.32
17	24.05	36	50.93	100	141.47
18	25.46	37	52.34		

## Přeměna míry nové na staré.

decl. = žejd.	decl. = žejd.	decl. = žejd.	decl. = žejd.
$\frac{1}{2}$	0.1 $\frac{1}{2}$	14	3.95
1	0.28	15	4.24
2	0.56	16	4.52
3	0.84	17	4.80
4	1.13	18	5.08
5	1.41	19	5.37
6	1.69	20	5.65
7	1.97	21	5.93
8	2.26	22	6.22
9	2.54	23	6.50
10	2.82	24	6.78
11	3.11	25	7.06
12	3.39	26	7.35
13	3.67	27	7.63
		28	7.91
		29	8.19
		30	8.48
		31	8.76
		32	9.04
		33	9.33
		34	9.61
		35	9.89
		36	10.17
		37	10.46
		38	10.74
		39	11.02
		40	11.31
		41	11.59
		42	11.87
		43	12.15
		44	12.44
		45	12.72
		46	13.00
		47	13.28
		48	13.57
		49	13.85
		50	14.13
		60	16.96
		70	19.79
		80	22.61
		90	25.44
		100	28.27

## Přeměna starých měr na nové. ■

litry jsou	pinty	litry jsou	pinty	litry jsou	pinty
$\frac{1}{2}$	0.35	19	13.43	38	26.86
1	0.70	20	14.13	39	27.56
2	1.41	21	14.84	40	28.27
3	2.12	22	15.55	41	28.98
4	2.82	23	16.25	42	29.68
5	3.53	24	16.96	43	30.39
6	4.24	25	17.67	44	31.10
7	4.94	26	18.37	45	31.80
8	5.65	27	19.08	46	32.51
9	6.36	28	19.79	47	33.22
10	7.06	29	20.49	48	33.92
11	7.77	30	21.20	49	34.63
12	8.48	31	21.91	50	35.34
13	9.18	32	22.61	60	42.41
14	9.89	33	23.32	70	49.48
15	10.60	34	24.03	80	56.54
16	11.31	35	24.74	90	63.61
17	12.01	36	25.44	100	70.68
18	12.72	37	26.15		

## Poměrná cena staré a nové váhy, jakož i staré a nové míry.

### Poměrná cena kventlíku a gramu.

Stojí-li kvtl. zl. neb kr.	bude státi gram zl. neb kr.	Stojí-li kvtl. zl. neb kr.	bude státi gram zl. neb kr.
$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$	8	$1\frac{3}{4}$
1	$\frac{1}{3}$	9	2
2	$\frac{1}{2}$	10	$2\frac{1}{4}$
3	$\frac{3}{4}$	20	$4\frac{1}{2}$
4	1	30	$6\frac{3}{4}$
5	$1\frac{1}{4}$	40	$9\frac{1}{4}$
6	$1\frac{1}{3}$	50	$11\frac{1}{2}$
7	$1\frac{1}{2}$		

### Poměrná cena lotu a deka.

Stojí-li lot zl. neb kr.	bude státi deka zl. neb kr.	Stojí-li lot zl. neb kr.	bude státi deka zl. neb kr.
$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$	15	$8\frac{1}{2}$
1	$\frac{1}{3}$	16	$9\frac{1}{4}$
2	$1\frac{1}{4}$	17	$9\frac{3}{4}$
3	$1\frac{3}{4}$	18	$10\frac{1}{4}$
4	$2\frac{1}{4}$	19	$10\frac{3}{4}$
5	$2\frac{3}{4}$	20	$11\frac{1}{2}$
6	$3\frac{1}{2}$	30	$17\frac{1}{4}$
7	4	40	$22\frac{3}{4}$
8	$4\frac{1}{2}$	50	$28\frac{1}{2}$
9	$5\frac{1}{4}$	60	$34\frac{1}{4}$
10	$5\frac{3}{4}$	70	40
11	$6\frac{1}{4}$	80	$45\frac{3}{4}$
12	$6\frac{3}{4}$	90	$51\frac{1}{2}$
13	$7\frac{1}{2}$	100	$57\frac{1}{4}$
14	8		

## Poměrná cena libry a kila.

Stojí-li libra zl. neb kr.	bude státi kilo zl. neb kr.	Stojí-li libra zl. neb kr.	bude státi kilo zl. neb kr.
$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	19	34
1	$1\frac{3}{4}$	20	$35\frac{3}{4}$
2	$3\frac{1}{2}$	21	$37\frac{1}{2}$
3	$5\frac{1}{4}$	22	$39\frac{1}{4}$
4	$7\frac{1}{4}$	23	41
5	9	24	$42\frac{3}{4}$
6	$10\frac{3}{4}$	25	$44\frac{1}{2}$
7	$12\frac{1}{2}$	26	$46\frac{1}{2}$
8	$14\frac{1}{4}$	27	$48\frac{1}{4}$
9	16	28	50
10	$17\frac{3}{4}$	29	$51\frac{3}{4}$
11	$19\frac{1}{2}$	30	$53\frac{1}{2}$
12	$21\frac{1}{2}$	40	$71\frac{1}{2}$
13	$23\frac{1}{4}$	50	$89\frac{1}{4}$
14	25	60	$107\frac{1}{4}$
15	$26\frac{3}{4}$	70	125
16	$28\frac{1}{2}$	80	$142\frac{3}{4}$
17	$30\frac{1}{4}$	90	$160\frac{3}{4}$
18	$32\frac{1}{4}$	100	$178\frac{1}{2}$

## Poměrná cena centu a kila.

Stojí-li v. ct. zl. neb kr.	bude státi 50 ko zl. neb kr.	Stojí-li v. ct. zl. neb kr.	bude státi 50 ko zl. neb kr.
$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$	10	9
1	$\frac{3}{4}$	20	$17\frac{3}{4}$
2	$1\frac{3}{4}$	30	$26\frac{3}{4}$
3	$2\frac{3}{4}$	40	$35\frac{3}{4}$
4	$3\frac{1}{2}$	50	$44\frac{1}{2}$
5	$4\frac{1}{2}$	60	$53\frac{1}{2}$
6	$5\frac{1}{4}$	70	$62\frac{1}{2}$
7	$6\frac{1}{4}$	80	$71\frac{1}{4}$
8	$7\frac{1}{4}$	90	$80\frac{1}{4}$
9	8	100	$89\frac{1}{4}$

## Poměrná cena gramu a kventilku.

Stojí-li gram zl. neb kr.	bude státi kvtl. zl. neb kr.	Stojí-li gram zl. neb kr.	bude státi kvtl. zl. neb kr.
$\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{4}$	8	35
1	$4\frac{1}{4}$	9	$39\frac{1}{4}$
2	$8\frac{3}{4}$	10	$43\frac{3}{4}$
3	$13\frac{1}{4}$	20	$87\frac{1}{2}$
4	$17\frac{1}{2}$	30	$131\frac{1}{4}$
5	$21\frac{3}{4}$	40	175
6	$26\frac{1}{4}$	50	$218\frac{3}{4}$
7	$30\frac{1}{2}$		

## Přeměna cen dekagramů a lotů.

Stojí-li dkgr. zl. neb kr.	bude státi lot zl. neb kr.	Stojí-li dkgr. zl. neb kr.	bude státi lot zl. neb kr.
$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	20	35
1	$1\frac{3}{4}$	21	$36\frac{3}{4}$
2	$3\frac{1}{2}$	22	$38\frac{1}{2}$
3	$5\frac{1}{4}$	23	$40\frac{1}{4}$
4	7	24	42
5	$8\frac{3}{4}$	25	$43\frac{3}{4}$
6	$10\frac{1}{2}$	26	$45\frac{1}{2}$
7	$12\frac{1}{4}$	27	$47\frac{1}{4}$
8	14	28	49
9	$15\frac{3}{4}$	29	$50\frac{3}{4}$
10	$17\frac{1}{2}$	30	$52\frac{1}{2}$
11	$19\frac{1}{4}$	31	$54\frac{1}{4}$
12	21	32	56
13	$22\frac{3}{4}$	40	70
14	$24\frac{1}{2}$	50	$87\frac{1}{2}$
15	$26\frac{1}{4}$	60	105
16	28	70	$122\frac{1}{2}$
17	$29\frac{3}{4}$	80	140
18	$31\frac{1}{2}$	90	$157\frac{1}{2}$
19	$33\frac{1}{4}$	100	175



## Poměrná cena kilogramu a libry.

Stojí-li kilg. bude státi lib.		Stojí-li kilg. bude státi lib.	
zl. neb kr.	zl. neb kr.	zl. neb kr.	zl. neb kr.
$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{4}$	19	$10\frac{1}{2}$
1	$\frac{1}{3}$	20	$11\frac{1}{4}$
2	1	21	$11\frac{3}{4}$
3	$1\frac{3}{4}$	22	$12\frac{1}{4}$
4	$2\frac{1}{4}$	23	$12\frac{3}{4}$
5	$2\frac{3}{4}$	24	$13\frac{1}{2}$
6	$3\frac{1}{4}$	25	14
7	4	26	$14\frac{1}{2}$
8	$4\frac{1}{2}$	27	15
9	5	28	$15\frac{3}{4}$
10	$5\frac{1}{2}$	29	$16\frac{1}{4}$
11	$6\frac{1}{4}$	30	$16\frac{3}{4}$
12	$6\frac{3}{4}$	40	$22\frac{1}{2}$
13	$7\frac{1}{4}$	50	28
14	$7\frac{3}{4}$	60	$33\frac{1}{3}$
15	$8\frac{1}{2}$	70	$39\frac{1}{4}$
16	9	80	$44\frac{3}{4}$
17	$9\frac{1}{2}$	90	$50\frac{1}{2}$
18	10	100	56

## Poměrná cena žejdlíku a decilitru.

Stojí-li žejd. bude státi dec.		Stojí-li žejd. bude státi dec.	
zl. neb kr.	zl. neb kr.	zl. neb kr.	zl. neb kr.
$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{4}$	14	4
1	$\frac{1}{3}$	15	$4\frac{1}{4}$
2	$\frac{1}{2}$	16	$4\frac{1}{2}$
3	$\frac{3}{4}$	17	$4\frac{3}{4}$
4	$1\frac{1}{4}$	18	5
5	$1\frac{1}{2}$	19	$5\frac{1}{4}$
6	$1\frac{3}{4}$	20	$5\frac{3}{4}$
7	2	21	6
8	$2\frac{1}{4}$	22	$6\frac{1}{4}$
9	$2\frac{1}{2}$	23	$6\frac{1}{2}$
10	$2\frac{3}{4}$	24	$6\frac{3}{4}$
11	$3\frac{1}{4}$	25	7
12	$3\frac{1}{2}$	26	$7\frac{1}{4}$
13	$3\frac{3}{4}$	27	$7\frac{3}{4}$

Stojí-li žejd.	bude státi dec.	Stojí-li žejd.	bude státi dec.
zl. neb kr.	zl. neb kr.	zl. neb kr.	zl. neb kr.
28	8	42	$11\frac{3}{4}$
29	$8\frac{1}{4}$	43	$12\frac{1}{4}$
30	$8\frac{1}{2}$	44	$12\frac{1}{2}$
31	$8\frac{3}{4}$	45	$12\frac{3}{4}$
32	9	46	13
33	$9\frac{1}{4}$	47	$13\frac{1}{4}$
34	$9\frac{1}{2}$	48	$13\frac{1}{2}$
35	$9\frac{3}{4}$	49	$13\frac{3}{4}$
36	$10\frac{1}{4}$	50	$14\frac{1}{4}$
37	$10\frac{1}{2}$	60	17
38	$10\frac{3}{4}$	70	$19\frac{3}{4}$
39	11	80	$22\frac{1}{2}$
40	$11\frac{1}{4}$	90	$25\frac{1}{2}$
41	$11\frac{1}{2}$	100	$28\frac{1}{4}$

### Poměrná cena penty a litru.

Stojí-li plata	bude státi litr	Stojí-li plata	bude státi litr	Stojí-li plata	bude státi litr
zl. nebo kr.	zl. nebo kr.	zl. nebo kr.	zl. nebo kr.	zl. nebo kr.	zl. nebo kr.
$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$	19	$13\frac{1}{2}$	38	$26\frac{3}{4}$
1	$\frac{2}{4}$	20	$14\frac{1}{4}$	39	$27\frac{1}{2}$
2	$1\frac{1}{2}$	21	$14\frac{3}{4}$	40	$28\frac{1}{4}$
3	2	22	$15\frac{1}{2}$	41	29
4	$2\frac{3}{4}$	23	$16\frac{1}{4}$	42	$29\frac{3}{4}$
5	$3\frac{1}{2}$	24	17	43	$30\frac{1}{4}$
6	$4\frac{1}{4}$	25	$17\frac{3}{4}$	44	31
7	5	26	$18\frac{1}{4}$	45	$31\frac{3}{4}$
8	$5\frac{1}{4}$	27	19	46	$32\frac{1}{2}$
9	$6\frac{1}{4}$	28	$19\frac{3}{4}$	47	$33\frac{1}{4}$
10	7	29	$20\frac{1}{2}$	48	34
11	$7\frac{3}{4}$	30	$21\frac{1}{4}$	49	$34\frac{1}{2}$
12	$8\frac{1}{2}$	31	22	50	$35\frac{1}{4}$
13	$9\frac{1}{4}$	32	$22\frac{1}{4}$	60	$42\frac{1}{4}$
14	$9\frac{3}{4}$	33	$23\frac{1}{4}$	70	$49\frac{1}{2}$
15	$10\frac{1}{2}$	34	24	80	$56\frac{1}{2}$
16	$11\frac{1}{4}$	35	$24\frac{3}{4}$	90	$63\frac{1}{2}$
17	12	36	$25\frac{1}{2}$	100	$70\frac{3}{4}$
18	$12\frac{3}{4}$	37	$26\frac{1}{4}$		

## Poměrná cena decilitru a žejdlíku.

Stojí-li dec. al. nebo kr.	bude státi šd. al. nebo kr.	Stojí-li dec. al. nebo kr.	bude státi šd. al. nebo kr.	Stojí-li dec. al. nebo kr.	bude státi šd. al. nebo kr.
1/2	1 3/4	19	67 1/4	38	134 1/4
1	3 1/2	20	70 3/4	39	138
2	7	21	74 1/4	40	141 1/2
3	10 1/2	22	77 3/4	41	145
4	14 1/4	23	81 1/4	42	148 1/2
5	17 3/4	24	84 3/4	43	152
6	21 1/4	25	88 1/2	44	155 1/4
7	24 3/4	26	92	45	159 1/4
8	28 1/4	27	95 1/2	46	162 3/4
9	31 3/4	28	99	47	166 1/4
10	35 1/4	29	102 1/2	48	169 3/4
11	39	30	106	49	173 1/4
12	42 1/2	31	109 1/2	50	176 3/4
13	46	32	113 1/2	60	212 1/4
14	49 1/2	33	116 3/4	70	247 1/2
15	53	34	120 1/4	80	283
16	56 1/4	35	123 3/4	90	318 1/4
17	60	36	127 1/4	100	353 3/4
18	63 3/4	37	130 3/4		

## Přeměna cen nové a staré míry.

Stojí-li litr al. nebo kr.	bude státi pinta al. nebo kr.	Stojí-li litr al. nebo kr.	bude státi pinta al. nebo kr.	Stojí-li litr al. nebo kr.	bude státi pinta al. nebo kr.
1/2	3/4	19	26 3/4	38	53 3/4
1	1 1/2	20	28 1/4	39	55 1/4
2	2 3/4	21	29 3/4	40	56 1/2
3	4 1/4	22	31	41	58
4	5 1/2	23	32 1/2	42	59 1/4
5	7	24	34	43	60 3/4
6	8 1/2	25	35 1/2	44	62 1/4
7	10	26	36 3/4	45	63 3/4
8	11 1/4	27	38 1/4	46	65
9	12 3/4	28	39 1/2	47	66 1/2
10	14 1/4	29	41	48	67 3/4
11	15 1/2	30	42 1/2	49	69 1/4
12	17	31	43 3/4	50	70 3/4
13	18 1/4	32	45 1/2	60	84 3/4
14	19 3/4	33	46 3/4	70	99
15	21 1/4	34	48	80	113 1/4
16	22 1/2	35	49 1/2	90	127 1/4
17	24	36	51	100	141 1/2
18	25 1/2	37	52 1/4		









# OBSAH.

	Str.		Str.
Předmluva		Pražení mouky	19
Kuchyně	1	Vaření moučných jídel	20
Kuchyňské nádoby	2	Povidla pečení	20
Čistění kuchyňského ná-		Smažení	21
dobí vůbec	3	Vymazání formy	22
Čistění nádob železných	3	Vykládání forem	22
O polévce	3	Pečení chleba	22
O mase	4	O zelenině	24
Všeobecná pokynutí o na-		Polévání (glasirování) jídel	24
kládání masa	5	Všeobecná pokynutí při za-	
Uležení masa	7	vařování ovoce	26
Marinování masa	7	Huspenina (gelée)	27
Umývání masa	8	O zákuskách (dessert)	28
Maso na řízky	8	Užívání koření a zeleniny	28
Uschovávání masa	8	Mnoho-li jídla třeba u-	
Dušení	9	praviti	29
Uzení	9	Volba jídel	30
Pečení	9	Obědy	30
Ohřívání pečeně	11	Večeře	30
Zbylá šťáva pečeně	12	Masitá snídaně	31
Upotřebením zbytků masa	12	Svatební snídaně	31
O užívání omastku	12	Svačiny	31
O drůbeži	13	Obyčejná domácí strava	31
Divoká drůbež	15	Volba nápojů	34
Chytání krve	15	Uspořádání tabule	34
Ryby	15	Krájení masa	35
Moučná jídla	16	Uspořádání jídel na míse	42
Droždí	17	Přinášení pokrmů na stůl	43
Příprava těsta k pečivu	18	Obsluha při stole	43
Máslové těsto	19	Předkládání ovoce na stůl	44



	Str.		Str.
Kdy které potraviny lze		Zelí	315
upotřebiti	46	Okurky	322
Snídaně na vidličku, sva-		Noky	326
činy a večere	47	Nudle a flíčky	329
Jídelní lístky pro jídla		Krokety	331
masitá	50	Knedlíky	334
Obědy pro postní dny	59	Svítky	338
Zákusky při plesích	61	Vdolky. Lívance	343
Polévky masité	63	Amoletky	345
Polévky postní	78	Koláče	346
Hovězí maso a úprava		Buchty	353
jídel z něho	95	Bublanina	355
Úprava telecího masa	106	Smaženiny moučné	256
Škopové maso, atd. jehněčí	116	Moučné drobotiny a různá	
Úprava masa vepřového	124	jídla	360
Nádivka	135	Nákypy	364
Rosoly masové a ryby	140	Závitky	384
Drůbež	143	Ježek (pudding)	388
a) Kůry	143	Housky atd.	393
b) Holubi	151	Jemné nádivky do pečiva	398
c) Husy a kachny	154	Sladké omáčky na moučná	
d) Krůty	161	jídla	408
Zvěř	162	Crèmes	403
a) Zvěřina	162	Šodó a podobné	414
b) Zvěřina pernatá	173	Dorty	416
Ryby	187	Piškoty	432
Paštiky	211	Suchary	434
Raci	218	Makronky	437
Žábi	224	Perník a marcipán	438
Šneky, mušle, ústřice	225	Cukrovinky	440
Zelvy	228	Cukrové koláčky atd.	454
Omáčky	229	Ocukrované pamlsky	460
Zeleniny	247	Pokroutky	472
Zemáky	260	Zmrzlina	477
Vařivo	277	Limonády a pod. nápoje	486
Kaše, škrubánky a pod.	281	Chladící nápoje (Sorbet)	488
Úprava vajec	289	Ovoce	490
Houby	298	Kompoty	499
Saláty	305	Zavařeniny	506

	Str.		Str.
Zavařování atd. jemné ze-		Punc	571
leniny	529	Cukr	575
Paštičky ovocné a jiné	534	Máslo a jiné omastky	580
Rosol ovocný (huspeniny)	539	Sýr	585
Povidla	543	Mléko	591
Marmelady	546	Ocet	593
Štávy ovocné a jiné la-		A) Dobré rady	597
hodné	549	Porovnání starých a no-	
Vína ovocná a těm pod.	553	vých váh a měr mezi	
Káva	560	sebou	621
Čaj	564	Poměrná cena staré a nové	
Cacao a čokoláda	566	váhy, jakož i staré a	
Lihoviny lahodné	568	nové míry	627

