



Č e s k á

KUCHARKA A HOSPODYNĚ.



Nakladem kněhkupectví Mikuláše a Knappa v Praze, v Karlíně.

Nákladem kněhkupectví *Mikuláše a Knappa* v Karlíně,
vyšly a jsou k dostání v každém kněhkupectví:

České besedy. Sbíрка deklamací, besedních čtení,
sólových výstupů, národních po-
věstí a romancí, písní a divadelních popěvků s nápěvy.
Pořádal *Josef Mikuláš Boleslavský*. Cena 1 zl. 60 kr.

Domácí tajemník. Návod k děláni dopisů,
listin soukromých i úřed-
ních, nejvíce potřebných v životě občanském. S dodatkem
o směnkách, výkazem poplatků kolkových, nejdůležitějších
názvů či titulů i vysvětlení nejobyčejnějších cizích slov.
Sestavil *P. J. Šulc*. Třetí, nově spracované a valně roz-
množené vydání. Cena 1 zl. 40 kr.

Hospodářský klíč. Čtení o nejhlavnějších zá-
kladech umění hospodář-
ského, založeného na vědách přírodních. Ku prospěchu ho-
spodářů a dospělejší mládeže venkovské. Sepsal dr. *Filip*
Stanislav Kodým. Cena 1 zl. 40 kr.

Malý besedník. Sbíрка deklamací ku společen-
ským zábavám. Druhé vydání.
Cena 30 kr. — Obsahuje nejoblíbenější deklamace od Douchy,
Drahoňovského, Ehrenberga, Justa, Rubeše, Tyla atd.

Mnich na trůnu, Politický román od jenerála
Giuseppa Garibaldiho. Přeložil Dr. *V. L. Moser*. Cena
aneb: 1 zl. 90 kr.
Řím v 19. století.

Návod pro zahradníka, kterak se dle
víc než 30leté
aneb: zkušenosti veške-
Dobrá rada, ré práce zahrad-

nické dle měsíců v zelnici, štěpuici, květnici, vinici a chmel-
nici atd. v pravý čas a nejlépe vykonávají. Spolu věčný
zahradnický kalendář, užitečná i téměř nevyhnutelně potřebná
kniha pro zahradníky, přátele zahrad, hospodáře a pro ho-
spodářství vůbec. Dle mnoholetých zkušeností nově zpra-
coval *zkušený zahradník*. Cena 1 zl. 64 kr.

O míře a váze Krátký přehled pro potřeby obec-
né. Sepsal *František Suchánek*.
metrické. Cena 24 kr.

O obcování s lidmi. Kniha pro každého od
Adolfa Knigge-a. Dle
patnáctého opraveného vydání. Sešit I, II a III. Cena sešitů

Č e s k á

KUCHAŘKA A HOSPODYNĚ.

ČESKÁ KUCHAŘKA A HOSPODYNĚ.

**Stručně a snadno pochopitelné
n a v e d e n í
k připravování chutných jídel všeho druhu,
jež hodí se
zvláště pro kruhy občanské.**

*Zároveň s mnohými praktickými poučeními a poky-
nutími ohledem zařízení domácnosti.*

Dle poměrů časových a na základě nejlepších zkušeností a pramenů

s e p s a l a

LUDMILA DOBROVOLNÁ.



(S 23 vyobrazeními.)

V PRAZE 1873.

Nákladem kněhkupectví Mikuláše a Knappa
v Karlíně.

Ú V O D.

Podávajíc tuto práci laskavým čtenářkám, zejména kuchařkám a hospodyním českým, mám to za svou povinnost, zmíniti se slovy několika o příčinách, ježto přiměly mne k vydání tohoto díla. Máme arci již více spisů, jednajících v jazyku našem o kuchaření, avšak probereme-li je bedlivěji, shledáme, že jsou vesměs obšírnými příliš a tudíž obsahují různé věci, které mnohé kuchaře nehodí se; dále upravení jídel dle spisů těchto obyčejně příliš nesnadné a složité jest i spojeno s mnohými výlohami, pročez hodí se toliko pro třídu zámožnější; mimo to navedení obšírné, více méně zapletené a proto méně srozumitelné, jest málo přístupným zvláště začátečnicím a nezkušeným ještě kuchařkám. Protež umínila jsem si vydati spis, jenž by se hodil zvláště pro třídu občanskou, z té příčiny obrátila jsem zřetel svůj k upravování jídel jednoduchých, tudíž i lacinějších avšak zároveň i chutných, jakož i aby kniha byla přístupnou každému, ohled vzat i na skvostnější pokrmy, hodící se pro hostiny a slavnosti, ač v míře menší, nežli v spisech jiných toho druhu, poněvadž v domácnostech menších zřídka se takové příležitosti naskytují.

Podotýkajíc, že obsaženo v spisku tom při vší stručnosti přes tisíc předpisů, dle nichžto každá hospodyně snadno vařiti může, pak mnohé pokynutí a praktické poučení, obsažené zvláště v dodatku, na kterýžto obracím především pozornost čtenářek, kdežto jedná se o rozličných nástrojích pro domácnost a kuchyni potřebných a užitečných, sshotovených a opravených dle nálezů nejnovějších, vůbec poučení o všem co věděti má každá řádná kuchařka a hospodyně, mám za to, že netřeba mi více uváděti k doporučení skromného spisku tohoto, i doufám, že s obsahem jeho spokojeny budou ty, pro něž v první řadě jest určen.

Spisovatelka.

POLÍVKY.



Masité.

1. Hnědá polívka.

Čtvrt libry špeku, pak čtyry loty jater, též tolik masa telecího a též tolik hovězího sesekej s mrkví, petruželí, celerem, cibulí, kapustou na drobounké kousky, natři pávni sádlem, dej tam vše a přidej trochu polívky a udus to až to sežloutne. Míchati se to musí, by se to nepřipálilo. Potom přidá se trochu květu, zázvoru, pepře, hřebččku a soli, namíchá se do tří pinet polívky hovězí, vaří se asi hodinu, pak se procedí skrze jemné síto, načež do této hnědé polívky lze cokoliv zavařiti.

2. Hnědá polívka s rýží.

Rýži přebranou a vybranou dobře zavař v polívce hovězí, až jest měkká, polívka procedí se a rýže pak dá se do hnědé polívky a ihned donáší se na stůl. Na máz polívky čítá se čtvrt libry surové rýže.

3. Hnědá polívka s hrachem.

Vezmi dvě vejce, čtyry žloutky a čtyry lžlce mouky, udělej z toho kapanku (řídke těsto), přidávajíc mléko a osol to. Ohřej máslo v pávni a kdežto někdo míchá touto, nakapej těsto skrze síto do másla a usmaž tyto kuličky, hrachu podobné, až sežloutnou. Potom nalej na to polívku hnědou.

4. Polívka s jaternými knedlíčky.

Půl libry telecích jater očistí se tak, by všeliké kočky byly odstraněny. Pak se vezme 8 lotů čerstvého tuku hovězího, trochu cibule, zelené petružele, marjánky, květu, pepře a soli, přimíchá se v mléce namočená a dobře vymačkaná houska, to vše rozséká se drobounce, načež tato sekanina dá se do krajáče, vrazí se do ní dvě vejce, promíchá se řádně a přidávají se pak drobečky houskové tak dlouho, až utvoří se měkké těsto. Z toho nadělají se knedlíčky a zavaří do polívky hovězí.

5. Polívka s knedlíčky ze sleziny.

Sekanina (těsto) upraví se jako na jaterní knedle, jen s tím rozdílem, že místo jater vezme se půl libry sleziny.

6. Polívka s knedlíčky z masa.

Pečené telecí maso nebo slepice rozsékají se jemně, promíchá se to notně houskou v mléce namočenou a vymačkanou, s cibulí na drobno sekauou, petruželí, kurou citronovou, dvěma vejci a dvěma žloutky a rozpuštěným máslem. Potom přidej tolik drobečků houskových až těsto náležitě zhustne, nadělej malé knedlíčky z toho a zavař je do polívky.

7. Polívka s knedlíčky morkovými.

Vezmi 8 lotů morku hovězího, vyper ho, rozsekej a promíchej řádně v krajáči a pomalu přidávej 3 vejce a 3 žloutky. Potom přidej housku v mléce namočenou a vymačkanou a drobečky houskové, až utvoří se těsto měkké, načež přidej 3 loty morku hovězího rozsekaného v malé kostky, promíchej všecko dobře a osol to. Z toho potom nadělej malé knedlíčky a zavař je do polívky hovězí. —

8. Polívka s hrachem usmaženým.

Vlej žejdlík vody do rendlíku, pak lot másla přepuštěného, zavař to, přidej půl žejdlíka mouky k tomu, smíchej to pořádně v krajáči, přidej 3 vejce k tomu a 3 žloutky, smíchej to opět řádně, natři těsto na prkno tence, rozhrěj máslo, nožem pak z toho těsta dělej kuličky a házej do toho másla, usmaž je a pak na ně nalej polívku vařící a dej to na stůl.

9. Slitá polívka rýžová.

Půl libry čistě přebrané rýže vypere se jednou v studené a dvakrát v horké vodě a pak se zavaří v polívce hovězí až změkne. Potom zamíchá se rýže v krajáči s máslem čerstvým a několika žloutky, přidá se trochu květu k tomu, naleje se na to hovězí polívka vařící, míchá se to pilně a polívka hned se rozdává, jinak by se sedla. Rozkrájená játra a žaludky z drůbeže nahází se konečně do hrnce s polívkou.

10. Polívka sagová.

Sago očistí se na sýtku a pak se ve vodě přistaví k ohni. Pakli jest voda teplá, procedí se, dá se pak čerstvá na sago a to se opětuje dvakrát i třikráte. Potom se dá do polívky hovězí, zavaří se a přidá se trochu květu k tomu. Místo v polívce obyčejné lze ho také zavařiti v polívce hnědé; ostatně počítá se na máz polívky 5 lotů saga.

11. Mozečková polívka.

Vezme se mozek telecí, očistí se v horké vodě, rozseká se s petruželí zelenou a dusí v másle, pak se přidá 4 loty čistěné rýže, na to nalije se polívka hovězí a svaří se to i s mozkem, až to zhustne, pak se to promíchá skrze sýto, přidají se k tomu dvě pinty polívky,

lot másla, trochu květu a šafránu, zavaří se ještě jednou a pak se polívka naleje na housky smažené. Lze také přidati ještě při nalití dva žloutky.

12. Polívka z drobečků s knedlíčky.

Drobtý zemlové, asi talíř plný, dají se do pánve na slabý oheň, přidá se žejdlík mléka, 5 vajec a 3 loty másla a to se lžicí vše promíchá až těsto z toho tuhé se udělá. Když ono vychladne, přidá se k tomu žloutek, trochu květu a na drobno rozsekané petružele, smíchá se to vše dohromady a nadělají se z toho malé knedlíčky, vykrájejí se lžicí a dají do másla usmažiti — načež do polívky drobečkové se dají a s tou na tabuli upraví.

13. Rýžová polívka italská.

(S parmezánským sýrem.)

Vezmi půl libry čisté rýže, namoč ji v teplé vodě, vyper a dej do půl mázu polívky a postav to k mírnému ohni. Když zrnka naběhla, dají se do polívky, přidá se trochu soli a několik lotů na drobno nastrouhaného sýra parmezánského. Jelikož někdo nejí rád tento sýr, tedy lze jej rozstrouhaný na zvláštním talíři dáti na stůl, kdežto si ho každý do polívky dáti může dle libosti své.

14. Smíška (polívka).

Čtyry loty másla a dvě lžíce mouky promíchej řádně, dej do rendlíku, přidej dva mázy polívky hovězí, zamíchej to a zavař dobře. Potom proced to skrz sýtko, přidej k tomu sůl, květ a šafrán, nařež uvařené ucho telecí a brzlík, pak šest žampionů na podlouhlé kostky, dej to vše do polívky, zavař to ještě jednou a pak nalej na smažené housky a dej na stůl.

15. Polívka se zemčaty.

Uvař malá zemčata, oloupej je a rozkrájej na lupínky, dej jich vrstvu na talíř a posyp uzeninou sekanou a na to opět zemčata a zase uzeninu, až vše jest na talíři, na vrch dej zemčata a nalej na to trochu hovězí polívky a nech to v troubě opeci do žluta. Oloupej a ostrouhej několik zemčat, dej po polívky hovězí a uvař to s petruželí zelenou, potom vlej polívku do misky a talíř s opečenými zemčaty dej na stůl zvlášť, by si jich vzal a do polívky dal každý dle své libosti.

16. Polívka s dršťkami.

Dršťky k tomu účeli musí náležitě býti očištěny, načež nechají se vařiti asi půl hodiny, pak se vyndají a oškrábou, ořežou okolky, dršťky vyperou se dobře, dají do hrnce a naleje se na ně čistá voda, přidá se trochu soli a nechají se vařiti až změknou, pak se rozkrájejí na nudle a dají do hovězí polívky trochu připražené bílou jištičkou, polívka okořeně se zázvorem utlučeným, přidá se do ní zelená petružel rozsekaná a polívka jest upravena.

17. Polívka se svítkem.

Do hrnečku vrazí se dvě vejce a 2 žloutky, rozmíchá se to a přidá trochu květu, petružele zelené, trochu soli a houska rozmačkaná, trochu smetany a vše to řádně se promíchá, potom namaže se rendlík máslem, nasype se naň houska strouhaná a vleje se tam ona michanina i nechá se upéci, potom se to rozkrájí na kousky, naleje se na to hovězí polívka a nechá se to povařit a trochu se ještě připraží a polívka jest upravena.

18. Svítek z hovězího masa.

Hovězí maso uvařené rozseká se a smíchá s cibulí a petruželí též sekanou, na rendlíku v sádle se to dusí;

kousek másla a tuku hovězího rozetře se, dva žloutky se k tomu přidají a trochu rozstrouhané a v mléce namočené žemličky, dušené vychladlé maso a promíchá se to dobře. Potom vymaže se kuthan máslem, vloží se doň ta sekanina a upeče se. Pak se rozkrájí do mísy a naleje se na ni hovězí polívka.

19. Polívka z jater.

Vezmi játra telecí, rozkrájěj na tenké řízky, obal v mouce a smaž na sádle nebo másle, rozkrájěj housku též na lístky a usmaž ji, pak oboje roztluč v moždíři a dej do hrnku, přidej k tomu něco poru a petružele sekané, na to nalej hovězí polívku a nech ji povařit, pak ji proced a nalej na rozkrájenou a smaženou housku.

20. Polívka z drůbků.

Drobečky husí, hlavu, krk, nohy, žaludek a j. rozsekej a uvař na měkko v polívce hovězí. Potom usmaž petružel na drobno sesekanou a žampiony s trochu mouky na másle, přidej k tomu polívku a drobečky, přikrej to poklicí a nech to řádně svařit. Obvyklejše naleje se polívka tato na smaženou housku.

21. Polívka žemlová.

Nastrouhej kurku z housek asi čtyř do hrnku, dej tam kousek másla, rozetři to a naplň hrnek dobrou hovězí polívku i nech to trochu povařit, rozkloktej čtyř žloutky s hovězí polívku a vlej to do vařící oné polívky žemlové, rozmíchej a přidej trochu květu. Pak se to více nenechá vařit, nýbrž nejlépe naleje se na usmaženou housku, nebo se i bez té dáti může na stůl.

22. Polívka s rejžovými vandličkami.

Vezmi čtyř loty vyprané a na hrubo utlučené rýže, uvař ji v hovězí polívce do měkka, tak aby z toho byla

kaše a nech to pak vystydnouti. Zatím utři kousek másla, až se zpění, pak vezmi tolik vajec, kolik lžic té kaše máš. Dej vždy lžici té kaše a jedno vejce a po každé to dohromady utři, a až vše spotřebuješ, přidej k tomu ještě kus rozstrouhané žemličky, květem to okořeň a dobře to promíchej, pak vymaž malá tvořítka (formičky) rozličného druhu máslem, naplň každé tvořítko do polovice tou kaší a upeč v troubě do žlata, pak vandličky tyto vyklop, vlož do mísy polívkové, a polej dobrou procezenou masitou polívkou a nes na stůl. Tyto a každé jiné vandličky mohou se také v páře péci, což se děje na tento způsob: Nalej totiž do pekáče nebo kuthanku as na 2 prsty vody, dej tvořítko do ní, musíš však dáti dobrý pozor, by žádná voda do nich nepřišla, dej to pak do trouby a takto vandličky upeč.

23. Makaroni (polívka italská).

Když v čisté vařící vodě asi 7—10 minut vaříme suché, nalámané v kusy makarony, obracujme je pečlivě. Voda se potom sleje a místo ní naleje se polívka hovězí; promíchá se to vše řádně a postaví na chvíli na horké ohniště. S polívkou zároveň dá se na stůl talíř se sýrem parmezánským.

24. Borč (polská polívka).

Štáva z naložené řípy červené svaří se s kostmi a pakli to kyselé, přidá se $\frac{1}{3}$ vody, k tomu dvě mrkve, celer, petružel (kořen) a cibule rozsekaná a vaří se to. Pak se vyndají kosti, namíchá se do toho několik lžic smetany kyselé a dvě lžice mouky a lžice kopru. Za půl hodiny přidá se opět trochu smetany a dva žloutky a upraví se polívka chlebem nebo uzeným masem neb jaternicemi a zemčaty ve špeku smaženými.

25. Knedlíčky bramborové do polívky.

Dvanáct vařených zemčat oloupaných čistě sestrouhej a promačkej skrz síto. Zamíchej máslo až se pění, a dej do něj čtyry žloutky a pak ony brambory, a míchej to vše asi čtvrt hodiny i přidej k tomu lžici mouky. Těsto pak osol, nadělej z něho knedlíčky, usmaž je a pak nalej na ně polívku. Aby knedlíčky nebyly mazavé, přimíchá se k poslední teprv mouka a nevrť se.

26. Krupovka s vejci.

Vraž do hrnce 3 vejce, přimíchej k tomu 3 přebršle drebečků z housky, přidej trochu soli a květu a pak nalej na to vařící polívku hovězí, svař to ještě a uprav.

27. Krupovka.

Vezmi žejdlík krupice, vraž do ní 3 vejce, smíchej to a mui v rukou až to zhustne a tvoří se kousky. Pak naházej to do vařící polívky a míchaje tuto stále i zavař to trochu ještě.

28. Krupičná polívka.

Na dva mázy polívky vezmi dvě hrsti krupice. Míchajíc stále polívku vházej do ní krupici a nech to čtvrt hodiny vařit.

29. Polívka s kapankou (kapaná).

Asi čtvrt libry — dle potřeby více neb méně — mouky dej do hrnku a vraž do ní tři vejce a tři žloutky, přilej trochu mléka a rozmíchej to řádně, pak lej pomalu či kapej do vařící polívky, tu okořeň (květem) a nech ji malou chvilku povařit.

30. Polívka z chleba.

Nakrájí se chléb na malé kousky, svaří se to dobře, pak se přidá $\frac{1}{2}$ vařených a dobře rozsekaných plic, uškvaří se s houskovými drobty a pepřem na másle a dá se to pak do polívky.

31. Polívka z bylinek.

Vezmi openec, hřebíček, kerblík, petružel, cibul, jahodové, fialové a kmínové lístky, vyper je a svař v polívce hovězí, pak proced a rozsekej a dej do hrnku, načež tutéž polívku nalej na to. Rozmíchej dvě lžíce mouky s 3 loty másla, přidej trochu smetany a tři žloutky, rozemni to dobře, vlej do vařící polívky, přidej k tomu trochu květu, rozmíchej u ohně a vlej do mísy na usmaženou a nakrájenou housku.

32. Polívka z nudlí.

Dej na vál asi půl žejdlíka pěkné mouky, udělej důlek, vraž do něho jedno vejce, udělej z toho tuhé těsto, kteréž notně prohněteš, pak válečkem na tenounko vyválíš a trochu uschnout necháš. Skrze takové vyválené pěkně žluté těsto musí předložené písmo prosvítati. Potom přefízni je ostrým nožem v půli, přelož ještě jednou a pak je rozkrájej na stužky, s tří prsty široké, kteréž na sebe vložíc, rozkrájíš na tenouké nudličky, a od času k času je protřásej, aby se rozhrnuly. Tak udělané nudličky zavař do vařící polívky a hned je zamíchej měchačkou, aby se nespekly. Přidej k nim trochu na drobno rozkrájené pažitky, nech je několik varů obejít, vlij je potom do mísy a přilij ostatní přecezenou polívku.

33. Polívka s flíčky.

Udělej těsto jako na nudle, rozkrájej je ale potom místo na tenounké nudličky na nudle s pero široké,

kteréz pak přes přič na stejné malé čtyrhraníčky (hlčky) rozkrájíš. Krájejíc je, protřásej jimi častěji, aby se všecky od sebe oddělily. Potom zavař a uvař je jako svrchu řečené nudle.

34. Polívka ze strouhaninky.

Dej na vál asi čtvrt libry suché mouky, udělej důlek, vraz do něho jedno vejce, zadělej a prohněť to na velmi tuhé, tvrdé těsto, udělej z něho jeden bochánek a rozstrouhej jej na struhadle, omáčejíc při tom těsto od času k času v mouce. Rozhrň strouhaninku na vále a zavař ji před úpravou do hovězí vařící polívky, do kteréž přidalas trochu drobné rozkrájené pažitky. Zamíchej jí, nech ji as šest minut vařit a vlij ji pak do mísy.

35. Polívka čočková.

Přeber a vyper žejdlík čočky a uvař ji. Když jest dosti měkká, rozmíchej ji a nalej na ní polívku hovězí, načež to opět řádně rozmíchej a proced to pak, přidej soli, květu a pepře trochu, potom nalej polívku na usmažený chléb nakrájený na kostky.

36. Rumfortská polívka.

Vezmou se luštěiny, kroupy, zelní, kořeny, zemčata, maso, seseká se to na kousky, osolí a vaří se to i přidá se trochu koření, špeku neb tučných kostí. Potom dá se do této polívky chléb tvrdý, rozkrájený na kostky a usmažený na sádle.

b) Postní.

37. Obyčejná rybí polívka.

Vnitřnosti kapra dobře vyper, žluč odstraň, dej do hrnku petružel nakrájenou, mrkev, celer a kousek zá-zvoru, nalej na to vody a osol to a nech vařiti; potom zapraž to bílou jíškou, dej do toho vnitřnosti ony kaprový, okořeň to květem a nech ještě povařiti, pak vlej tuto polívku do mísy na housku usmaženou.

38. Rybí polívka (bílá).

Kousky rozličných ryb dej na rendlík, přidej k nim celer, petružel, por nebo cibuli a nech to dusit, dále usmaž housku a utluč v moždíři s uvařenými žloutky, dej to do hrnku s onou dušeninou, přilej vody petruželové *) a nech to vařiti. Zatím do půl žejdlíka chladné čisté polívky rybí vraz 4 vejce a 2 žloutky, přidej trochu květu, smíchej to, hrnek pověs do vařící vody a nech to hodinu vařiti, pak vybírej lžičkou kne-dlíčky do mísy, polívku proced, dej do ní žloutky, květ, a máš-li trochu másla a vlej ji na misku na tu rosolinu.

39. Rybí polívka hnědá.

Rozpusť máslo, dej do něho mrkev, cibul, petružel, kus kadeřníku, několik kousků ryby, koření nové, zá-zvor, květ, hřebíček, vše to utlučené a nech to dusiti, pak nalej na to petruželové vody, v níž trochu hrachu

*) Petruželová voda. Do vody asi pěti žejdlíků dají se koláčky celerové, dva kořeny petružele a tatáž zelená, trochu hrachu, osolí se to, přidá se kousek ryby (buď vnitřnosti nebo hlavička lína nebo kapříka), také několik raků třeba a nechá se to pak vařiti. Jícha tato potřebuje se k připravování jídel postních (omáček), jakož i také co polívka posloužit může.

se může svařiti, ošol to a nech vařit as půl hodiny, polívku proced pak, dej do ní kousek upraženého cukru, by nebyla trpká, trochu květu utlučeného a vlej ji do mísy na knedlíčky (viz následující odstavec).

40. Rybí polívka s knedlíčky.

Do polívky rybí shtoví se knedlíčky tímto způsobem: Maso rybí useká se drobně, kousek housky s máslem svaří se na kaši, přidají se 4 žloutky, sekané maso a trochu květu, citronová kůra, trochu soli, sněh z dvou bílků, také se může přidati trochu marjánky a kousek česneku, utře se to neb utluče a pak nadělají se z tohoto těsta knedlíčky, kladou se na misku máslem natřenou, ta přikryje se papírem a dá se do páry, by se knedlíčky uvařily, načež vyndají se a polívka se naleje na ně.

41. Polívka benediktinská.

Sesekej kus štiky a kus kapra, po vybrání kostí dus to v másle s petruželí zelenou a drobty housky, naliž to do vody, zapraž polívku zavařenou a uprav ji na housku spařenou.

42. Polívka ze žab.

Na rendlík dá se kousek másla, trochu mouky a nechá se to spejchnout, pak se přidají k tomu žáby dobře očištěné, petružel rozkrájená a nechá se to dusiti asi čtvrt hodiny, načež naleje se na to hrachová neb petruželová voda, nechá se to vařiti a přidá se trochu květu k tomu. Žáby se mohou v tom nechat, nebo se procedí polívka a vlej na usmaženou žemličku.

43. Polívka vinní.

Do vína (rakouského, totiž části přiměřené dle množství polívky jaké se docíliti má,) dá se kus skořice a

citronově kůry i nechá se to vařiti. Na dva žejdlíky vína vrazí se do hrnku 6 žloutků, přidá se malá lžička pěkné mouky, rozmíchá se to řáduš, přidá se cukr tlučený (as 2 loty), trochu vína studeného a soli, pak vleje se do toho víno vařící a kloktá se to i nechá malounko jen povařiti; pak naleje se polívka buď na sušenou housku nebo se dá na stůl čistá. Při zakloktávání vyndá se skořice a kůra citronová a polívka ještě může se okořeniti květem tlučeným.

44. Polívka z piva (pivní).

Přiměřenou část piva nech vařiti chvíli a sbírej pěnu s něho; do hrnečku vraz 5—6 žloutků, přidej k tomu kousek másla a trochu mouky, smetany, květu, cukru a soli, rozkloktej to, načež tím zakloktej to vařící pivo a nech to ještě trochu vařiti, při tom míchej to stále, by se nesrazilo; má-li býti polívka nakyslá, přidá se do ní trochu vinného octa, potom nakrájí se na kostky chléb a polívka vleje se naň.

45. Polívka bramborová.

Oloupej a rozkrájej čtyry velká zemčata, nalej na ně vody a přidej trochu celeru ustrouhaného a petružele (kořene), též nati celerové i petruželové, osol to a povař; když zemčata jsou vařena, slej vodu a zapraž ji, zemčata pak rozmačkej v hrnku, nalej na ně zapraženou vodu, nech to zase vařiti a polívka jest hotova. Chceš-li ji lepší míti, udus na másle mrkev nakrájenou, petružel a celer, usmaž nakrájený brambor jeden, přidej vejce a když to usmaženo, utluč to v moždíři s tou zeleninou na kaši a dej do polívky již zapražené, rozmíchej ji hodně a když se ještě povaří, proced ji na usmaženou housku.

46. Polívka z hub suchých.

Namoč ve vodě půl žejdlíka hub suchých, vyper půl žejdlíka krupěk, nech je vařiti i s kouskem másla, potom slej vodu s hub, vyper je opět a nalej na ně vody čisté, přidej trochu zelené petružele usekané, osol to a nech vařiti, potom vodu slej na krupky, houby usekej drobně a přidej ke krupkám, přidej vody ještě, aby polívka byla dosti řídká, zapraž ji trochu a nech ještě povařiti.

47. Polívka ze syrovátky.

Vezmi asi dva žejdlíky mléka, dej doň trochu citronové šťávy, svař trochu, proced' je skrze sejtko, sýr vyndej do syrovátky, pak přidej trochu kmínu a dej to vařit; rozmíchej kousek másla s dvěma žloutky, přidej trochu mouky a kapku vody; když v syrovátce kmín se povařil, nalej tuto na žloutky rozmíchané, zakloktej to řádně, by se to nesrazilo, smíchej to s ostatní syrovátkou, osol to a vlej na chleb nakrájený. Polívka ta hodí se zvláště dobře pro nemocné.

48. Polívka z mléka.

Dej mléka část přiměřenou do hrnku, svař je a přidej cukru a něco málo soli. Rozdělej asi šest žloutků s trochem mléka, přidej kousek cukru, nalej to do misky a přilej k tomu mléko svařené a míchej to neustále. Nakrájej kůru z chleba na kostky, polož je na plech, posyp cukrem tlučeným a nech opeci v troubě, to pak na zvláštním talíři dej k polívce.

49. Polívka s nudlemi aneb flíčky.

Rozpusť v rendlíku pět lotů másla, dej do něho dvě cibule, dvě plné hrsti petružele, celeru i mrkve, to všecko rozkrájej na koláčky, přičiň k tomu dvě plné

hrsti suchého hrachu, několik zrněk pepře, tři hřebíčky a jeden bobkový list. Posyp to lžící soli a přikryvši to pokličkou, nech to dusit až do žluta; popraš to potom dvěma lžícemi mouky a nech to ještě trochu dusit. Přilij pak k tomu dva mázy vody, rozmíchej to a nech to hodinu vařit. Předtím to potom do čistého hrnku, svař to a zavař do toho buď nudle aneb flíčky aneb podle libosti jiné moučné věci.

50. Polívka s kmínem.

• Udělej na rendlíčku ze šesti lotů másla a čtyř měchaček mouky hnědou jíšku a rozmíchej ji potom vřelou vodou na hladkou kašičku. Dej ji do hrnku, přilij dostatečně vody, přidej trochu přebíraného kmínu, strouček česneku, se solí utřeného, aneb cibulku, na drobno rozkrájenou a na másle usmaženou a dostatečně soli. Nech polívku půl hodiny vařit a vlij ji potom do mísy na chlebiček, rozkrájený na kostky a na kousku másla usmažený.

51. Polívka z chleba.

Nakrájí se na malé kousky chléb, posolí se a lije se naň polévka z hrachu, usmaží se dvě cibule tence nakrájené, polívka se zapraží a svaří se to vše. Také vejce dávají se k tomu.

52. Zapražená polívka (s kmínem).

Vezmi máslo, usmaž na něm tři lžíce mouky na hnědo, namíchej do toho dva mázy vody vařící, dej k tomu sůl a kmín a když to svařeno, proced polívku a nalej ji na housku nakrájenou.

53. Žebrácká polívka.

Zrovna tak se připravuje, jako předešlá, jenom že se přidají dvě vejce a rozmíchají v ní (rozvrtí, rozkvedlají).

54. Polívka z tresky.

Dvě libry tresky svař ve vodě solené, očist od kůže a rozsekej na drobno. Potom v másle usmaž petružel a cibuli, přilej půl žejdlíka smetany a dej k tomu tresku a dus to trochu; zatím svrť tři lžíce mouky s máslem, nalij na tresku, smíchej to, přidej květ a na to vše nalej 2 mázy polívky hrachové a zavař i připrav potom s houskou.

O M Á Č K Y.

55. Cibulová.

Oloupej cibuli, rozkrájej, usmaž ji s mrkví až jest pěkně žlutohnědá, potom přidej k tomu hovězí polívku a zavař ji s cukrem trochu a octa vinního.

56. Sardelová.

Vezmi několik sardelek, očisti je, oškrab šupiny, vyber kůstky a rozmačkej rybičky nožem na vále, upraž mouku na másle do hněda, dej sardele do ní, dus to trochu a pak přidej trochu polívky hovězí a zavař to; také lze sardele rozetřít s octem vinným, jehož asi lžíce se vezme a pak se teprv dají do zápražky.

57. Štovíková.

Štovík se vypera, seseká a trochu na másle usmaží, posype moukou, pak se přidá trochu smetany a polívk y a vše to svaří se patřičně.

58. Z vajec.

Vejce uvařené na tvrdo rozkrájí se na drobno a to vsype se pak do rozpuštěného másla.

59. Jaterní.

Rozsekej vařená játra králíčí nebo slepičí, vsyp je do rozpuštěného másla, přidej pepř, sůl a petružel a dej to vařit.

60. Z mrkve.

Omáčka máslová učiní se kyselou přilitím trochu octa vinného, přidá se k tomu něco mrkve naložené a nakrájené, trochu smetany a něco pepře i připraví se to.

61. Řeřichová.

Rozsekej řeřichu jemně, dej to do pánve a k tomu kousek másla a hrst ustrouhané zemličky a usmaž to na hnědo, potom přidej lžici mouky a když ta upraží se také na hnědo, přilej na to polévku a smíchej to řádně i uprav omáčku.

62. Lanýžová.

Lanýže dva vyper a osm čerstvých žampionů, rozsekej na drobno, přidej čtyry loty oleje provenského a čtyry loty másla, šťávu z citronů a pomerančů k tomu, maso z nich utři s cukrem a lžicí mouky, udus to, přilej na to polívku a dej trochu květu k tomu, zavař to a proced a omáčka jest hotova i lze ji užít k rozličným pokrmům.

63. Šípková.

Zavař sušené šípký (asi osm lotů) v půl žejdlíka vína a též tolik vody, s cukrem a citronovou kůrou, proced to a dus, až to zhustne patřičně.

64. Koprová.

Trochu mouky v másle zapraží se, pak se dá trochu kopru (nati), petružele a bertramu s polívkou k tomu,

osolí a okoření se (květem), smíchá a zavaří, načež přidá se trochu smetany a opět se to řádně promíchá.

65. Švestková.

Dej do hrnce trochu vody, svař v té asi 30 švestek, proced to pak, zapraž a přidej trochu cukru, kůry citronové a koření a zavař to.

66. Angreštová.

Čistá zrnka v másle udus a posyp moukou, přidej trochu polívky, cukru a smetany a vař to až angrešty změknou aniž by se rozpadly (rozvařily).

67. Chlebová.

Roztlučený cukr usmaží se na másle a přidá se hrst drobečků z chleba k tomu, obé to se smaží a přileje se půl žejdlíka vína a polívky, okoření se a připraví s citronovou kůrou.

68. Omáčka z hub suchých.

Namoč houby suché, slej tu vodu a dej na ně polívku hovězí a nech je uvařiti; potom usekej je na drobno a dej opět do polívky, přilej trochu octa, zapraž to a nech opět vařiti.

69. Omáčka ředkvičková.

Usmaž na loji neb másle ředkvičky oloupané, zapraž je moukou a promíchej i rozmíchej to s přecezenou hovězí polévkou. Rozsekej na drobno petružele trochu, dej ji do omáčky a kousek cukru, nech to vařiti asi půl hodiny a vlej do nádoby.

70. Citronová omáčka.

Zapraž na másle drobečky houskové, přidej k tomu několik lžic polívky hovězí, svař to, dej k tomu jemně

nakrájené kůry citronové a nech to vařiti až kůra ta změkne. Vymačkej do toho šťávu z citronů a dej na stůl.

71. Bramborová omáčka.

Oloupej několik vařených bramborů, sestrouhej je, přimíchej čtyry na tvrdo vařené žloutky a trochu octa, proced to skrze sejt ko, přidej něco oleje, pepře a hezky cukru a pak dej na stůl.

72. Okurková omáčka,

Udělej zápražku na másle, dej okurku rozkrájenou do polívky, zavař to, osol, přidej trochu smetany, pepře, octa co třeba, zavař to a zapraž.

73. Omáčka polská.

Udělej řídkou jíšku, usekej česnek zelený a cibuli též zelenou, stroužek česneku, kousek staré cibule, trochu pažitky a zelené petržele, dej to do jíšky, nalej na to polívku hovězí a nech to povařit.

74. Hořčice teplá.

Udus hnědou šťávu, jako k polívce hnědé, proced ji, smíchej s hořčicí, oslaď cukrem, svař a připrav s klobásy pečenými.

75. Hořčice studená.

Čtyry žloutky vařené a dvě stlučené sardelky proced skrze sýtko, promíchej dobře s hořčicí a kořen to dle libosti.

76. Omáčka hořčicová.

Protlač tři na tvrdo uvařené žloutky skrze sýtko, dej je do mísky, rozmíchej je s třemi lžícemi hořčice,

s půl lžice zelené, vypravené a na drobno rozsekané petržele, s lžicí sardelového másla, s trochem tlučeného bílého pepře i soli a dvěma lžicemi dobrého oleje. Utrí to dobře a přimíchej k tomu as půl koflíčku polívkového rosolu, aby omáčka dosti tekutá se stala.

77. Pikantní omáčka.

Rozkrájej čtyry loty syrové, ne tlusté pickoviny (šunky) na kousky, dej do hrnčičku, přidej k ní rozkrájenou cibuli, bobkový list, osm zrněk pepře, dvě zrnka hřebíčku i koflíček vinného octa a nech to až na trošek svařit. Zatím udělej ze tří lotů másla a tří měchaček mouky začervenalou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou, vlij to pak na pickovinu a nech to půl hodiny na zhustlou omáčku svařit. Potom seber s omáčky mastnotu, proced a vlij ji do nádobky.

78. Omáčka z rajských jablíček.

Jablka se omyjou a očistí, rozřežou na kusy, dají do pánve a udusí se trochu, načež procedí se to skrze sejtko. Potom upraží se trochu mouky v másle a upraví se s procezenými jablíčky omáčka.

79. Pažitková.

Vezmi několik na tvrdo vařených žloutků, rozetři je v octě, rozsekej pažitku na drobno, přidej trochu oleje čistého (tabulového), dej to vše do krajáče, utři to a rozmíchej, proced skrze jemné sejtko a přidej k tomu trochu cukru.

80. Slanečková.

Slanečky namočí se ve vodě, vyperou se a rozkrájejí na kousky a naloží se do vína a octa na několik hodin, pak se rozsekají a usmaží na másle při neustá-

lém míchání. Potom přidá se víno, květ, cukr, kaprle (celé), kůra citronová, zavaří se to a pak se upraví.

81. Z bobů.

Uvař boby na měkko, proced je a dej do zápražky na másle udělané, přidej k tomu polívky a octa, mnoho-li jest zapotřebí.

82. Křen.

Polívkový. Vezmi housku strouhanou, též křen nastrouhaný, kousek másla, trochu květu, promíchej to v krajáči a přidej trochu polívky i nech to vařit.

Smetanový. Dej do pánve 4 loty másla, dvě lžíce mouky a promíchej to vše s polívkou v omáčku, osol to a okořeň květem (ořechem muškátovým), přidej k tomu žejdlík smetany a konečně křen, zavař to a připrav ještě s dvěma rozmíchanými žloutky.

Žemlový. Uvař střídu žemle v polívce na kaši řídkou, dej k tomu trochu křenu a zavař to poznovu.

Jablkový. Vezmi jablka míšenská, oloupej a rozkrájej pak na kousky a hoď do teplé vody, pak je vyndež do kastrolu a přimíchej k nim několik lžic vody, kousek cukru a trochu šťávy citronové. Udus to trochu, proced s křenem rozstrouhaným, smíchej s octem a dej na stůl.

Křen s octem (výmrda). Nastrouhej křen a zavař v polívce — jen co jej var přejde — sceď polívku a přidej ocet a olej k tomu a konečně ocukruj křen.

Křenová omáčka. Nastrouhej křen, přidej trochu mouky, přilej polívku k tomu a není-li ta dosti mastná, přidej kousek omastku a ovař to jen málo, by nepozbyl křen ostrost svou. Chceš-li mít křen jemný, ovař jej v mléce a oslad cukrem.

Křenová studená omáčka. Vezmi tři vařené žloutky, smíchej s octem malinovým, omyj a osol i přidej pažitky rozsekané na drobno.

Citronová omáčka s křenem. Vezmi lot cukru a sestrouhej, vymačkej do něho šťávu z citronu, přidej pak $\frac{1}{4}$ žejdlíka octa a tak ustrouhaného křenu až je to uležitě husté.

Výmrda. Rozstrouhej dobrý křen očistěný a dej ho do nádobky, osol a oslaď trochu a rozmíchej s dobrým octem. —

M A S O H O V Ě Z I

a jeho úprava.

Maso hovězí nežli se dá vařiti naklepá se trochu, aby změklo, uvařené a rozkrájené položí se na mísu, posolí a obloží se petruželí zelenou nebo strouhanou osmaženou houskou. Také mrkev dušená a drobně nakrájená hodí se co ozdoba k masu, jakož i kyselé okurky, ředkvička neb rýže, červená řípa, makronky uvařené v hovězí polívce a promíchané sýrem parmezánským a j. To se urovná do věnce okolo masa, aby nabylo toto úhlednosti. Při tom kuchařka dbáti musí na to, aby když obložek ten jest kyselý, nedala též omáčku kyselou k masu.

83. Řízky z hovězího masa.

Vezmi hovězí maso od zadku, usekej ho jako na karbanátky, přidej trochu soli a pepře tlučeného i petružele nasekané, prohněť to rukama i udělej z toho placičky tenké a kulaté, potřij je máslem rozpuštěným a

popraž moukou po obou stranách. Zpěň cibuli v másle neb loji, vlož do toho ty placky masa a nech je do hnědožluta upeci, narovnej je na talíř, udělej okolo nich věnec z kaše bramborové a nalej na to šťávu z řízků. Maso takto připravené hodí se zvláště k večeři.

84. Svičková pečeně.

Vezmi libové maso od ledviny, očišť a nasol; do vinného octa nakrájej cibul, přidej 10 celých zrn pepře, trochu zázvoru a dymianu i nech to povařit. Nasolené maso prostrkej slaninou, dej do nádob, polej tím octem vařícím a nech to ležeti tři neb čtyry dny v tom láku a každodenně ho obracej. Potom ho peč jako zajíce a polévej kyselou smetanou až se upeče na hnědo. — Může se jísti teplé nebo studené.

Také z něho lze nakrájeti řízky, pak smíchej trochu smetany a dva žloutky, vlej to do omáčky, v nížto se maso peklo a nech to povařit; řízky tyto narovnej na mísu, proced na ně omáčku a posyp je strouhanou smaženou houskou.

85. Kotletky vídeňské.

Nařežou se kousky masa od žeber na 2 prsty tlusté, žebra se usekají, kotletky plochým nožem naklepají se, do šířky, posypou se solí a pepřem, obalí v mouce a smaží se na másle v pekáči rychle až zčervenají anebo protáhnou se máslem přepuštěným, obalí moukou a pečou na rošti do hněda. Pak rozpálí se máslo v kastrole do žluta, vloží se doň kotletky, přidá se cibule a to vše dusí se při mírném ohni. Pakli vysychají, přileje se trochu polívky. Když kotletky změknu, vyndají se, omastek se odstraní, svaří se s moukou a hustou smetanou kyselou na omáčku, jež procedí se skrze sejtko načež přidají se tam kaprle. — Kotletky nařežou se na

lupeny, složí dohromady a polijou omáčkou. Tato se také v nádobě s kotletky zároveň dá na stůl.

86. Hovězí pečeně.

Hovězí maso od žeber vyper a osol, prostrkej zázvorem a česnekem, dej to na pekáč, přidej k tomu cibuli a hřebíček, bobkový list a mrkev rozkrájenou, nalij na to trochu vody a sice o něco více, nežli se obyčejně na pečení nalívá a nech to péci tři neb čtyry hodiny a při tom obracej to a polívej omáčkou vypečenou. Když omáčka se vypaří, přilej vody neb polívky. Maso pak měkké dej na mísu, proced' na ně tu omáčku, oblož je brambory a dej na stůl.

87. Hovězí pečeně ledvinová.

Pěkná ledvina hovězí očistí se, osolí a prostrká slaninou. Potom rozkrájí se do pekáče sádlo, cibul a list bobkový, přidá se pepř (zrnka), hřebíček a pak na to vloží se maso, podleje se polívkou a nechá se péci a polívá se vypečenou šťávou až sežloutne slanina. Měkká pečeně pak dá se na mísu, omáčka se procedí, naleje na pečení z části a ostatní do nádobky i dá se s pečením na stůl. K pečení této hodí se kaše bramborová nebo smažené brambory.

88. Beefsteak.

Nařezej kousky masa na palec tlusté, naklepej je, zaokrouhli kusy, omoč je v másle rozpuštěném, posyp solí a pepřem a upeč rychle na rošti na prudkém ohni, posyp pepřem a dej na stůl se zemčaty smaženými na másle se zelenou petruželí.

89. Italský beefsteak.

Kus od ocasu nechá se viseti na delší čas, řezou se pak z něho širší řízky, naklepají se, pak se přidá cibule

sůl a pepř k tomu, vloží se to do železné nádoby bez vody, přikreje a postaví k slušnému ohni i musí se dáti pozor, by se to nespálilo. Za dvě neb tři hodiny změkne úplně a v omáčce vlastní dá se na stůl.

90. Beefsteak s hořčicí.

Upraví se jako jiný, do pánve dá se máslo, by dno bylo pokryto, maso pak dá se tam a při prudkém ohni opeče se po obou stranách. Potom se vyndá, do omáčky dá se z hruba rozsekaná cibule, dvě lžice polívky čisté, k čemuž přimíchá se lžice francouzské hořčice. Beefsteak dá se na mísu, polije omáčkou a obloží pečenými brambory.

91. Beefsteak s omáčkou.

Nařezej patřičné kousky masa, naklepej ho, posol a posyp pepřem, dno rendlíku oblož špekem a cibulí, dej tam maso a nech to chvíli dusiti, potom přidej dobrou polívku hovězí, ocet, nové koření a kousek domácího chleba, udus to, až to změkne, dej na mísu brambory v másle usmažené s petruželí zelenou, polož na to beefsteak a dej na stůl. — Omáčka procedí se a dá do nádoby zvláště na stůl.

92. Roštěnec (hovězí na rošti).

Maso, z něhož připraviti se má roštěnec, nakleπά se, nasolí a s kusem omastku upeče se rychle na pekáči. Možno také posypati je cibulí nebo sardelkou na drobno rozsekanou a nechá se rychle upéci aneb usmaží se brambory na lupeny rozkrájené. — Také lze roštěnec posypati česnekem na drobno rozkrájeným. Když jest roštěnec hotov, položí se na horkou mísu, k omastku do pekáče přidá se několik lžic octa, svaří se to rychle a tato omáčka naleje se pak na maso.

93. Dušený roštěnec s omáčkou.

Naklepané maso našpikuj trochu, oblož kastrol lupeny špekovými a cibulí, posyp maso pepřem a solí a dus je v tom dobře přikryté. Když se šťáva ztrácí, nalij tam bílého vína, udus maso pak docela až změkne, odced pak omáčku, seber omastek, posyp maso málo moukou, nech je dusiti na chvilku, dej pak na ně omáčku a nech to na ohni až do té doby, kde se dá na stůl.

94. Dušené maso hovězí.

Vymaž rendlík máslem, oblož cibulí rozkrájenou, mrkví, celerem, petrželí, naklepej maso, natři solí a kořením utlučeným, vlož do rendlíku, přikrej pokličkou a tu zalep těstem nebo papírem a postav do žhavého popele a nahoru dej též žhavé uhlí. Za tři hodiny bude maso měkké a chutné; nyní je vyndej, polej přecezenou šťávou, oblož malými smaženými zemčaty a dej tak na stůl.

95. Zadělávané maso hovězí.

Vezmi kus masa libového, natři je ledkem a nech přes noc ležeti, druhý den nasol je obyčejnou solí a vlož do hrnce, v němž jest voda a nech to čtyry dny státi. Potom je okořeň černým pepřem, dříve pak je osuš, vlož v malý pekáč, pokryj je hrubým těstem a peč je po pět hodin a nepřilívej na ně žádné tekutiny. Když potom vychladne, tedy lůj neb svaly odstraň, rozsekej maso na drobno, přidej k tomu osm lotů másla trochu ohřátého a přidej polívky mnoho-li třeba, by z toho těsto mohlo býti uděláno, vlož toto do malých hrnců a nahoru nalij přepouštěné máslo. Pak to nech dusiti na mírném ohni, obrať to a nechej zase dusiti. Pak to uprav.

96. Kotletky hovězí.

Vezmi k tomu kus od žeber, očišť maso, odstraň kůži a žíly, rozsekej ho, vezmi asi třetinu loje čistého a rozsekej ho též drobně, přidej housku namočenou a vymačkanou opět, dvě vejce, sůl a pepř a promíchej to vše řádně. Rozsekej pak žebra na krátké kousky, rozštlápní je po délce a utvoř s masem hezky velké a dosti tlusté kotletky. Rozpal máslo, dej do něj na drobně rozkrájenou cibuli a trochu silné polívky, nech to vařit, vlož do toho kotletky, posyp je nastrouhanou houskou, přistav kastrol k mírnému ohni, přikryj ho a vlož na publikci žhavé uhlí, načež asi za čtvrt hodiny budou hotovy. Šťávu onu svař s vínem (madeirským) a trochu mouky, pak šťávy citronové, proced to, dej kaprle do omáčky té a uprav ji.

97. Boeuf à la mode.

Naklepej maso a našpikuj je, špek k tomu cíli vyválej v soli, hřebíčku a roztlučeném pepři. Rozkrájej petružel (kořen), cibul a mrkev na lupeny, dej to na rendlík, na jehož dně jsou špekové lístky, přidej 5—6 listů bobkových a přistav k ohni. Když omáčka hnědne a maso též, obrať je, okořeň pak tlučeným pepřem, hřebíčkem, novým kořením a j., přilej k tomu žejdlík vína, přikryj to velmi dobře a dus to na mírném ohni asi 4 hodiny. Potom maso vyndej, polij onou šťávou a ozdob nakrájenými kousky dušené mrkve neb kapusty a dej to na stůl.

98. Dušený roštěnec s omáčkou smetanovou neb sardelovou.

Roštěnec upeče se způsobem známým, pak se dá i s omastkem do kastrolu, přidá se trochu octa, v němž byl svařen list bobkový, to vše polije se smetanou ky-

selou, přikryje se to, a dusí tak dlouho, až pozbude smetana svou chuť a jest uvařena. — Roštěnec se sardelkou též tak se upraví, toliko že v omáčce té zavaří se na drobno usekaná sardelka.

99. Polský roštěnec.

Nakrájej prouhy jako dlaň, naklepej je, posyp je solí a pepřem, smíchej v krajáči kus másla s drobty chlebovými, rozsekanou cibulí a kořením, toto těsto natři na kousky masa, zabal tyto, rozpal v rendlíku špek rozsekaný s cibulí, dej do toho kusy roštěnce a dus to. Chvillemi to polívkou polívej, až maso změkne; pak to posyp monkou a když to zčervená, přidej opět polívku a nech vařiti tuto omáčku tak dlouho, až řádně zhstne.

100. Španělské ptáčky z hovězího masa.

Vezmi tři libry masa od ocasu, ober s něho všechny žilky a tuk, rozkrájej je na tenké lístky zvící karty a ztlouští péra a naklepej je dobře obráceným nožem aneb paličkou. Vezmi tři loty sardelí, vyndeje z nich kůstky, rozetři je se sádlem, přidej štipec tlučeného pepře, trochu majoránky, drobné citronové kůry a utři všecko dobře. Rozkrájej čtyry loty slaniny na dlouhé, silné nudle, pomaz každý kousek masa trochu sardelemi, polož na šířku kousek té slaniny, stoč to i obviň a zavaž nití. Spěň jednu rozstrouhanou cibuli na rendlíku na čtyrech lotech loje, přidej tři měchačky monky, udělej pěknou začervenalou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou aneb vodou, přilej podle možnosti čtvrt žejdlíka červeného vína a do toho dej stočené maso; osol a nech to dvě hodiny dusit. Míchajíc tím často, přilévej trochu polívky aneb vody. Vyndeje pak ptáčky, sejmi nitky, dej je na mísu, polij je přecezenou omáčkou a oblož usmaženými brambory.

101. Pečeně husarská.

Kus pěkného masa hovězího ze zadku naklepá se, natře solí a nechá tak asi čtvrt hodiny ležeti. Potom dej do rendlíku čisté sebrané sádlo, vlož tam maso, postav to k ohni a obracej maso a dus je do hněda. Aby pečeně nabyla barvy pěknější, odlij šťávu a ovlaž maso pouze omastkem sebraným. Ustrouhej kousek chleba do máčeho, rozsekej cibuli drobně, smíchej to v krajáči s máslem, přidej k tomu utlučený pepř, hřebíček, kůru citronovou a nové koření, nařezej pečení značně a do řezů těch vlož toto udělané těsto, nalej na to slitou onu šťávu a nech to dusiti tak dlouho až cibule pozbude chuť surovosti a šťáva ona zhustne.

102. Ruská pečeně.

Vezmi kus hovězího masa 6—8 liber z kýty, naklepej je a našpikuj. Vymaž rendlík máslem, oblož petrželí, mrkví, celerem a cibulí (vše rozkrájeno), přidej asi deset zrn pepře (celých), trochu hřebíčku, několik kousků zázvoru a nastrohaný ořech muškátový, polož do toho maso, nasol je, zavlaž polívkou hovězí, 10—12 lžic, přikrýj to puklicí, přistav to k ohni a nech maso dusiti. Aby se maso nespálilo ani nepřipeklo, obracej je častěji a polívej. Když jest měkké, vyndej je, přeced šťávu hnědou, přimíchej 8 rozetřených sardelí, polij tím maso, připraž něco málo, přidej několik lžic vína červeného a nech to vařiti. Na stůl ozdobí se pečeně ta citronem na lupínky nakrájeným.

103. Hovězí ledvinky.

Rozkrájej hovězí ledvinky, dobře vymyté, na tenké lístky. Dej na kuthan kousek másla, trochu tlučeného pepře, jednu na drobno rozkrájenou cibuli anebo spárek česneku s máslem utřeného, vlož nyní do toho nakrájené

ledvinky a nech je dusiti. Pak to osol, popraž lžící mouky, zamíchej tím, přilej trochu octa aneb citronové šťávy, několik lžic dobré hovězí polívky aneb omáčky z telecí pečeně a nech ještě dusiti, až ledvinky dostatečně změkknou.

104. Gulaš maďarský.

Naklepej řádně maso, rozkrájej na kostky malé, rozpust máslo, dej doň na drobno rozkrájenou cibuli a rozpuštěný kořen petružele, pak ono maso, přilej trochu polívky a přikryj to i dus. Chvillemi přilívej trochu polívky, též octa i přidávej soli, vhod tam trochu kmínu zavázaného v plátně a nech to vše udusiti. Potom vezmi petružel a kmín z toho ven, dej maso na mísu, okořeň to majorankou (marjánkou) a paprikou (nebo pepřem), okolo dej brambory smažené a nes na stůl.

105. Jiný gulaš.

• Rozkrájej slaninu a cibuli a pak maso. Do kuthanu nasyp trochu slaniny, polož na ni vrstvu cibule, na tu vrstvu maso a to opěť až je vše naloženo. Potom to osol a přiklop a dus na prudkém ohni ale tak, aby se to nepřipálilo. Když to vysychá, podlívej to polívkou hovězí, ale jen co třeba, by to neoschlo, když pak maso změkne, okořeň to paprikou, zamíchej a dej gulaš na mísu a oblož jej smaženými brambory neb knedlíčky z masa uzeného.

106. Jazyk s polskou omáčkou.

Udělej hnědou jíšku, dej do ní kousek cukru, nalej na ní polívku hovězí, víno a ocet, dej do toho citronovou kůru nakrájenou, velké hrozynky, mandle oloupané a nakrájené, hřebíčku tlučného trochu a nového koření i nech to ovařiti. Jazyk ovařený oloupej, nakrájej ko-

láčky z něj, vlož do mísy, polej tou omáčkou a oblož ho věnečky z máselného těsta.

107. Jazyk s omáčkou sardelovou.

Sardelky asi čtyry očistěné utrou se na másle, dají do hrnečku, v němž jest hovězí polívky trochu a vína, k tomu se přidá kousek jíšky a housky nastrouhané i zavaří se to, pak se to vleje na jazyk vařený, oloupaný a nakrájený, jenž posype se ještě nastrouhanou houskou smaženou a dá se na stůl.

108. Hovězí jazyk pečený.

Jazyk uvař v slané vodě, oloupej ho a rozkrájej na koláčky, a každý vmoč ve vejci rozmíchaném, obal v housce strouhané a usmaž na másle. Uvař ve víně s vodou smíšeném šípky nebo višně, proced to, přidej trochu smažené housky, skořice tlučené, hřebíčku, kousek kůry citronové a kousek cukru i nech to vařiti chvíli, jazyk dej pak na mísu a do nádoby zvláštní omáčku.

109. Jazyk na rožni pečený.

Uvař jazyk, oloupej a očišť, vyšpikuj jako zvěřinu, nastre to na rožeň a při pečení polévej ho kyselou smetanou, konečně ho máslem pokrop, strouhanou houskou posyp, sejmi s rožně když zčervenal, dej na mísu a polej tou šťávou i dej na tabuli.

110. Maso turecké (vařené na turecký způsob).

Zpění se lůj hovězí, vrazí se doň tři vejce, přidají se tři lžíce kyselé a půl žejdlíka sladké smetany a nastrouhané vařené brambory, kastrol vymaže se máslem a posype moukou, maso hovězí se nařeže na lupeny, vloží do kastrolu, nahoru i dolů se dá uhlí žhavé a dusí se to.

111. Maso holandské.

Uřízne se tenký kousek masa, naklepá se, naseká se štovík aneb čtyry sardelky na drobno, dá se do másla rozpuštěného, osmaží se trochu, posype se to moukou něco málo, přidá se smetana, zavaří se to, maso namaže se tím a posype houskou stronhanou a upeče na rožni i polívá se při tom máslem, když pak jest upečeno, upraví se na mísu a ostatní omáčka nalije se naň.

112. Maso bavorské.

Z pěkného kusu masa nadělají se řízky kulaté, naklepají se a obalí v sádle a drobtech. Pak se usmaží cukr a cibule na hnědo, posype moukou, řízky se k tomu přidají a to vše polije se polívkou a octem (každého polovic). Pak se to svaří a konečně na rožni opeče.

113. Švédské maso.

K tomu nejlépe hodí se kus od hrudí, jenž uvaří se s mnohými kořínky na kastrole ve vodě, až polívka do polovic vyvařena jest, potom se maso natře máslem, posype se strouhanou houskou a zelenou petruželí a polije kyselou omáčkou. To se nechá dusit a konečně upraví se na stůl s omáčkou procezenou.

Zeleniny či vařivo.

(Přívary a příkrmy).

114. Kapusta.

Oloupají se zevnější listy, vyřízne se košťál, hlávky rozřezou se po délce a vyperou se čistě ve vodě. Kapusta osolí se a svaří ve vodě, pak scedí se a dusí v pánvi na másle nebo sádle. K zlepšení a zvýšení chuti lze

přidati ošlejš na drobno rozsekaný nebo cibuli čili také česnek s sebou dusiti a kapustu moukou trochu posypati a pak ještě trochu nechat dusit.

115. Kapusta s rýží.

Vyber několik pěkných hlávek, rozřež je na čtvrtky, košťály odstraň a svař to v slané vodě, vyper pak v čerstvé vodě, načež vloží se kapusta do sádla, okoření se pepřem, osolí se a přidá se k tomu asi hrst rýže také čistě vyprané, přikryje se to a nechá dusiti tak dlouho, až rýže změkne.

116. Špargl (chřest) smažený.

Očistě a ostrouhej trochu chřest a svaž volně, ořízni, by stejnou délku měly kousky jednotlivé a vař to půl hodiny v slané vodě, pak vyndej chřest, rozvaž a rozlož po míse, posyp houskou nastrouhanou a polij rozpáleným máslem.

117. Chřest se smetanou.

Uvař chřest (jako svrchu), rozpal trochu smetany, vlož do ní chřest, posyp houskou nastrouhanou, polij to vše máslem horkým a dej ihned na stůl.

118. Chřest s octem.

Uvař chřest opět jako svrchu, nech jej pak vychladnouti a pak naň nalij ocet a olej.

119. Chřest hrachový.

Očistěný chřest zavař v slané vodě, část sladkou rozkrájej na malé kousky, vezmi trochu másla a lžici mouky, rozkvedlej to pořádně, dej to i s chřestem do kastrolu, přidej květ, šafrán, sůl a dobrou polívku hovězí a pak to dobře zavař. Lze také hrášky tyto chřestové dusiti a moukou posypati.

120. Chřest se smržemi.

Očist chřest a rozkrájej na kousky (as na palec dlouhé), odstraň vše dřevnaté a pak vař v slané vodě. Udělej bílou jíšku na másle, nalej do ní polívku hovězí, až udělá se omáčka hustá. Do té pak dej uvařený chřest a čerstvé, čisté, rozkrájené smrže, nech to vařit trochu, vylej na mísu a dej na stůl.

121. Karfiol s omáčkou máslovou.

Očistí se karfiol, totiž listy se odstraní a stonky oškrábou se a pak uvaří v slané vodě. Potom udělá se omáčka máslová, karfiol položí se na mísu vkusně a polije se tou omáčkou i jest upraven na stůl. Omáčka máslová dělá se takto: Kus másla utři, dej do toho dvě až tři lžíce bílé mouky, rozmíchej to, vlej na to dobrou polívku hovězí a nech to vařit zprudka, ale míchej stále. Omáčka ta musí býti úplně bílá.

122. Karfiol vlaský.

Uvaří se jako předešle, pak se udělá omáčka z másla, přidá se hrst nastrouhaného sýra parmezanského, karfiol vloží se do hluboké mísy, omáčka vleje se naň a posype se sýrem nastrouhaným (parmezanským) a dá se to na teplé místo. — Než se to dá na stůl, rozpálí se lopatka železná a přindá se k sýru, by tento sežloutnul.

123. Karfiol maštěný.

Vezmi očistěný karfiol, dej do vařící vody a přidej trochu másla i nech to vařit a když jest uvařen, dej ho na mísu a polej máslem rozpáleným, udělej okolo něj věnec z housky nastrouhané a smažené. Na talířek nastrouhej sýra parmezanského a dej s karfiolem na stůl. Vodu, v nížto karfiol se vařil, lze přilít do polívky.

124. Bramborové zelí.

Uvař zelí s masem vepřovým, nakrájej brambory na lístky, uprav sardelky a rozkrájej na půle, vepřové maso uvařené rozkrájej na řízky. Když zelí jest uvařeno, dej do kastrolu nakrájený špek a cibul, pak zelí, osol je a nech dusit. Vymaž potom kastrol máslem, oblož špekem, dej na to vrstvu zelí, pak sardele, brambory, smetanu, maso vepřové, zase zelí, sardele, brambory a klobásy a opět zelí až jest kastrol plný, načež to dej do trouby a upeč.

125. Zapražené zelí.

Zelí uvaří se na měkko, voda sleje se, pak dá se zelí do nádoby, zapraží se něco málo a uvaří v polívce hovězí.

126. Zelí kyselé s pečením vepřovou.

Zelí uvař na měkko, uškvař sádlo vepřové nebo špek a dej do něj trochu mouky, kousek cibule a dej do toho zelí, přidej smetanu kyselou, zamíchej to a nech trochu dusit; potom dej zelí na mísu a do prostřed pečení vepřovou. Jestli zelí málo kyselé, přilej trochu vinného octa, pakli jest mnoho kyselé, dej více smetany a méně vody zelné.

127. Zelí dušené.

Nakrájené na nudle zelí vyper v horké vodě a vymačkej a pak je dej do kuthanu, v němž jest nakrájená cibul a kousek másla, nech to dusit a míchej častěji, popraš moukou a nech opět dusit, přidej pak trochu polívky hovězí a octa i nech to chvíli povařit. Také trochu pepře tlučeného a kmínu přidati lze.

128. Okurky dušené a nadívané.

Vezmi velké okurky, oloupej je, rozřízni a vyškrab jádra i vlákna, naplň okurky jakýmkoli těstem (nádivkou)

oblož kastrol plátky špekovými, vlož na to okurky, osol to, přidej trochu polívky, nech to dnsiti, dej okurky na mísu a kolem nich koláčky neb koblihy.

129. Špinát.

Vypraný špinát zavaří se, voda se scedí a nalije jiná čerstvá, špinát se vymačká a drobounce rozseká, při čemž lze přidati ošlejh, cibuli neb česnek, zapraží se to polívkou hovězí, osolí a okoření pepřem a pak se to řádně svaří. Lze také před zapražením svařiti špinát s polívkou a přecediti.

130. Špinát s flíčky.

Udělej těsto jako na nudle, nakrájej flíčky z něho, jež v slané vodě uvař a pak sced. Na mísu pak dávej vždy vrstvu flíčků a vrstvu špenatu a to opakuj až na konec tak, aby na vrch přišla vrstva špenatu. Potom posyp to hojně kurkou ze žemličky nastrouhanou a polej to máslem rozpáleným.

131. Špinát nizozemský.

Vyper listy v čerstvé vodě a svař je v krajáci. Pak vyndeš špinát, vymačkej ho, dej na kastrol čtvrt libry drobně rozkrájeného špeku, přidej tam špinát, okoření ho pepřem a květem a nech ho dusiti as půl hodiny. Nemíchej tím příliš, aby listy co nejvíce zůstaly celé.

132. Kraple špenátové.

Udělej špenát a hled, aby dosti mastný, slaný a hustý byl a nech jej vystydnout. Udělej těsto jako na nudle, vyválej je a navlaž peroutkem ve vodě namočeným. Udělej na něm ze špenátu hromádky, přelož je těstem a vykřižuj kružádkem kraple. Dej je potom do vařící, osolené vody, zamíchej jimi hned pozvolna, aby

se nespekly, nech je několik varů obejít a sced je dobře. Dej je na mísu, posyp strouhanou žemličkovou kůrou a polej hojně novým rozpáleným máslem.

133. Špenátový pudding.

Ostrouhej ze čtyř žemliček kůru, ulož ji, pak rozstrouhej ostrouhané žemličky. Rozsekej na drobounko plný talíř vypraného a přebraného špenatu. Utři v rendlíku čtyry loty másla, přidej k tomu sedm celých vajec, usekaný špenát a ty rozstrouhané žemličky, osol to náležitě a promíchej dobře. Vyždímej čistý ubrousek v studené vodě, dej to do něho, zavaž volně a nech to hodinu ve vařící vodě vařit. Vyklop to pak na mísu, překroj přes kříž, posyp to žemličkovou kůrou, polej novým rozpáleným máslem a dej to na stůl.

134. Zelí dušené.

Rozpal máslo, dej doň kousek cukru, pak zelí a dus je na hnědo, posyp moukou, polij polívkou hovězí a posol, přidej též kousek cukru a nech to dusiti. Jestli zelí staré již a kyselé, vyper ho řádně; také místo másla dává se špek a cibul a kousek cukru usmažit a s tím zelí dusit. Na tabuli dá se s klobásy, knedlíky, uzeným masem, koroptví, bažantem, uzenkami neb pečením vepřovou.

135. Vařené artičoky.

Očist artičoky, ober lístky zevní, odkroj spodek, prostříhni shora lístky prostřední, uvař je pak v slané vodě, do které vytlačena byla citronová šťáva, sced pak vodu, z prostředka vyber květ čili vláknovinu a urovnej na mísu na sebe do jehlance. Vlej na ně omáčku sardelovou neb máslovou a dej na stůl.

136. Salát ze zeli.

Rozřež hlávky na tenké proužky a dej je do kastrolu, v němž jest nakrájený špek neb rozpuštěné máslo, dej to k ohni a míchej pilně a když to horké hodně jest, tedy to osol a okořeň pepřem, přidej octa, zamíchej to několikrát a uprav salát.

137. Dušený salát.

Salát očistí se, vypere, zavaří v slané vodě, tato sleje se pak a salát dusí se na másle, posype se moukou trochu, přileje se naň polívka hovězí, zavaří se dobře a ocukruje se konečně.

138. Bílá řípa (tuřín).

Oloupej a rozkrájej řípu (tuřín), dej do másla kousek cukru a smaž ho až sežloutne, pak v tom dus řípu čtvrt hodiny, posyp to moukou a dus opět, přilij trochu polívky hovězí, hezky cukru a soli a zvolna to dus. K tomu dává se maso skopové, jež uvařeno dusí se pak s sebou.

139. Ředkev zimní.

Oloupej a umyj ředkev a rozkrájej; zpěň na rendlíku cukr s máslem do červena, dej k němu ředkev a dus ji i míchej častěji. Posyp ji moukou, promíchej zvolna, přilej trochu polívky hovězí a osol i dus ředkev ve šťávě té do měkka až by se leskla, jakoby potažena byla lesklou kůžkou. Pak ji dej na misku a oblož nějakými karbanátky, řízky a pod.

140. Francouzská přívara (příkrm).

Rozkrájej tuřín, mrkev a brukev na drobno, zpěň cukr na másle, dus tu sekaninu v tom, posyp to moukou, přidej polívku a cukr a když to udušeno, oblož mlsu

malými kousky karfiolu, do prostřed pak dej klobásy a maso uzené. Lze též dusiti každý druh zvlášť a při upravení dáti do prostřed mísy řípu, okolo té mrkev a po kraji brukev.

141. Jiný způsob.

Udus hrách zelený (nový), brambory rozkrájené, též karfiol a kapustu rozkrájej a pro sebe to každé dus, pak vše to dej dohromady, nalij na to horkou omáčku z másla a dej to s kachnou dušenou na stůl.

142. Vodnice na kyselo.

Oloupej vodnici a rozkrájej, polej vařící vodou a nech přikrytou chvíli stát. Na másle upraž kousek cukru, pak dej tam vodnici a k tomu kousek cibule, trochu soli a kmínu a dus to, potom posyp to moukou a dus opět, načež nalej vinného octa na to a nech to chvíli na teplém místě, pak to dej na mísu a přidej něco k tomu (klobásy a pod).

143. Vodnice naložená.

Vodnice strouhá se na struhadle jako zelí, osolí se a nechá ukysat. Když pak jest kyselá, může se tak upotřebiti jako zelí vůbec.

144. Dušená mrkev.

Oškrab mrkev, nařež na dlouhé a tlusté nudle a vař i uprav tak jako tuřín. Přidej kotletky a j.

145. Brukev dušená.

Upraví se též tak jako tuřín s tím jedině rozdílem, že se řeže na lupeny a ne na kostky.

146. Rejžová kaše.

Vezmi přiměřenou část rýže, přeber ji a vyper řádně v horké vodě, nalej na ni mléko a nech ji vařiti až změkne, pak ji osol a zamíchej a dej na mísu, posyp cukrem a skořicí a omast čerstvým máslem. K tomu cíli můžeš do ní udělati dílky lžící a do těch nakrájeti kousky másla.

147. Rejžové knedle.

Uvař v mléce rejži na hustou kaši a nech ji vystydnouti, dej do toho cukr a housku nastrouhanou, vraz několik vajec do toho, osol a rozmíchej tak, by zhustlo těsto, až by knedlíčky z něho daly se dělati. Tyto pak usmaž na másle v kuthanu až sežloutnou a dej na mísu i posyp cukrem a skořicí utlučenou.

148. Pečená rýže.

Část přiměřenou rýže přebrané a vyprané dej do pekáčku, přidej másla, cukru, soli a mléka dle potřeby, dej to do trouby a nech péci až mléko všecko se vypeče, pak to posyp cukrem a skořicí.

149. Rýže s masem uzeným.

Vařené maso uzené rozsekej na drobno, v polívce z masa toho uvař rýži a pak na pekáč vymazaný máslem dej vrstvu rýže, na ni pak masa a tak to opěťuj až na konec, na vrch pak dej rejži, oblož ji máslem a polej lžící polívky a nech to péci v troubě as půl hodiny.

150. Jahelná kaše.

Asi žejdlík jahel, dle potřeby více vypere se v horké vodě a vaří v mléce asi dvě hodiny, při čemž mšchatí se musí kaše, aby se nepřipálila. Když jahly změkly,

osol kaši zamíchej a vyndej ji na mísu, posyp perníkem nastrohaným a omast máslem dobrým.

151. Jahelník.

Přeber jáhly a vyper je ve vařící a pak studené vodě; uvař je na měkko v mléce. Utři kus másla, přidej doň žloutků několik, cukru trochu a drobné kůry citronové, pak přidej jáhly uvařené, osol to, promíchej a přidej sníh z bílku. Potom vymaž pekáč máslem, dej naň jáhly a nech je péci asi tři čtvrtě hodiny, posyp to cukrem a dej na stůl.

152. Krupky.

Krupky (malé či perlové) vyper dobře v studené vodě a vař je asi hodinu v polívce hovězí, při tom jen opatrně a zvolna je míchej aneb docela ne. Když změknou a zhustnou, vytlač do toho šťávu z půl citronu a kůru na drobno rozkrájenou (citronovou) přidej též, rozkloktej žloutků několik v bílém víně a přilej k tomu i zamíchej trochu.

153. Kuba.

Přeber a vyper žejdlík krup a uvař je podle svrchu řečeného způsobu na měkko. Mezitím vyper buďto usušené aneb čerstvé houby, rozkrájené na lístky, dej je na rendlíček, přidej kousek másla a trochu zelené petruželky, na drobno rozkrájené, osol je trochu a nech je půl hodinky dusit. Utři pak na míse šest lotů másla, přidej k němu uvařené kroupy i udušené houby a promíchej to dobře. Dej je potom do kuthánku, máslem vytřeného, oblož to máslem a nech to v troubě půl hodiny péci.

154. Hrách s kroupami.

Uvař hrách, též kroupy (velké), jež přebrati a vyprati musíš dříve, načež je vařiti dej a osol i přidej

trochu kmínu a vař je až změkknou i dbej o to, by se nepřipálily. Potom oboje, hrách a kroupy, dávej na mísu a sice vždy vrstvu hráchu a pak vrstvu krup a omasti to vždy řádně. Obložití to lze také jaternicemi neb uzenkami.

155. Zelený hrách s mrkví.

Udus plný talíř mrkve a taktéž hrách zelený, dej ho totiž na rendlík a dus na másle, popraš moukou, vlej naň trochu mléka a přidej trochu rozsekané petružele zelené a nech to opět dusiti. Za hodinu bývá udušen, načež jej oslad neb osol. Mrkev jak se dusí, viz č. 144. Dej potom mrkev do prostřed mísy a hrách okolo ní.

156. Zelený hrách s kuřaty smaženými.

Jako předešle upraví se hrách zelený a pak na mísu vysypán obloží se kuřátky smaženými. Očist je, rozkrájej na čtvrtky, osol, obal v mouce, omoč ve vejci, posyp houskou strouhanou a upeč v másle rozpáleném.

157. Fasole zapražené.

Dva neb tři žejdlíky fasoli vař jako hrách, pak udělej zápražku jasnou, v níž na drobno rozkrájená cibul byla smažena, rozřed ji polívkou hovězí, dej do ní fasole, trochu octa a nech to vařiti. Také cibul drobně rozkrájená, zelená petružel a marjánka může se trochu na másle usmažiti a pak do toho dáti fasole a v tom je dusiti.

158. Jiný způsob.

Vezmi máslo, vraz doň 4—5 žloutků, přidej sůl, pepř a nasekanou petružel zelenou, smíchej to řádně, vsyp do toho fasole vařené a protřásej to tak dlouho, až fasole promíchaly se řádně s omáčkou. Nyní je uprav

na stůl a přidej kotletky, vejce a j. také můžeš trochu šťávy citronové na ně vymačkat, čímž nakysnou trochu.

159. Nový zelený hrách s cukrem.

Vyloupaný hrách dej do másla, v němž bylo zpěněno kousek cukru, osol to trochu a nech udusiti na měkko, posyp to pak moukou, přidej drobounce rozsekanou petružel, květ a cukr, přimíchej trochu polívky hovězí k tomu a nech to dusiti. Okolo na mísu dej smažená kuřátka, játra, kotletky a pod.

160. Hrách cezený (pyré).

Hrách suchý uvaří se na měkko a procedí, pak osolí a vaří se opět trochu na kastrolu s máslem a květem. Potom posype se tato kaše smaženou houskou strouhanou. polije máslem hořkým, v němž byla cibule usmažena a dá se na stůl s klobásy, uzeninou, karbanátky, smaženou jehněčinou a pod.

161. Hrách vařený.

Dva žejdlíky hrachu suchého dej do třikrát tolik vody, osol, přikryj a vař. Časem ohlédni se, zdaž jest hrách měkký a přilívej vody horké, seber na vrchu jsoucí slupky a protřes hrách. Asi za dvě hodiny jest hrách uvařen, odstav jej tedy přikrytý a nech asi čtvrt hodiny státi, načež vysyp jej na mísu, posyp houskou nastrohanou a omast horkým máslem, v němž cibule rozkrájená byla usmažena. Při upravení dej k tomu šunku, uzené maso, klobásy, kotletky vepřové, též okurky kyselé a pod.

162. Čočka.

Vaří se jako hrách neb fasole, když jest uvařena (měkka), scedí se, pak se osolí, vsype na mísu a polije se máslem horkým, v němž usmažena byla cibule.

163. Čočka na kyselo.

Přeber čočku, vyper a uvař ji, pak sced vodu, čočku vsyp do jiného hrnku a osol ji. Na kuthan dej cibuli se sádlem a dus ji až se zpění. Pak to přidej k čočce a též trochu dymianu, udělej hnědou jišku, smíchej ji s octem a vodou, vlej na čočku a vař to. Uvařenou pak čočku vyndej na mísu a vejci neb uzenkami oblož.

164. Brambory zapražené.

Brambory uvařené oloupej a nakrájej na malé kousky, jišku hnědou rozmíchej v polévce hovězí, dej do toho brambory, okořeň je pepřem a marjankou a zavař. Také lze přidati osmaženou cibuli a trochu octa k tomu.

165. Brambory maštěné.

Brambory nové oškrábou se surové a pak namočí se asi na půl hodiny. Pak se vaří a sice rychle a osolí řádně, usmaží se cibule na másle, brambory dají se na mísu, posypou nastrouhanou a usmaženou houskou, polejou rozpáleným máslem a dají ihned na stůl.

166. Brambory s marjánkou.

Udělej zápražku, rozřeď ji polívkou hovězí, dej do toho vařené, nakrájené brambory a trochu nasekané marjanky, zavař to vše a přidej k tomu maso skopové neb jehněčí.

167. Brambory se sýrem.

Na mísu dej máslo a pak vařené rozkrájené brambory ve vrstvách. Na každou vrstvu nalej smetanu, žloutky a nasyp sýr parmezánský, pak zavař a uprav.

168. Bramborová kaše (pyré).

Oškrab brambory surové, polej vařícím mlékem a vař je v něm až se rozpadnou (rozvaří). Pak to osol a okořeň (květem), rozmíchej náležitě lžicí, přidej kousek másla do toho a proced to skrze sejtko. Lze také to posypati smaženou houskou nastrouhanou a políti máslem rozpáleným.

169. Brambory dušené.

Surové, oloupané brambory rozkrájí se v kostky, přidá se zelená petrůžel nasekaná a dusí se to na másle až brambory změknu. Posypou se pak moukou, opepří se a přidá se trochu polívky hovězí i dusí se to opět, až k upravení na stůl.

170. Brambory francouzské.

Vezmi dvanáct bramborů, oloupej je surové, vyper a dej do kastrolu, přidej čtrnáct lotů másla a kus šunky, žejdlík dobré polívky hovězí, osol to, udus to chvíli, pak to uprav na mísu a oblož masem uzeným.

171. Brambory italské.

Upraž mouku na másle, přidej nasekanou petrůžel, sardele a žlutky, umíchej omáčku z másla, přidej smetanu i sůl a zavař to vše, pak přidej ještě malé brambory (rohlíčky) a dej na stůl.

172. Brambory v omáčce z másla.

Brambory uvařené oloupají se, nakrájí se na tenké kousky, okoření se pepřem a osolí a polijou horkou omáčkou z másla a dají na stůl.

173. Brambory smažené.

Oloupej vařené brambory, rozkrájej na tenké lupeny, usmaž cibuli nakrájenou v másle, dej do toho brambory a smaž to nyní zvolna až brambory zčervenají.

174. Brambory se slaninou.

Uvař brambory a rozkrájej na koláčky, osol je a okořeň bílým pepřem, rozkrájej slaninu a cibuli a smaž to, pak dej brambory k tomu a nech to opět smažit, a dej to na tabuli.

175. Bramborové knedlíky.

Uvařené a oloupané brambory rozmačkej na vále, spař žejdlík krupice a přidej ji k těm bramborům, přidej několik vajec, osol to, smíchej řádně a prohněť rukama až je těsto tuhé, z něhož pak nadělej knedlíky a nech je vařiti. Asi za půl hodiny jsou vařeny a nyní je vyndej na mísu a buď je nech celé nebo je rozkrájej, posyp smaženou houskou nastrouhanou a polej čerstvým máslem rozpáleným.

176. Bramborové nudle.

Jako předešle na knedlíky připrav i tuto brambory a rozmačkej, osol a přidej mouky trochu a vejce, promíchej a hněť až se udělá těsto tuhé, to rozválej a nakrájej pak z něho nudle. Vymaž kuthan či pekáč máslem, narovnej do něj ty nudle a nech je npéci do žluta.

177. Bramborové škusbáňky.

Oškrab surové brambory, rozkrájej a vyper čistě, pak je dej do vody a vař. Když jsou uvařeny, sceď vodu, a nalej na ně trochu mléka horkého a přidej trochu mouky, promíchej to a nech trochu vařiti i dej pozor, aby se to nepřipálilo. Asi po čtvrt hodině to osol a mě-

chačkou promíchej řádně, by nezůstaly kousky neb žmoly a chuchvaly a také aby to zhustlo. Potom lžící vykrajuj škubánky na mísu. Aby se nelepily na lžici omoč tuto v másle. Škubánky posyp mákem a cukrem utlučeným aneb syrečkem nastrouhaným — také perníkem a pod. — omast je řádně máslem nebo sádlem.

178. Bramborové buchtíčky.

Uvařené a oloupané brambory promačkej skrze sejtko, utři máslo až se zpění, vraz doň tři vejce, osol to a okořeň květem, dej do toho brambory a promíchej to dobře, by se z toho udělalo těsto. Potom rozválej toto těsto, aby bylo asi na prst tlusté a vykrájej z něho buchtíčky (kulaté pomocí sklenky neb také zvláštní formičky). Ty pak upeč na pekáči (vymazaným máslem).

MASITÉ POKRMY

zadělávané, smažené a dušené.

179. Smažené telecí nožičky.

Uvař nožičky v slané vodě až jsou dosti měkké, umyj pak je studenou vodou, očišť je a obal v mouce, pak v roztlučených vejcích a nastrouhané housce, vlož je do kuthanu a usmaž je na másle do žluta.

180. Telecí hlava zadělaná.

Uvař hlavu v slané vodě a dej ji pak do studené vody, potom vyber kosti, očisti vše řádně a uvař v dobré polívce, přidej květ, nové koření, cibuli, bobek, mrkev a

dej na mísu i polej to máslovou omáčkou a nakapej do toho trochu šťávy citronové.

181. Dušené telecí maso s okurkami.

Nasekej telecí maso na kusy, osol je a dus v kuthanu na másle, do něhož přidej trochu nasekané petružele a polívky, přikryj to a dus půl hodiny. Potom nakrájej okurky na kusy, odstraň jádra a dus je s máslem tak dlouho, až maso jest měkké, popraš to moukou a smaž to chvíli, nalej na to polívku a ocet vinný, přidej trochu šafránu a citronové kůry i nech to trochu zavařit.

182. Telecí maso zadělávané.

Uvař telecí maso v polívce hovězí na polo, nařež z něj kusy, rozpal máslo v kastrole, dej do něj na drobno nasekané petružele, do toho dej maso, přikryj a nech je dusit. Chvillemi přilívej polívku hovězí, posyp to moukou trochu, nech to chvíli dusit, přidej několik lžic polívky a nech to trochu povařit. Lze také rýži přidat k tomu, neb nudle a knedlíčky.

183. Telecí s paprikou.

Nařež kostky z masa telecího, nasekej petružele a cibule, nech dusit oboje v másle, osol to a přidej telecí maso i nech to dusit, posyp to trochu moukou, nalij na to polívky, dus to opět a pak přidej trochu papriky a smetany.

184. Telecí maso s omáčkou.

Nařež kýtů telecí na tenké řízky, osol řádně a prostrkej kousky slaniny (špeku), popraš moukou, smoť v roztlučených vejcích, posyp houskou rozstrouhanou a opeč to na másle. Pak natři kuthan máslem, vlož tam nařezané kousky masa, přidej kůru citronovou, sardelky

na drobno uasekané, květ, šťávu citronovou. smetanu a nech to hezky povařit.

185. Kýta telecí nadívaná.

Kýtu telecí podber nožem, totiž nařízni hodně do masa, aby otvor povstal značný, rozsekej šest sardelí, kousek masa (co se odřeže), trochu cibule, kůry citronové, přidej trochu tuku telecího a zelené petružele, okořeň to řádně a přidej trochu smetany. Také lze ústřice a brambory přidati, pak tuto nádivku pomocí stříkačky vprav do kýty, zašij neb zavři špejlem díru a peč kýtu i polívej ji při tom často máslem a vařenou smetanou. Když jest upečena, dej ji i s omáčkou na stůl a můžeš přidati brambory neb také ústřice.

186. Telecí řízky.

Nařezej lupeny na půl prstu tlusté z masa telecího, naklepej je, osol, pomaž vejcem a posyp houskou nastrohanou. Dej je [pak na rendlík, opeč na sádle neb másle po jedné, pak po druhé straně do žluta, přilij trochu polívky hovězí a nech řízky dusiti a pak je dej i s omáčkou na stůl. Také lze řízky omočiti pouze v studené vodě, posypati houskou a rychle opéci na rendlíku na sádle, nasypati na ně kaprle a trochu šťávy citronové nalíti a dāti je na stůl. — Má-li přijíti na ně omáčka ze smetany, tedy položí se pečené řízky na horký talíř, k omastku v rendlíku dá se trochu smetany a kaprle, zavaří se to rychle a omáčka tato nalije se na řízky.

187. Jiné řízky (glasované).

Naklepej řízky a našpikuj, dej na kuthan sádlo a cibuli nakrájenou, vlož tam řízky, osol je a dus hodinu v uhlí s hora i s dola. Potom několikráte pomaž řízky

šťávou, jež byla se pod nimi utvořila a nech je péci až změkne špek. — Potom uprav je, totiž nalej na ně tu omáčku.

188. Telecí mozek smažený.

Omej telecí mozek v studené a potom v teplé vodě, sejmi opatrně všecky kožky, tak aby nerozběhl se mozeček, rozděl každou polovici na tři neb čtyry kousky, dej ho do mísy a osol, pak obal každý kousek v mouce, omoč v rozmíchaných vejcích, obal v nastrouhané housce a usmaž v másle rozpáleném.

189. Svítky z telecího mozku.

Do 3—4 lotů čerstvého másla utřeného dej vypraný a očištěný mozek telecí nasekaný, vraz do něj tři vejce, přidej nasekané petružele zelené a pažitky, osol to a zamíchej i přidej nastrouhané žemličky a nech to stát chvíli, a potom upeč z toho na formičce malé svítky, jichž použití lze ku každé zelenině.

190. Telecí řízky nadívané.

Nakrájej telecí pečeni na tenké řízky, utři dvě sardelky očištěné s kouskem másla, přidej k tomu půl cibule na drobno usekané, trochu marjánky a ustrouhané housky, všecko to smíchej dobře, pomaz tím jeden řízek, a přilož na to druhý a potom všecky omoč v rozmíchaných vejcích, obal v nastrouhané housce a smaž je v rozpáleném másle. Můžeš je dáti na stůl samy s koláčky citronovými nebo přidati ke kapustě.

191. Telecí kotletky.

Serež maso telecí se žebřík, přidej vždy na libru masa čtvrt libry tuku hovězího, trochu petružele, ošlejchu a kůry citronové, usekej to vše dohromady a udělej

z toho kotletky, osol je, omoč v rozkloktaném vejci, obal v housce nastrouhané, zapíchej do nich žebírka a usmaž je v rozpáleném másle. Můžeš je dáti co jídlo s brambory nebo přidati k rozličné zelenině.

192. Telecí brzlík smažený.

Umej brzlík a nech vařit v slané vodě pět minut, pak dej ho do studené vody, rozkroj a osol, rozmíchej vejce s máslem, omoč v tom brzlík a posyp houskou nastrouhanou a smaž brzlík v másle rozpáleném, urovnej na misku, pokrop citronovou šťávou, podlej polívkou a dej na stůl; můžeš ho též přidati k rozličným zeleninám.

193. Telecí okruží.

Nasol řádně okruží surové, vyper je v studené vodě, ovař je, dej opět do čerstvé vody a odstraň všeliké žlázy, nařež je na kousky, rozpust máslo na rendlíku, přidej trochu mouky, zpěň ji v tom másle, nalej na to polívky trochu, vlož tam okruží a zároveň na tenké proužky nařezanou kůru citronovou, celou cibuli a šest hřebíčků a zavař to patřičně. Před upravením vymačkej do toho citron a zavař to opět. Také lze rozkvedlati do toho několik žloutků.

194. Řízky s omáčkou.

Řízky udělej na známý způsob a polož je na teplou mísu, k šťávě v kastrole přidej trochu smetany kyselé, kaprle, nasekané sardele, kůru citronovou a trochu koření, vše to dobře a rychle zavař a polej řízky tou omáčkou.

195. Telecí ledvinky.

Očišť ledviny a nakrájej v tenké proužky, rozpal máslo, dej do něj petružel nasekanou a ošlejš, nasekaný

žampion, sůl, pepř a ledvinky a peč je na prudkém ohni, často jimi potřásajíc. Posyp je trochu moukou, obrať je, přilej sklenku vína a trochu šťávy citronové, zahřej to — ale nevař — a uprav na stůl.

196. Telecí játra smažená.

Nakrájej cibuli na malé kostky, dus ji s kouskem špeku, dej pak do toho játra syrová, nařezaná, osmaž je a osol.

197. Jiný způsob.

Nařež játra na prouhy na půl prstu asi silné, obal je po obou stranách v mouce a peč je na pekáči vymazaném máslem čerstvým neb přepouštěným. Lze je také péci v strouhané housce a vejcích.

198. Svítek z telecích jater.

Umyj libru telecích jater, rozstrouhej je na struhadle, vyber z nich všechny kůžičky a protlač je pak skrze sítko. Utři v misce deset lotů čistého hovězího tuku (morku), přidej osm žloutků, půl libry v mléce rozmočené, pak dobře vytlačené žemličky, rozsekaná játra, trochu prosáté majoránky, štipec pepře a drobné citronové kůry. Osol to náležitě a promíchej to dobře. K posledku udělej z bílků tuhý sníh a přimísíc jej pozvolna k jatrám, vlej je do formy, máslem vymazané a strouhanou žemličkou vysypané a nech to v troubě hodinu péci. Vyklap pak svítek, rozkrájej na stejné řízky a oblož jimi luštěniny aneb některou zeleninu. Aneb urovnej je na mísu a polij sardelovou aneb cibulkovou omáčkou.

199. Smažené telecí maso.

Nakrájej na tenké kousky maso telecí, osol je, obal v mouce, namoč do vajec roztlučených, obal v housce

nastrouhané a upeč je na másle. S masem jehněčím lze učiniti totéž po odstranění kostí aneb rozsekání i s kostmi. Oboje maso přidává se k příkrmům (zeleninám) aneb co jídla se salátem dají se na stůl.

200. Telecí sekanina.

Zbytky telecí pečeně sesekej na drobno, rozvař kus másla, dej doň trochu mouky a rozkrájené cibulky, upraž to do žluta, přidej rozsekanou petružel zelenou a polívku hovězí, též trochu šťávy z pečeně a nech to povařit, do toho dej to maso sekané, osol to trochu a posyp drobnou kůrou citronovou, přikryj to a nech to chvíli u ohně, aby se to však nevařilo, pak vyced na to šťávu citronovou a dej to na stůl.

201. Telecí kýta dušená (fricandean).

Vyřízni z kejty masitý kus, osol a vyšpikuj, dej na kastrol a k tomu kousek uzeniny, cibule, celeru, petružele a mrkve na lístky rozkrájené a nech to dusiti, obracet to nesmíš, nýbrž polívej to šťávou a pak vínem a hovězí polívkou střídavě, aby se to dusilo ve šťávě. Nežli dáš na tabuli, postav to na třínožku do trouby, polej šťávou a máslem a nech opéct. Potom vlož to na mísu a proced tu šťávu na to, lze také přidati šťávu z jednoho citronu k tomu.

202. Telecí kýta fašírovaná.

Usekej drobně maso telecí, dej k němu hovězí tuk, zemličku nastrouhanou, ve vodě namočenou a vymačkanou, míchané vejce, kůru citronovou, česnek, cibul, pepř, usekej to, osol, utři a udělej z toho kýtu, dej kost do toho nebo petružel. Na pekáč dej kus másla, špeku, cibul, dymian, na dno dej dřívka a na ty vlož kýtu a dej do trouby péci. Potom ji podlej polívkou když vy-

smahne a přidej ocet i nech ji vařit, udělej omáčku z jšísky, přidej do ní smetanu a kůru citronovou, kaprle a nové koření a nech opět vařit, potom vyndež kýtů na mísu, proced na ni omáčku a nasyp kaprle. Co ozdobu dáti můžeš citronové koláčky k tomu.

203. Telecí plíce.

Plíce a srdce uvař v slané vodě a rozkrájej, na rendlík dej máslo, do něho nastrouhanou žemličku a nech ji usmažit, pak dej tu sekaninu do toho, přilij k tomu trochu vína a polívky, přidej kůru citronovou, dymianu a koření nového, nech to povařit, potom dej okolo věnec z máslového těsta neb smažené žemličky a dej to na stůl. Můžeš nacedit na to šťávu citronovou nebo dáti trochu octa vinného — dle libosti.

204. Telecí karbonátky.

Rozsekej na drobounko telecí a vepřové maso, přidej k tomu petružel sekanou, citronovou kůru, namočenou a vymačkanou housku, vejce a osol to, pak to hněť a udělej karbonátky, omoč tyto ve vejci, posyp nastrouhanou houskou a usmaž je na másle neb sádle. Mohou se přidati k rozličné zelenině.

205. Telecí jazyk s polskou omáčkou.

Uvař do měkka telecí jazyky v slané vodě a pak je oloupej. Dej na kuthan slaninu na tenké lístky nakrájenou, jednu velkou na koláčky rozkrájenou cibuli, jednu rozkrájenou mrkev, trochu všehochutí, telecí rozsekané kosti, telecí uvažené jazyky a nech to do hněda dusiti. Pak to posyp lžící mouky a nech ještě dusit, až je mouka hnědá, potom přilej půl žejdlíka červeného vína a půl žejdlíka dobré hovězí polívky, nech to svařit, pak jazyky vyndež a omáčku skrze sejtco proced do

jiného kuthanku. Nyní vlož do této omáčky ty jazyky, přidej 3 loty hrozinek a 3 loty oloupaných a na nudličky nakrájených mandlí a nech to ještě svařiti. Když chceš dáti jazyky na stůl, prostrkej je dříve ještě mandlemi na nudličky nakrájenými, vlej omáčku na mísu a polož jazyky do ní.

206. Telecí jazyk s omáčkou pomerančovou.

Uvař telecí jazyky do měkka, sejmi s nich všechnu bílou kůžičku, rozkroj jazyky uprostřed po délce, pokrej je máslem, obal strouhanou žemličkou a upeč je na rošti a dej je pak na mísu do pomerančové omáčky, již jsi byla již uchystala. Omáčka tato připravuje se následovně: Udělej z kousku másla a bílé mouky hnědožlutou jíšku na omáčku, přilej k tomu dobrou polívku hovězí, přidej kousek cukru, na němž jsi ostrouhala kůru jednoho pomoranče, vytlač do toho šťávu z téhož pomoranče, potom přidej celou cibuli hřebíčky prostrkanou, a nech to dobře vařiti, pak omáčku skrze sýtko proced a nalej na pečené jazyky.

207. Skopová kýta dušená.

Udus ji s mrkví, petruželí (kořen), celerem, dymianem, cibulí, listy bobkovými, hřebíčky a pepřem (celými), vodou a octem, až změkne. Potom ji vyndej, slej šťávu, seber omastek, dus s tím kýtu na hnědo, posyp ji moukou a nalej opět na ni šťávu. Potom tuto proced, dej tam kýtu a zavař ji. Do omáčky lze dáti brambory.

208. Skopové ledvinky dušené.

Nakrájej ledvinky skopové a vyper je, též cibuli skrájej a nech ji zpěnit s máslem na rendlíku, vlož do toho ledvinky, přidej kmín a petružel zelenou sekanou a nech to dusiti, pak osol, přidej k tomu housku strou-

hanou nebo mouku, zamíchej to, posléz naceď do toho šťávu z půl citronu, nech to povařit a dej pak na mísu.

209. Zadělávané zbytky ze skopové pečeně.

Zpěň jednu rozkrájenou cibulku na másle aneb na sádle, zapraž to trochem mouky, udělej červenou jíšku, rozmíchej ji potom s vařící vodou aneb polívkou a s trochem octa na hladkou omáčku, přidej, možná-li, též trochu šťávy z pečeně, bobkový list, šest zrněk pepře, drobnou citronovou kůru i trochu soli a svař to. Polož pak do ní rozkrájené na řízky zbytky pečeně, dus to trochu a urovnajíc pak maso na mísku, polij je přecezenou omáčkou.

210. Řízky skopové.

Nařež prouhy z kýty skopové, očist je od svalů, okořeň je pepřem a květem, posyp je nasekanou petrůžlí, dymianem a dvěma či třemi ošlejšky, opeč je na másle, přidej omáčky z pečeně, šťávy citronové a mouky zpěněné v másle, nech to vše vařiti pět minut a pak to dej hned na stůl, by nestvrdly.

211. Skopová kýta se zemčaty.

Naklepej kýtu, vyper, natři solí, našpikuj slaninou a česnekem a vlož do kuthanu a přidej trochu vody, octa, cibule a česneku, pak oškrábané brambory. Vše to nech dusiti dobře, přidej trochu jíšky slabé a půl žejdlíka smetany kyselé, svař to vše dobře a potom nasyp na to kůru citronovou a kaprle, brambory pak hezky rozlož po okraji mísy.

212. Skopová sekanina.

Rozkrájej na drobnu zbytky pečeně skopové, rozděluj omáčku na rendlíku a sice z cibule, mrkve, petrůžele,

dušené na másle, k čemuž přileje se trochu octa a svaří se to, osolí a opepří, přidej polívku hovězí a šťávu citronovou, sceď omáčku tuto na sekaninu, smíchej to, přidej kousek másla a trochu polívky i postav to na teplé místo. Potom ještě to povař a míchej a dej na mísu, okolo pak ztracené vejce (jak ty se připravují, viz tam).

213. Skopové maso s rýží.

Uvař maso skopové, pak vezmi rýži, na 2 libry masa asi půl libry rýže, vyper ji několikrát v horké vodě, nalij na ni polívku, v níž vařeno bylo maso do-
týčné, uvař rýži na měkko, připraž polívku ostatní, dej do ní maso a k tomu přidej rýži, okořeň ji květem, nech ještě chvíli vařiti, rýži pak dej na mísu a maso na vrch.

214. Skopové maso s omáčkou.

Uvař maso skopové a rozkrájej ho, pak udělej jíšku, nalej do ní polívky, vlož tam ono maso, přidej k tomu česnek utřený se solí, též petružel nasekanou, marjánku a květ; uvař brambory, oloupej a dej k tomu i nech to trochu povařiti; potom urovnej maso uprostřed a zrna-
čata kolem a tak dej to na stůl.

215. Sekanina (hašé) ze skopového masa.

Rozkrájej zbytky skopové pečeně na kousky, a rozsekej je na drobounko. Mezitím zpěň jednu rozstrouhanou cibulku na másle aneb na sádle, zapraž ji lžící strouhané žemličky, rozmíchej to s trochem hovězí polívky i trochem vinného octa, přidej rozsekané maso, popraž je trochem tlučeního pepře, i osol to náležitě a nech to půl hodiny dusit.

216. Skopový jazyk dušený.

Nech ležeti jazyky skopové ve vlažné vodě a vař je pak asi čtvrt hodiny, pak stáhni kůži s nich, rozkrájej je a osol. Oblož rendlík cibulí krájenou, dej na ni jazyky, posyp je pepřem, polij olejem tabulovým, přikryj a nech dusiti do měkka a dbej o to, by vše nabylo barvu žlutou. Potom slej omáčku, dej jazyky na mísu s cibulí a vyceď na ně šťávu z citronu.

217. Vepřové na pivě.

Vezmi kousek masa z mladého vepřika, rozřež je na kousky a vlož tyto do kuthanu, osol je, posyp trochu kmínem, přilij horké pivo, přikryj to a vař. Když jest na polo vařeno, nasyp tam chleba nastrouhaný, čmž to zhustne a okořeň to kouskem česneku a kůry citronové. Když maso změkne a omáčka zhustne dosti, vezmi to a uprav na tabuli.

218. Vepřové s křenem (ovar).

Nakrájej na kousky tučné vepřové, osol a vař je v třech dílech vody a jednom díle octa, přidej nové koření, bobkový list, petružel (kořen) a cibul. Když maso změkne a polívka zhustne, dá se maso na mísu, posype křenem nastrouhaným a šťáva procedí se na ně.

219. Vepřové maso s omáčkou.

Vař ve vodě maso vepřové, osol je, zapraž tu polívku a přidej octa trochu, aby to mělo chuť přikyslou, přidej nakrájenou drobně kůru citronovou, nové koření, pár hřebíčků, mandle loupané, hrozinky a sirup, půl keflíku perníku nastrouhaného, nech omáčku svařiti, dej do ní maso nakrájené a nech to ještě chvilku povařiti a pak to dej na stůl.

220. Vepřové kotletky.

Udělej kotletky, osol a okořeň je pepřem, omoč je v žemličce nastrouhané a upeč je na rožni. Rozkrájej cibuli, usmaž ji na másle, přilej k tomu hnědé omáčky trochu, osol a opepři (celými zrny), přidej kousek cukru a nech to pak vařiti, kaši tuto proced na mísku a urovnej okolo té kotletky.

221. Ledvina vepřová.

Nasekej cibuli, ošlejš, petružel, dus to v másle, dej tam ledvinu, osol ji a opepři. Pak to dus vše, popraš, přilij polívky a octa a svař. Posyp to kůrou citronovou na drobno rozsekanou.

222. Dušené.

Usmaž trochu cibuli nakrájenou v másle, nakrájej na tenké lístky ledvinu a usmaž ji rychle v másle tom. Okořeniti ji můžeš pepřem, marjánkou, solí a též vinným octem (několika kapkami).

223. Vepřové maso s polskou omáčkou.

Vezmi kus mladého masa vepřového od žeber, nalej na ně čerstvou vodu, osol a nech je vařiti. Udělej pak trochu hnědé jíšky, rozdělej ji tou polívkou, v níž jsi vepřové maso byla uvařila, přidej málo octa, ale jen tolik, co by to bylo trochu nakyslé, přidej kousek na nudličky nakrájené citronové kůry, trochu nového koření, asi tři tloučené hřebíčky, oloupané mandle, trochu hrozinek bez pecek a trochu dobrého syropu, půl koflíku rozstrouhaného perníku, nech omáčku svařiti, dej do ní do měkka uvařené a na větší kousky nakrájené maso, nech ho ještě minutu povařit a nes na stůl.

224. Kapoun vařený s omáčkou.

Vař kapouna dobře vykuchaného a sklepaného ve vodě, do nížto přidej trochu vína, květu a soli i kousek citronu. Udělej jíšku na másle, vlej do ní polívku s kapouna, přidej kůru citronovou i šťávu a též několik smrží dušených. Do té omáčky dej kapouna, vař jej v tom trochu, pak rozmíchej žloutky, dej kapouna na mísu a polij těmi žloutky.

225. Kapoun dušený s rejží.

Nalej na kuthan dobrou polívku a vlož do ní kapouna dobře očištěného, prsa mu oblož slaninou a obvaž nití i nech jej dusiti až změkne. Potom dej kapouna, s něhož slaninu sejmeš, na jiný kuthan, polej sebranou masnotou a nech státi na teplém místě. Omáčku proced, udus v ní rejži tak aby zůstala celá, tuto dej na mísu a na ni vlož kapouna.

226. Dušený kapoun s vinní omáčkou.

Nakrájej do kuthanu kousek šunky, celer, mrkev, ošlejš, por, pastinak, petružel zelenou, přidej pepře pár zrnek, a to vše nech smažiti na másle až to sežloutne, přidej pak trochu vína (madeirského), omáčky hnědé a vař to půl hodiny. Kapouna udus na způsob povědomý, dej ho na mísu a proced naň tu omáčku.

227. Kapoun s lanýžovou omáčkou.

Rozdělej dobrou jíšku silnou polívkou hnědou, zavař to, přidej pak k tomu cibuli, mrkev, pepř a hřebíček (celý), čisté lanýže sloupnuté, přidej k omáčce pak žampiony rozkrájené na lístky a vař to zvolna. Lanýže dej na jiný kuthan, dus je v polívce a víně, seber masnotu, proced omáčku a vař, osol ji, kapouna dušeného způsobem známým urovnej na mísu a polij ho tou omáčkou.

228. Drůbky (husí neb kachni) zadělávané.

Drůbky husí či kachní t. j. křídla, nohy, krk, hlavu, žaludek rozkrájej a uvař na měkko ve vodě se solí a květem. Udělej bledou jíšku, usmaž v ní petružel zelenou, dej do ní maso i s polívkou a pak s knedlíčky to dej na stůl. Chřest nebo karfiol přidáš-li, zvýší se tím chuť.

229. Drobečky s nudlemi.

Uvař drobečky a nadělej nudle (dle potřeby). Vařené drobečky sced, polívku tu nech vařit i a pak do ní zavař ty nudle. Drůbky připrav, nakrájej, dej na mísu a na teplé místo, potom na ně vlej nudle uvařené.

230. Husí drobečky s karfiolem.

Uvař drobečky, též karfiol, ale tak aby se nerozvařil, polívku z drobeček zapraž bílou jíškou, okořeň květem, dej do ní drobečky vařené i karfiol a nech to ještě chvíli povařit, pak dej na mísu karfiol, oblož jej drobečky a polij to omáčkou.

231. Drobečky s rejží.

Vař drobečky s celerem a petruželí, udus rejži na másle a polívce a dej pozor aby se nepřipekla neb nepřipálila. Udělej bledou jíšku, zapraž tou polívkou hovězí, osol to a okořeň květem i nech to trochu vařit. Urovnej drůbky na mísu a polej tou omáčkou, okolo těch dej rejži, na nížto dáti můžeš malé kousky uzeného masa.

232. Dušená husa, kachna, holub a j.

Namaž kuthan máslem, oblož lupeny slaniny, rozkrájenou mrkví, petruželí (kořen) a cibulí, osol a okořeň pepřem, zázvorem a bobkem, vlož na to husu očistěnou

a dus ji na hnědo. Vlej pak na to vařící polívku hovězí, aby husa as do polovice byla v polívce, dus ji na měkko, sceď omáčku, popraš moukou, zavař a nalej opět. — Kachnu nebo holuba též tak lze upravit. — Divoká kachna, husa neb (holub) dušená byvší tímže způsobem vyndá se z kuthanu a rozdělí se. K polívce přidá se trochu mouky a trochu octa neb vína, hovězí polívky, zavaří se to dobře, omáčka se procedí, postaví na oheň, rozkrájená husa či kachna vloží se do toho a vše to se poznovu svaří a dá na stůl. Mísu obloží brambory neb koblihami a j.

233. Husí játra smažená.

Má-li upotřebiti se jater co přídatku zeleniny nějaké, tedy rozřežou se na tlusté proužky, osolí, obalí v mouce, potrou vejcem a obalí v housce nastrouhané, a smaží se na másle.

234. Husí játra dušená.

Moč játra po osm hodin v mléce, prostrkej tenkými kousky slaniny, dej do kuthanu máslo čerstvé a nasekanou na drobno petržel, dus v tom játra, nalij na to dobrou polívku hovězí a pak udušená játra pěkně uprav na stůl.

235. Husí játra s omáčkou.

Vař játra husí ve vodě s kouskem cibule a několika hřebíčky, osol to, slej část omáčky, přidej pak trochu mouky a nech to chvíli dusiti, nalej na to půl žejdlíka vína a šťávu z citronu a nech pak játra ještě v této omáčce dusiti asi čtvrt hodiny, přilej pak na ně trochu smetany kyselé a dej je na stůl.

236. Husí játra s omáčkou lanýžovou.

Vezmi játra husí, očišť je a udus na másle v rendlíku. Pak je vyndeš a dej lot a půl lanýžů drobounce

rozsekaných do rendlíku, osmaž to trochu, přidej šťávu citronovou, by to mělo nakyslou chuť, vlož tam opět játra, udus to vše rychle a uprav na tabuli.

237. Husí krev.

Uškvař sádlo s cibulí, vlej do toho čerstvou husí krev, osol to a přidej k tomu kousek česneku a trochu všehochuti tlučené a míchej tím, aby krev nepřilehla a nech ji dusiti as půl hodiny. Nalej na ni pak dobrou smetanu, vsyp housku nastrouhanou, nech opět povařit chvíli, zamíchej to a dej pak na stůl.

238. Kuře zadělávané.

Očist kuřata a rozkrájej a dus je půl čtvrt hodiny na másle, pak nasyp na ně několik lžic mouky a po chvíli přilij k tomu polívky hovězí asi máz, zamíchej to dobře a nech zavařiti, čas po čase sbírej omastek s toho.

239. Kotletky z kuřete.

Kůže prsní stáhne se mladým kuřatům, kosti prsní vyndají se a nožem sklepají na šířku v podobu kotletků, kost z křídla oškrábaná čistě vstrčí se do prsou, posype se to pepřem a solí, smočí ve vejci a obalí v housce nastrouhané a usmaží se na másle do žluta; kotletky tyto dávají se okolo zelenin různých na mísu.

240. Kuře v omáče.

Při zařezávání kuřat vezmi hrnek s octem, chyt do něho krev a rozmíchej ji dobře. Očistěné a umyté kuře rozděl v čtyry části a posol; do kuthanu dej kousky špeku a rozříznutou cibuli, každou část prostrkej hřebíčkem, přidej též několik zrn pepře a nového koření, pak na to dej kuře a dus, vyndej a posyp moukou i dus na hnědo, přilij polívku a šťávu z citronu a svař to

dobře, proced a vlož kuře do toho a vař v tom až změkne; krev přimíchá se pak do omáčky a ještě chvilku se to nechá vše povařit.

241. Kuře s paprikou.

Očist a umyj čistě kuřata, rozkrájej a posol je. Rozsekej a udus na másle cibuli, dej tam kuřata a přidej půl lžíce papriky, přikryj to a nech dusit, často potřásajíc vše, posyp to moukou, přidej trochu polívky masité a lžící smetany, svař to zvolna, sesbírej pěnu a uprav to na mísu.

242. Smažené kuře.

Vyčist a vyper kuřata, rozřež je na čtyry díly, posol je, obal ve vejci a pak v housce nastrouhané a smaž je zvolna v másle až dostanou barvu hnědou, dej je na mísu a zelenou petružel na ně.

243. Kuře s rejží.

Rejži přeber a vyper v studené a pak vařící vodě; vař ji v polívce hovězí až změkne, avšak aby zůstala celá a nerozvařila se. Do hrnečku dej žloutky, kousek másla, trochu květu, rozmíchej to s polívkou hovězí, vlej to na rejži a zamíchej to zvolna. Uvařená kuřata dej ve spod a rejži na vrch a dej to na stůl.

244. Kuřata se slanečkem.

Uvař na polo kuřata v polívce hovězí, rozkrájej slanečka na dlouhé nudle a těmi prostrkej prsa kuřat, rozkroj je a vlož na rendlík, vlej na ně polívku, v které se vařila, přidej máslo, květ, citronovou šťávu a kůru a zbytky slanečka, zapraž to a nech vařit až kuřata změknou, vyndej je pak na mísu a proced na ně omáčku.

245. Frikasé z kuřátek.

K tomu hodí se nejlépe kuřata zadělávaná, ježto zbyla od předešlého dne. Kousky tyto potřímáčkou studenou, posyp houskou nastrouhanou, omoč v roztlučených vejcích a opět je posyp houskou, pak je rychle usmaž na másle. Konečně usmaž trochu zelené petružele, osol ji a dej co ozdobu na kuřata na míše urovnaná. Frikasé z holoubátek připraví se týmž způsobem.

246. Kuře dušené s vinní omáčkou.

Nakrájej očistěné kuře, vyper a vlož do studené vody. Na rendlík pak dej kousek šunky, másla čerstvého, posyp to moukou, přidej cibul s hřebíčkem, citron nakrájený, petružel, mrkev, celer, marjánku, do toho dej kuře a dus je, pak přidej polívku hovězí a vař to, konečně přilej trochu vína dobrého a šťávu citronovou a nech to opět povařit, pak vyndej maso na mísu, sceď na ně omáčku a dej to na stůl.

247. Kuřata s karfiolem.

Rozpusť kousek másla, zpěň trochu mouky v něm, přilej polívku hovězí a smetanu, osol to a nech povařit. Kuřata ovař v polívce hovězí a pak v oné omáčce je nech na měkko uvařit. Uvař karfiol v slané vodě neb v polívce hovězí, koření dej ke kuřatům a okořeň to květem tlučným; karfiol polej omáčkou a nech to chvíli povařit, potom polož kuřata do prostřed mísy, karfiol okolo nich a polij to omáčkou.

248. Holoubě nadívané.

Nastrouhej housku, namoč ve smetaně a vymačkej, pak smíchej s máslem a vejci i přidej petružel zelenou drobounce rozsekanou, muškátový ořech a sůl a tuto směs vprav do dutiny hrudní. Zandej to (zavaž) a upeč.

249. Holoubě smažené.

Očist a rozkrájej holoubata, nech ležeti as tři hodiny v mléce, osol, obal v mouce, omeč v rozmíchaných vejcích, obal v nastrouhané housce, na kastrolu rozpal máslo, vlož do něho veškeré kousky najednou, pokud možno, aby totiž byly stejně usmaženy a pak je nech po obou stranách do žluta osmažiti.

250. Karbanátky z holoubat.

Očistěným holoubatům stáhne se kůže, holoubě každé rozřízne se na čtyry kusy, kosti vyndají se, každý kousek naklepá se po obou stranách, čímž stanou se i křehčími a nabudou tvar karbanátků, posolí se, potrou máslem rozpuštěným a upekou s houskou nastrouhanou, posypou pak na rožni a polívají často máslem.

251. Holoubata s jablky.

Očisti holoubata, rozřež na čtyry díly a dus je v směšenině vody s vínem, v níž jsou jablka míšenská na drobno rozkrájená, rozinky a cukr, až změknu. Usmaž trochu housky nastrouhané, dej ji do omáčky, nech to vařiti trochu a posyp potom při upravení skořicí.

252. Holoubě dušené.

Holoubě očistěné rozkrájej na čtvrtky, na rendlík dej kus másla, cibuli nakrájenou, bobkový list, pepř, jalovec, dymian, zázvor, nové koření, vlož na to holoubě, přilej trochu octa vinného, přikryj to a dus, potom vyndej to na jiný rendlík, proced tu šťávu na to, rozmíchej s máslem trochu mouky, udělej z toho několik kuliček, vlož je do omáčky a nech je vařit do husta a míchej to opatrně, lepší chuti omáčky docílíš kouskem upraženého cukru.

253. Holub zadělávaný.

Rozkrájej očistěné holuby na čtvrtky, vlož na rendlík do másla, přidej mrkev a cibul, pepř a nech to dusit trochu. Pak je vyndej, do rendlíku přimíschej trochu mouky, udělej jišku, přilij polívku, několik zrněk pepře, dva hřebíčky a trochu marjánky přidej, svař to na omáčku, dej holuby do ní a nech je udusiti. Pak urovnej kousky masa na mísu, do omáčky přidej trochu šťávy citronové a proced ji na rozkrájené holuby.

254. Beránek (jehně) se šparglem.

Rozkrájej předek jehněčí na kousky, dej na rendlík máslo, mrkev a cibul, kůru citronovou, to maso, osol to a nech dusit na polo. Potom vlej na to omáčku máslovou, sklenici vína a nech to vařiti až změkne. Potom přendej maso, seber mastnotu s omáčky, osol ji, přidej žloutky rozmíchané se smetanou, šťávu citronovou, pak uvařené šparglové hlavičky.

255. Beránek zadělávaný s karfiolem.

Předek berančí upraví se tímže způsobem, jako předešle. Potom přidá se k tomu v slané vodě uvařený karfiol.

256. Jehněčí maso zadělávané.

Vezmi brudí jehněčí, rozsekej je na kusy, vyper čistě a dej do kuthanu, přidej máslo a vodu, trochu soli, namaž papír máslem, polož jej na to, přikryj to a nech dusiti až to žbělá; pak vezmi kousek másla, lžící mouky, přidej ji k masu, nalej na to studenou polívku, zavař to, přidej květ, šafrán a uprav to na stůl.

257. Jehněčí kýta s paprikou.

Vyber z kýty kosti, odstraň kožky, nařež maso na kostky a osol. Usmaž na sádle cibuli, přidej k tomu

lžci papriky a nech to smažiti, polož maso na to, osol a nech je dusiti až změkne.

258. Smažená hlava jehučí.

Hlavy jehněčí očistí se řádně a rozpálí, pak svážou se opět motouzem a ovaří v polívce hovězí. Potom nechají se vychladnouti, rozřežou se, mozek se vybere, smíchá s pepřem a nasekanou petruželí zelenou, osolí se a dá opět do hlav, otvory pak vypluí se houskou. Pak omočí se v roztlučených vejcích, posypou houskou nastrouhanou a smaží se na másle. — Dají se k vařivu nějakému na stůl, nebo co zvláštní jídlo se salátem.

259. Jehněčí kotletky.

Z jehněčího masa od ledviny nakrájej malé kotletky, žebírka čistě oškrab, kotletky rozklepej nožem obráceným, nastrkej pak na kůstky, omoč v másle rozpuštěném, obal v žemličce nastrouhané a smaž v rozpáleném másle. Můžeš je dáti na stůl ku špenátu aneb jiné zelenině.

260. Beránek s paprikou.

Vezmi přední čtvrtky beránka, vše dobře vyper a na úhledné kousky rozkrájej. Dej na kuthan čtvrt libry čerstvého másla, jednu cibuli, jednu mrkev, trochu poru a celeru, vše na koláčky rozkrájené, vlož do toho nakrájené maso, patřičně osol a nech to dusiti, až jest maso na polo měkké, pak vařečkou mouky popraš, po dvou minutách přilej pak na to dobrou hovězí polívku a žejdlík dobré kyselé smetany a nech to ještě tak dlouho na ohni až se to začne vařiti, musíš však častěji tím zamíchati. Pak přidej na špičku nože papriky a nech maso nyní zcela do měkka dusiti. Pak vyndavej vidličkou kousky masa jeden po druhém do jiného kuthanku, seber

s omáčky všechen omastek, osol ji a když paprikou chutná, proceed ji na beránčí maso, nech to ještě povařit, uprav na mísu a nes horké na stůl. Omáčka nesmí býti řídká, alebrž hodně přihoustlá.

261. Dušené beránčí kýtky s vejci.

Sklepej beránčí kýtky a osol je. Dej na kuthan několik kousků slaniny, několik cibulí hřebíčky prostrkaných, několik mrkví a pastinakových kořínků, vlož na to beránčí kýtky a dus je do měkka, musíš je však častěji obracet a k tomu hledět, aby zůstaly zcela bílé, šťávu nech ale do husta zavařiti. Pak vraz do hrnčičku šest vajec, přidej několik lžic mléka, osol to, opepři a dobře rozkloktej, rozpál na kuthanku kousek másla, vlej do něho rozkloktané vejce a nech je zhustnouti, máš-li šparglové hlavičky, můžeš uvařené k tomu přidati. Pak vajíčka vyndej na mísu, vlož na ně dušené kýtky, pak procezenou šťávu, v níž jsi kýtky byla dusila, na to vlej.

262. Kůzlátko v octě vařené.

Kůzlátko rozsekej na kusy a nech je vařit až zbělí. Na rendlík dej cibuli s hřebíčkem, petružel zelenou, ocet vinný, máslo, osol to a opepři a vlož maso do toho i nech je v tom změkchnouti, maso pak uprav na mísu, vlej naň trochu octa svařeného, posyp to poněkud nasekanou petruželí zelenou a dej to na stůl.

263. Svítek z pozůstalé pečeně.

Rozsekej takové maso na drobounko. Jestli ho as ťalíř máš, utři na misce pět lotů sádla aneb másla, přidej k tomu čtyry vejce, trochu majoránky, štipec tlučeného pepře, kousek na drobno rozsekané zelené petružele, dej do toho sekané maso, osol to náležitě, přidej ještě jednu rozstrouhanou zemličku a rozmíchej všechno

dobře. Vymačkej nebo formu máslem, posyp je strouhankou, dej sekaninu do toho a nech to upéct. Vyklap to a rozkrájej na kousky, jimiž oblož cokoliv.

264. Vemeno kravské smažené.

Uvař vemeno až je měkké, odstraň všeliké kožky, nařež z něho lupínky, posol je a omoč v másle rozpuštěném, obal v nastrouhané housce a upeč je na rožni a vlož pak co přídavek k zelenině, nebo dej co zvláštní jídlo na stůl s citronovou šťávou.

265. Totéž v omáčce.

Upeče se jako předešlé, potom svaří se v kastrole s vínem, polívkou hovězí a octem, okoření se květem a pak ještě vymačká se naň šťáva z citronu.

266. Zadělávané vemeno.

Uvařené vemeno očist, rozkrájej na lístky, omoč každý v másle a obal v housce strouhané, pak usmaž na másle, přilej naň polívku hovězí a trochu vína a octa, přidej tlučený květ a kůru citronovou i nech to povařit. Omáčky udělej dle potřeby přidáním žemličky usmažené. Také lze místo octa přecedit na to šťávu citronovou.

267. Sekanina z vemene.

Vemeno vařené rozsekej, udus na másle s cibulí kousek masa telecího a též je rozsekej, usmaž na másle žemličku strouhanou, vlož obojí sekaninu do toho, nalej na to polívky, trochu vína a octa, přidej kousek citronové kůry, kaprle a petružel zelenou a nech to povařit; potom dej to na talíř neb mísu, udělej okolo toho věnec z housky smažené a dej to na tabuli.

268. Svítek z ledvinky.

Odřízni ledvinku z pečeně, nech ji vystydnout, usekej ji na drobounko, dej ji do misky, v kteréś dva loty másla utřela, přidej pět celých vajec, trochu drobné citronové kůry, trochu na drobno rozsekané zelené petržele, trochu majoránky, přidej strouhané žemličky, aby to jako hustá kápanina bylo, osol a dobře to promíchej. Vymaž pekáček máslem, posyp jej strouhanou žemličkou, vlij to do něho a nech to upéci. Vyklop pak svítek, rozkrájej ho na podlouhlé kousky a oblož jím cokoliv.

269. Mozek dušený.

Vyper mozek a očisti v studené vodě, udus v rendlíku na másle cibul s celerem a mrkví, přilej na to polívku hovězí a nech to povařit a pak to proced. Do této omáčky (šťávy) dej mozek náležitě osolený a vař jej as půl hodiny, pak vyndej na misku. Omáčku pak onu zapraž bledou, dobrou jíškou, přidej trochu šťávy citrónové, zavař to a pak tím mozek polej a dej to na stůl.

270. Telecí mozek.

Mozek očistí se v teplé vodě, osolí a vaří pět minut ve vodě, načež moukou se posype a vejci polije i obalí v housce a upeče na másle.

271. Tentýž s omáčkou.

Očistí se, osolí a vaří 24 minut ve vodě s octem; potom připraví se některá omáčka, smetanová, máslová neb z rajských jablíček a v té trochu povaří se mozek a pak dává se na stůl.

272. Jazyk vepřový.

Vaří se osolen s cibulí a kořením v hrnci, pak vyndá se, stáhne, z polívky udělá se omáčka a tak se to

dá na stůl, nebo se rozkrájí na kousky a přidá k vařivu jinému (zelenině, hrachu a pod.).

273. Hovězí jazyk v omáčce.

Uvař jazyk, stáhni, rozřež, omoč v másle a obal v housce i peč ho. Zatím svař šípky neb sušené višně (veiksle) ve vodě a víně, proced to skrz jemné sejtko, přidej cukr, skořici, koření, kůru citronovou, svař to i s houskou nastrouhanou a nalij tuto omáčku na připravený jazyk.

274. Pavézky z mozku.

Když je mozeček vyčištěn, tak jej spař, drobounce jej pak rozsekej a okořeň tlučným pepřem, přidej na drobno rozsekanou pažitku, drobně usekanou petružel, trochu citronové kůry, smíchej vše dohromady, nakrájej pak na tenké lístky ze zatvrdlých housek, namaž je hodně tou sekaninou a pokrej to suchým kouskem housky, namoč to pak v rozkloktaných žloutcích, obal v rozstrouhané zemliče a usmaž na másle.

275. Dršťky.

Vař je očištěné ve vodě půl hodiny, pak je vyper a vař v slané vodě až změknou. Potom rozkrájej je na nudle, udělej jíšku světlou, dej do ní nakrájenou cibuli a pak dršťky, též trochu polívky hovězí, okořeň to zázvorem a květem, přidej zelenou petružel drobounce rozsekanou a zavař to vše. Můžeš také obložit je na míse kostkami housky smažené.

276. Jiný způsob.

Uvař dršťky, pak vyndej a opět vař a při nich kousek uzeného masa. Potom rozkrájej maso i dršťky na nudle, přidej slaninu nakrájenou, udělej jíšku, dej do

ní nakrájenou drobně cibul, nech to spejchnout, pak tam vhod maso i dršťky, zalij to polívkou hovězí, dej k tomu petružel zelenou nasekanou, trochu květu a zázvoru, nech to povařit a pak dej na mísu. Okolo dej těsto máslové nebo smaženou rozkrájenou žemličku.

277. Ptáčky v omáče.

Očistěné ptáčky osol a dus v kuthanu s máslem a cibulí na drobno nakrájenou. Udělej jíšku na másle z mouky a nastrouhané housky, přilej dobrou polívkou hovězí, okořeň to květem a novým kořením, vlož tam dušené ptáky, svař je s omáčkou a pak oblož mísu ko-
blihami máslovými.

278. Dušené ptáčky.

Ty opeč trochu na másle, přidej víno, nastrouhaný perník neb chléb, cukr a kůru citronovou a nech to dusit půl hodiny.

279. Španělské ptáčky z telecího masa.

Nadělej řízky z kýty telecí a naklepej je, mimo to rozsekej telecí maso a slaninu drobounce, přidej k tomu nřené sardele a trochu drobné kůry citronové a v mléce namočenou a vytlačenou housku i osol to, rozmíchej a potří tím řízky a zaviň i zašpejluj je a dus na telecí mázdře v rendlíku. Polij je máslem, posyp cibulkou sekanou a nech to dusit a přidávej chvillemi vína a polévky. Když jsou udušeny vyndej je, vytahej špejle, urovnej ptáčky a polej omáčkou procezenou, do nížto přidáno bylo trochu šťávy citronové.

280. Šunka s aspikem.

Vyper šunku, odstraň kost a vař ji ve vodě s pepřem celým a hřebíčkem. Ještě lepší chuť docílí se, pakli

šunka obalí se těstem chlebovým a v peci upeče, načež kůra se odstraní. Potom položí se šunka na mísu a poleje teplým aspikem i nechá se státi až tento zrosolovatí.

281. Jaternice.

Drob z prasete a kus masa svař, játra nech surová, rozsekej to na drobno, přidej žemličku v mléce močenou, koření, všeho chuť, pepř tlučený, marjánku, česnek, trochu kůry citronové, osol to, přidej dle potřeby polívky dobré a promíchej to vše řádně, pak nadij tím čistá střeva vepřová. Vař je v polívce, v níž byl vařen drob, jaternice pak vařené s křenem dají se na stůl nebo smaží se na sádle, kdežto se k nim pak přidají brambory neb zelí (též obé).

282. Jelítka.

Uvař kus bůčku vepřového a nakrájej drobně, rozpal kousek másla v rendlíku, dej doň trochu mouky a upraž ji, pak přidej do toho smetanu a nech to vařiti, proced to, dej do toho nakrájené maso vepřové a krev vepřovou, osol to a okořeň květem, hřebíčkem, dymianem a bobkovým listem, tou míchaninou pak nadij dobře vyčištěná střeva, zašpejluj a nech vařiti as deset minut. Upotřebiti jich lze rozličným způsobem, obyčejně smaží se a přidá se k nim zelí a brambory.

283. Jelítka z husí krve.

Rozkvedlej husí krev, aby se nesedla, usekej do ní kousek tlustého masa vepřového, přidej k tomu nastrobanou, v mléce namočenou a vymačkanou housku, kousek sádla drobně nakrájeného, okořeň to dle libosti novým koření, pepřem a hřebíčkem, osol a promíchej a touto míchaninou nadij střívka jehněčí, uvař je pak a usmaž i přidej na zelí neb na kapustu.

284. Klobásy.

Nasekej na drobno maso vepřové, osol, přimíchej kůru citronovou nakrájenou a žemličku v pívě namočenou, vše to dobře promíchej a nadij tím dobře vypraným střívkem skopová.

285. Klobásy s hořčicí.

Klobásy upeč na sádle nebo na másle, pak rozkrájej na kousky, stáhni s nich kůži, vlož na talíř a polij omáčkou hořčicovou.

286. Jiný způsob.

Upeč na sádle klobásy rychle a by nepraskly, vidličkou napíchej direk do nich. Pak s hořčicí v nádobce dej je na stůl, nebo bez té přidej k nějaké zelenině.

P E Č E Ň Ě.

287. Telecí kýta pečená.

Vlož kýtu do vody vlažné a umyj ji čistě, osol a nech asi hodinu takto ležeti. Pak ji vstrč na rožeň a peč na ohni a polivej častěji polívkou hovězí. Také lze prostrkati kýtu česnekem, totiž nadělají se nožem dírký do masa a do těch nastrkají se kousky česneku; také lze na místě česneku dáti kousky sardelf nebo tuk (morek) hovězí a péci pečení tu v troubě a ne na rožni. Asi za dvě hodiny jest upečena.

288. Telecí kýta se sardelemi.

Kýta vyšpikuje se sardelemi a zároveň přidají se malinké kousky česneku a tak se nechá asi hodinu ležet,

načež peče se na másle a smetaně, dá se upečená na mlsu a omáčka vleje se na ni.

289. Telecí pečeně s ledvinkou.

Peče se jako kýta, jen se přesekají nejprvé kosti a pak při pečení polívá se často, by zůstala šťavnatou, za hodinu jest upečena.

290. Nadívané teleci.

Zpěň máslo, přimíchej doň vejce a housku v mléce namočenou a vymačkanou, okořeň to květem, osol to a přidej nakrájenou petružel zelenou. Podřízni kůži a vprav tam toto těsto, zašij díru a upeč pečení na rožni nebo v troubě; více než hodina času k tomu není zapotřebí.

291. Telecí kýta špikovaná.

Kýtu telecí nech jako vůbec uležet, potom ji sklepej a nech močiti ve vodě a když jest umyta a nasolena, tedy napíchej do ní ostrým nožem hluboké díry a nastrkej do nich nakrájenou slaninu a peč ji ostatně jako obyčejně, totiž polívej a potřěj ji omáčkem.

292. Telecí kýta s vínem.

Očištěnou kýtu sklepej a vyšpikuj, vlož ji na pekáč na dřívka, podlej ji vodou a povrch dej na ni máslo, a peč ji, když asi na polovici jest pečena, vlej pod ní půl žejdlíka vína a peč ji opět až zčervená, rozmíchej mouku s máslem a smetanou, obrať pečení a polij ji tou míchaninou a tak vícekrát učiň, až se pečeně upeče a pěkná kůra na ni se utvoří, pak ji dej na mlsu a nalij tu omáčku na ni.

293. Telecí hrudí špikované.

Čisté hrudí telecí přeřízni, vytáhni žebírka, osol a prostrkej slaninou. Na pekáči, na němž máslo, cibul,

mrkev, bobek, pepř a hřebíček se nalezá, peč hruď, přilej polívku a též trochu vína a nech je péci do žluta i polívej je při tom pilně. Udus na másle s cukrem a hovězí polívkou cibulku, rozkrájej hruď na kousky a urovnej na misku teplou, polij šťávou přecezenou a oblož cibulkou dušenou. Přidati můžeš omáčku ze sardelí neb smržů, kaprů neb vína maďarského.

294. Skopová kýta špikovaná.

Vyper kýtu, osol a nech ji čtyry hodiny ležeti v soli, pak se hojně prostrká slaninou (špekem) a česnekem, vloží do pekáče, přikryje papírem máslem natřeným, polije octem a vodou a peče se po tři hodiny, při čemž vytlačí se na ni z půl citronu šťáva. Kýta skopová prostrká se česnekem a slaninou, peče se také na rožni a polívá při tom smetanou a omáčka, jež dolů skape, zapraží se a vleje pak na kýtu. Asi za hodinu jest pečeně hotova.

295. Skopová kýta na způsob zvěřiny.

Naklepej kýtu a nasol i posyp jalovcem tlučeným a nech ji pak 24—48 hodin ležet a pak ji omej, aby nezůstal na ni jalovec a našpikuj ji. Přidej trochu octa vinného a vody, rozkrájenou cibuli, trochu dymianu, bobkový list, nové koření, pepř, nech to vařiti a pak v tom kýtu ležeti několik dní. Při pečení pak kýtu polij tímto lákem a přidej trochu vína a kousek citronové kůry. Dej ji na misku, podlij šťávou, posyp houskou smaženou a ozdob citronovými koláčky.

296 Skopová kýta po vídeňsku.

Vyšpikuj kýtu slaninou, jazykem uzeným a kyse-
lými okurkami. Kýtu našpikovanou a nasolenou dej na
pekáč, pod ní máslo, cibuli, petržel, mrkev, celer, roz-

krájené, dále přidej několik zrněk pepře, hřebíčků, kousek česneku, bobek a dymian, trochu vody a přikryj to pokličkou nebo pekáčem jiným. Zalep mezery papírem pomocí těsta, aby nemohla ucházeti pára a tak nech kýtu péci tři hodiny. Potom ji vyndej a rozkrájej i ulož na mísu, do pekáče přidej půl žejdlíka vína, vař to nad prudkým ohněm a proced to na pečení.

297. Skopový hřbet pečený.

Hřbet skopový nech ležeti v octě neb kyselé smetaně as tři dny a obracej ho při tom častěji; potom očist jej, seber lůj a kůžičky a prostrkej ho slaninou, vlož jej do pekáče, osol, přikryj papírem, jenž máslem jest namazan, podlej vodou a přidej máslo do pekáče, polívej šťávou vyprýštěnou a peč ji asi dvě hodiny. Hřbet tento zastupovati může zvěřinu a to zvláště v onu dobu, kde tato jest vzácnou.

298. Skopová kýta nadívaná.

Vyndej z kýty kost a vyřízni ještě kus masa, aby se udělal značný otvor, udus v rendlíku sardele, slaninu, petružel, ošlejš, přidej k tomu rozsekané maso, kousek chleba nastrohaného, trochu smetany a vejce, a vše to dobře promíchej a tím pak nadij kýtu a zašij otvor, pak dřívější podobu ji zjednej a vlož ji na pekáč, podlej vodou a máslem, přidej cibuli a mrkev i nech kýtu péci v troubě a při tom ji polévej smetanou kyselou a seber mastnotu všecku, když jest kýta upečena, vytáhni z ní nitě a polej ji omáčkou i dej na stůl.

299. Pečeně vepřová.

Kus příhodný masa vepřového vypere se, kosti se nasekají, pak se nasolí a peče na rožni neb v troubě na pekáči. Sádlem, jež vyprýštuje, polívá se pečeně, když

jest asi s polovice pečená, rozkrájí se kůže po délce a šífce v čtverhranné kousky.

300. Vepřová kýta naložená.

Nasol kýtu, s nížto stažena kůže i se sádlem a vlož ji na pekáč. Svař ve vodě a octě nakrájenou cibuli, bobkový list, trochu dymianu, kousek zázvoru, pepř a nové koření, nech to vystydnouti a polij tím kýtu i nech ji ležeti v tom tři dny a obrať ji každý den; když ji pečeš, nech jen trochu onoho láku pod ní, ostatním pak ji polívej, potom smíchej smetanu s moukou a přimíchej to do omáčky ku kýtě, potom ji vyndej na mlsu a polij tou omáčkou.

301. Vepřová kýta na rožni pečená.

Kýtu vepřovou očištěnou moč po 24 hodin v čerstvě vodě, pak ji natři solí, pepřem, kořením a marjánkou, a vstrč na rožeň. Zabal ji pak v slaninu a papír, ovaž nití nebo motouzem a peč ji po pět hodin a při tom ji často polívej vínem. Když změkne, sejme se papír a prudčím ohněm dodá se jí pěkná hnědá barva.

302. Pečené sele.

Čistě vykuchané sele vypere se a osolí, nožičky ořežou se a nechá se hodinu ležeti v soli. Potom dá se do něj marjánka, pepř tlučený a housek několik, prostrčí se špejl a nožky přivážou se, by položení přirozeného nabyly. Potom se pomaže máslem, dá se na pekáč a peče se v troubě na prudkém ohni a by dostalo pěknou barvu maže se častěji špekem. Obvyčejně na stůl vyšňoří se pečené sele, vstrčí se mu totiž do rypáku něco zeleného, okolo krku se mu dá červený obojek, obloží se kolem petruželí zelenou a dá se salátem na stůl.

303. Krocan nadíváný.

Udělej nádivku, utři máslo s vejci, přilij smetanu, přidej čtvrt libry mandlí oloupaných a nakrájených, tlučný květ, nakrájenou kůru citronovou, kousek cukru, trochu strouhané housky a míchej to až z toho utvoří se těsto, jímžto nadij vole krocana vykuchaného, osol jej, dej na pekáč, polej polívkou a pomaz máslem i nech péci zvolna a často potří máslem. Pak jej dej na misku a polej šťávou, v níž se byl pekl.

304. Jiný způsob.

Rozsekej půl libry vepřového a půl libry telecího masa, játra a srdce z krocana, přidej dvě žemličky, v mléce namočené a vytlačené, pak kůru citronovou, pepř, petružel, vejce, ošlejh nebo cibul, osol to a promíchej dobře, nadij vole krocana tím a upeč jej. Péci pak sluší se krocana půl třetí neb tři hodiny.

305. Pečený krocan.

Zcela s ním tak se zachází jako s kapounem. Času k upečení potřebuje nejméně pět čtvrtí hodiny a musí býti políván při tom máslem. Také lze ho nadíti.

306. Pečený holub.

Vyšpikuje se a peče jako křře, polívá se při tom pilně hovězí polívkou, máslem aneb smetanou, — holubi také nadívají se — jako kuřata a pak též tak pekou.

307. Holoubata nadívaná.

Očišť dobře holoubata, nadij je a zašpejluj, dej na pekáč a kousek másla pod ně a peč je, podlej polívkou, vodou, obracej a polívej i nech upéci dočista. Nádivku udělej z housky nastrouhané, vajec, másla, tuku hově-

zřho (morku) utřeného na misce, osol, přidej trochu mléka a citronové šťávy a to vše smíchej, aby z toho bylo těsto.

308. Pečené kuře.

Očistěné kuře nasolí se, do něj dá se zelená petržel, pak se kůře vstrčí na rožeň, uváže za nohy, stehna prostrčí se špejlem a při pečení se polívá často máslem, by šťavnatým bylo. — Kuře nadívané těstem jako telecí pečeně peče se týmž způsobem.

309. Pečený kapoun.

Kapoun peče se jako kuře, jen že k tomu více času zapotřebí. Chceš-li přidati čtyry čisté sardelky rozetřené na másle a tím uvnitř kapouna namazati, zvýšíš tím chuť jeho.

310. Kapoun se sardelemi.

Očist kapouna a nasol, dej ho pak na pekáč a pod něj kousek másla, do vnitř pak dej na másle utřenou sardelku a peč kapouna, podlej ho polívkou a maž častěji máslem, v němž utřena byla sardelka. Dbej o to, by všude byl stejně pečen, pročež obracej ho a polívej pilně a tak jej peč. Kapouna pečeného rozkrájej, polož na mísu a polij šťávou přecezenou.

311. Kapoun na způsob bažanta.

Vyčistěného kapouna vlož na noc do láku a sice z octa a vody vařené s cibulí, bobkem, dymianem, zázvorem, pepřem a novým kořením i nech jej v tom přes noc; pak vyšpikuj jej a dej na pekáč, pod něj kus másla a trochu vody i nech jej péci a obracej při tom, aby se pekl po obou stranách stejně, polívej ho při tom vlastní šťávou a přidej na konec šťávu z půl citronu, pečeného pak vyndej na mísu a polij šťávou.

312. Pečena husa neb kachna.

Očistěná a vykuchaná husa nasolí se řádně zevně i uvnitř, kam lze také marjánky trochu přidati a pak peče se husa na rožni a polívá sádlem, které vyprýštuje, za hodinu jest husa upečena, mladá husa nebo kachna ještě dříve. Peče-li se husa v troubě na pekáči podlije se vodou a dá se do trouby, pak se také častěji, polívati musí. Lze také do ní vstrčiti žemličku.

313. Beránek špikovaný.

Zadek beránka stáhni a umyj a pak jej prostrkej slaninou, osol a dej na pekáč, oblož cibulí, mrkví, bobkem, vyced naň trochu šťávy citronové a nech jej ležeti tak tři hodiny. Pak jej peč a polívej často máslem. Potom jej rozkrájej a vlož na mísu teplou. Do šťávy na pekáči přilij trochu hovězí polívky, svař to a proced na beránka. Při pečení téhož lze také přilívati trochu smetany kyselé.

314. Zadek z beránka neb kůzlete.

Jako u zajíce oddělí se u beránka nebo kůzlete zadek, umyje se a osolí i dá se na pekáč na dřívka, obloží se svrchu máslem, podlije se vodou i nechá se péci, při tom se obrátí několikrát i pomaže máslem až pěkně sežloutne. Nesmí se dlouho péci, jelikož není chutný a peče-li se na rožni, jest chutnější; na stůl pak se k němu dá miska zeleného salátu.

315. Beránčí předek nadívany.

Umyj čistě předek beránka, nadij ho a zašij, nasol a opepři trochu. Vlož ho pak na pekáč, přidej nakrájenou cibuli s mrkví, polij to máslem, polívkou hovězí, a peč to až do žluta a polívej častěji polívkou hovězí. Nit pak vytáhni a dej pečení na mísu, omáčkou pak ji

polej. — Nádivku dej jako do telecí pečeně neb do holouběť.

316. Pečený jazyk vepřový.

Jazyky vepřové spař, stáhni kůži brubou s nich, protáhni je po obou stranách slaninou, pokrop máslem rozpuštěným a upeč do žluta. Udělej omáčku z vína a octa, přidej kousek cukru, několik hřebíčků a trochu květu i svař to, připraž trochu bledou jíškou a polij tou omáčkou.

317. Šunka pečená.

Omej čistě šunku v horké vodě, vlož ji na dřívka do pekáče, dospod kůží, podlej ji vodou, přikryj dobře a nech ji péci asi dvě hodiny a přilej vody, kdyby ona vysychala. Potom stáhni kůži a obrať šunku i peč po druhé straně až jest dosti měkká, načež uprav ji.

318. Šunka v těstě pečená.

Nech očištěnou šunku ležeti as půl hodiny v teplé vodě, potom ji vyndej, osuš a oblož těstem chlebovým, tak aby nikde nezůstalo prázdné místo, svrchem propíchni těsto na několika místech, aby nepopraskalo, dej pak šunku na pekáč a nech ji péci v troubě čtyry hodiny aspoň, sejmi pak obálku a dej ji na mísu.

Saláty a kompoty.

319. Salát hlávkový.

Vyber několik pěkných hlávek a tvrdých, ober pěkně listy svrchní, vyper a prohlédni, zdaž není v něm neřád, rozkrájej na čtvrtky a vyper opět řádně, potom smíchej

dobrý ocet s olejem brabancovým, omoč v tom každou čtvrtku salátu, srovnej ho na mísu, osol a polej ještě octem a olejem, také vejce na tvrdo vařené a nakrájené na čtvrtky přidati můžeš.

320. Tentýž se smetanou.

Uprav salát jako předešle, dej ho na mísu a pak vodu s něho sced, osol ho dle potřeby, nalij dobrou a hustou smetanu kyselou, posyp trochu pepřem tlučeným a promíchej to řádně, urovnej salát na misce a posyp jej pažitkou nakrájenou.

321. Tentýž na způsob francouzský.

Upraví se jako dříve, pak přidá se nasekané petržele, estragonové a bazalíčkové listí a pak ošlejh, utře se olej brabancový se žloutky, přidá se hořčice k tomu, sůl a sekané bylinky, ocet, salát vyndá se na sejto, by voda s něho stekla, omočí se každý kousek v té omáčce, srovná se na mísu a omáčka se vleje naň.

322. Tentýž se slaninou.

Salát upraví se jak obyčejně, rozséká se čtvrt libry slaniny na drobno a usmaží do žluta, přidá se k tomu půl žejdlíka octa vinného a osolí se to i nechá svařit, salát připravený se poleje octem a promíchá se řádně, urovná a dá na stůl.

323. Salát řeřichový.

Řeřichu přeber a vyper, osol, dej olej a ocet a cukr k tomu a můžeš ji takto upravenou dáti co salát na stůl, nebo ještě lépe přidá se k němu salát šterbákový nebo zelný, kdežto pak z každého zvlášť udělá se na mise věnec a olej a ocet také zvlášť dá se na stůl.

324. Okurkový salát.

Oloupej okurky, nožem neb kruhadlem rozřež je na tenké lupínky, osol je a nech asi půl hodiny státi, pak je vymačkej a opepři, dej na ně ocet, též olej, petružel a pažitku. Trochu roztlučeního cukru na to nasypati můžeš, by se nezdvihal.

325. Tentýž se smetanou.

Upraví se jako předešlý, pouze s tím rozdílem, že místo oleje a octa polije se dobrou smetanou kyselou a posype se pepřem.

326. Salát šterbákový.

Listy hrubší odstraní se, žluté pak se vyperou, vloží na mísu, osolí a polijou olejem dobrým brabancským a octem; lze také posypati jej pažitkou na drobno rozsekanou a přidati k němu vejce na tvrdo vařená a na čtvrtky nakrájená.

327. Salát celerový.

Uvař v slané vodě největší kusy celeru, nakrájej pak na tenké listky, polož úhledně na mísu a polij octem a olejem. Také lze ho dělati z celeru surového, jenž musí býti pečlivě očištěn a nakrájen na velmi tenké listky. Obložití lze ho salátem zeleným a vejci na tvrdo vařenými, také přidává se k němu salát bramborový.

328. Salát pečený.

Oloupej jablka míšenská a nakrájej na tenké listy, uvař švestky a vyloupej z nich pecky, rozbij vejce do hrnku, přidej kousek cukru k němu a trochu mouky, několik lžic piva nebo vína a udělej řídké těsto a osol je trochu, pak namáčeš do toho řízky jablek a švestky,

dej je do rozpáleného másla a nech je usmažiti do žluta, posyp to cukrem a skořicí a dej na stůl.

329. Salát z hlávek zelných.

Mladé, jemné hlávky zelí vyper, očist, rozkrájej košťály i silnější žilky, listy pak rozkrájej na tenké nudle, osol to a řádně opepři, promíchej s octem a olejem a uprav salát na misu; bere se k tomu bílé neb červené zelí, nebo se obojí spolu smíchá.

330. Tentýž se špekem.

Nakrájej z hlávky drobné nudličky, dej do krajáče osol a opepři, pak rozpust v rendlíku čtvrtku nakrájeného drobně špeku až sežloutne, nech jej vychladnouti, svař v octě a tím polij zelí a opakuj to dvakráte i dej pak bez prodlení salát na stůl.

331. Bramborový salát.

Uvař brambory (nejlépe malé, ne moučnaté — rohlíčky) oloupej a nakrájej z nich lístky, vezmi cibuli, nasekej ji velmi drobounce, přidej k bramborům, osol to a opepři, dej na to olej a takto uprav z toho salát.

332. Chřestový salát.

Uvař chřest v slané vodě, nech jej vychladnout osol a opepři jej a s octem a olejem připrav salát z něj.

333. Červená řípa.

Uvař červenou řípu na měkko, nech ji vychladnouti, pak ji oloupej a nakrájej na tenké lístky, vezmi nádobu kamenou, posyp dno solí a trochu pepřem a křenem na drobno nakrájeným, vlož na to vrstvu řípy, posyp ji pepřem, a křenem, a dej opět jinou vrstvu a tak dále, až je nádoba plná či řípa naložena, pak nalij ocet na

to a nech to stát několik dní, načež řípu na salát upotřebiti můžeš.

334. Salát z fízlí.

Uřež zeleným fasolím špičky a nitě odloupni, nakrájej kosmo čtverce z nich, vař je v slané vodě a když vychladnou, osol je a opepři a uprav s octem a olejem.

335. Salát z fízlí s křenem.

Uvař tvrdé (suché) fazole (boby) na měkko, když vychladnou, osol je a opepři, přidej ocet a olej, posyp je křenem nastrohaným a oblož salát vejci na tvrdo vařenými.

336. Čočkový salát.

Upraví se jako předešle, jenom se nepřidává křen.

337. Salát ze sardelí (slanečků).

Vyber sardele, rozpůl, vyber kosti a polož je úhledně na mísu, obal třeba některé, posyp je kaparem, dej okolo olivy a polej to octem a olejem. Salát slanečkový právě též tak se připravuje a lze oba spolu smíchat.

338. Salát z pomerančů.

Pomeranče (celé oloupané) rozkrájej na tenké lístky, ulož pěkně a úhledně na mísu, posyp hojně cukrem a do prostředka na každý plátek pomeranče dej vařenou višni (vaiksli) nebo zavařeninu rybízovou.

339. Salát sladký.

Ostroukej housku, nakrájej z ní tenké lístky a upec je v másle do žluta, polož je úhledně na mísu, ustrouhej na cukru kuru z citronu a pomeranče, posyp cukrem

housku, šťávu citronu a pomeranče vymačkej na to a nech to státí až to jde na tabuli.

340. Salát z karfiolu.

Ober pěkný karfiol, uvař jej s máslem v slané vodě, tak ale aby růže zůstaly pěkně celé, když vychladne, vyndej ho na ubrus a nech osáknouti a urovnej na mísu, protlač skrze sejto tvrdé žlutky, rozmíchej s brabantským olejem, přidej ocet vinný, osol to a opepři a polej tím karfiol.

341. Salát ze syrového masa.

Asi libru hovězího masa seškrab s kýty na kaši a udělej z toho na talíř čtyry hromádky, posyp je solí, pepřem a cibulí nasekanou, polej to octem a olejem a nech to chvíli státí; můžeš také přidati sardele, kaprle a vařené na tvrdo vejce nakrájené.

342. Kompot z jablek.

Oloupej jablka (mišenská) vydloubni ohryzek, svař v kuthaně vodu s cukrem a kouskem skořice a kůry citronové, dej do toho jablka a přikryj je a nech v tom až změknu. Potom je dej na mísu, zavař šťávu s cukrem až zhustne, proced ji na jablka a dej na každé zavařeninu nějakou. — Dává se na stůl studené.

343. Jiný.

Nakrájej z oloupaných jablek kousky (křížaly), vař je s cukrem a vínem a nech toto zavařiti; vlej to do malého kastrolu, v němž jablka se nacházejí k vychladnutí, vyklop to na mísu a posyp cukrem.

344. Jiný.

Jablka oloupaná rozkrájej na křížaly a omoč je v těstě z vína, cukru a mouky, k čemuž lze i skořici

přidati, pec je v rozpáleném másle prudce, usmaž a konečně hojně cukrem posyp.

345. Švestkový.

Umyj čistě suché švestky, vař je s vínem, cukrem, skořicí a kůrou citronovou, dej je na mísu, posyp kůrou citronovou, drobounce nasekanou a proced na to šťávu; salát ten dává se studený na stůl.

346. Šípkový (vinný).

Vyčist šípky, dej do kastrolu s hrozinkami (dortovými) a dus to ve víně s vodou a cukrem, dej to pak na mísu a posyp na drobno nasekanou kůrou citronovou a pistacií.

347. Vaikslový (višňový).

Čerstvé višně (vaiksle) dus bez stopek na víně s cukrem a skořicí, dej je na mísu, šťávu zavař do husta s cukrem a vlej ji na višně a dej to studené na stůl.

348. Z višní suchých.

Vyper višně a vař ve víně a vodě s cukrem a kůrou citronovou a pomerančovou, skořicí a hřebíčkem až změknu, pak je sběračkou vyber, uprav na mísu, šťávu nech ještě chvíli vařiti a potom přidej k tomu šťávu z jednoho pomeranče, proced to skrze ubrus a vlej na višně a nech to vychladnout, na tabuli pak se to upraví a sice nakrájenou kůrou pomerančovou se to posype.

349. Třešňový.

Vyper v čerstvé vodě pěkné velké třešně, ořezej stopky na polo a vlož je na syrop čistý s cukrem a vo-

dou. Ovař je málo jen, seber pěnu, postav je stopkami vzhůru úhledně na misku a polej šťávou svařenou ještě.

350. Jahodový.

Jahody lesní neb zahradní přeber, vyper a nech je vysáknouti, protlač z polovice skrze sejto, tekutinu tu promíchej cukrem a přidej k tomu jahody ostatní a opět promíchej, okolo toho na mísu dej malé piškoty.

351. Kompot z hrušek.

Oloupej několik hrušek, rozpůl je a vlož do vody studené, aby nezčernaly; svař na rendlíku ve vodě cukr, skořici a kůru citronovou, dej do toho hrušky a vař je až změknou. Urovnej je pak na misku, svař omáčku a polej hrušky a posyp cukrem; okolek udělej z pomerančových koláčků.

352. Jiný.

Oloupej hrušky, rozpůl a vlož do vody na rendlík, přidej skořici, hřebíček a cukr, pokryj to pokličkou a nech hrušky napolo uvařiti, přidej k tomu červené víno, kousek cukru, vař hrušky až změknou, pak to dej na misku a vař omáčku do husta a tou polej hrušky.

353. Kompot z čerstvých švestek.

Rozpusť v červeném víně šest lotů cukru, vlož do toho pěkné švestky, přidej skořici, přikryj to a nech to dusit, ale tak, aby švestky zůstaly celé, pak je vyndej a polej šťávou a nech vychladnout.

354. Jiný.

Na zralé švestky nalej horkou vodu, sejmi slupky z nich, dej to na rendlík s cukrem zároveň a vínem,

a nech to dohromady chvilku dusit, urovnej to na misku, posyp cukrem a někdy jenom kůrou citronovou.

355. Meruňkový kompot.

Oloupej pěkné merunky, rozpůl je, vyndež pecky a polož je do kuthanu, posyp cukrem, polej málo vodou, přikryj a nech dusit do měkka, nech pak vychladnout, dej ná misku, v šťávě svař jádra vyloupaná do husta, vlož do každé půle merunky rozpůlené jádro a polej to šťávou.

356. Kompot z angreštu.

Angrešt ještě hezky tvrdý ober a dej do vody, pak svař na rendlíku ve vodě kus cukru, vyndež angrešt z vody a dej do cukru, protřes to a nech 2—3 minuty vařit, vyndež na misku a dej na stůl k pečení studené.

357. Kompot z brusinek.

Svař víno červené s cukrem, skořicí a citronovou kůrou, když to houstne, přidej k tomu brusinky a nech je změkknout a vyndež pak ná misku, rozkrájej pomeranč a oblož tíla brusinky, posyp to cukrem a dej na stůl.

358. Kompot z ostružin.

Pěkné ostružiny přeber a vyper v čisté vodě, nech je pak osáknouti, svař as půl libry cukru ve vodě, ostružiny dej do toho, přidej kousek skořice a kůry citronové a vař to na polo přikryté as čtvrt hodiny, pak to nech vychladnout a dej na misku.

359. Kompot z černých jahod.

Kompot z černých jahod připravuje se tímže způsobem jako z ostružin.

Zvěřina.

360. Jelení neb srnčí kýta či hřbet pečený.

Vezmi tři žejdlíky octa, též tolik vody, trochu soli a česneku, bobek, zázvor, pepř, nové koření, cibul nakrájenou, petružel, celer a to zavař všecko. Zatím očist pečení a vyšpikuj ji, posyp hodně pepřem a vlej na ni vařící onu jíchou a v té nech to několik dní ležeti a při tom ji obracej častěji. Pak ji upec (na rožni), polývej často jíchou a kyselou smetanou. Pro úpravu na stůl naleje se na pečení omáčka, jež se byla utvořila pečením.

361. Jiný způsob.

Očistěnou kýtu naklepej a nech ležeti nasolenou v octě dva neb tři dny. Potom ji posyp pepřem, osol a protáhni slaninou. Na pekáč dej slaninu nakrájenou, ulož na to kýtu a peč po obou stranách zvolna. Přilej pod ní octa, v němž ležela, polívku hovězí a strouhaný chléb. Potom zvolna to peč až kýta změkne, polej ji pak máslem a smetanou a nech ji ještě chvíli v troubě, pak ji vyndej na mísu a tou omáčkou ji polej.

362. Jelení hřbet s houskou.

Osol ho, dej na pekáč a pod něj kousek slaniny, kousek másla a trochu vody a nech upecí do hněda, pak dej to na mísu, polej šťávou a posyp smaženou zemlí. Na stůl dej k němu omáčku šípkovou neb sardelovou. Takto upravená pečeně z jelena dává se obyčejně na stůl po hovězím mase.

363. Srnčí hřbet a kýta.

Prostrkej srnčí slaninou a dej na pekáč, podlej vodou a vinutým octem, také přidati můžeš cibuli a pepř,

nech to upeci do tmava, polívej to smetanou a na stůl pak polej to omáčkou procezenou.

364. Srnčí zadělávané.

Nech zvěřinu tu uležeti a pak ji vař ve vodě s octem, přidej k tomu dymian, cibuli, jalovec, pepř, zázvor, bobek, nové koření, pak ji rozkrájej a dus v másle na rendlíku, zapraž polívku, v níž se vařila zvěřina, přidej smetanu kyselou a proced ji na zvěřinu a přidej ještě kaprle a citronovou kůru; má-li omáčka míti barvu tmavší, tedy se to docílí kouskem cukru upraženého.

365. Zvěřina (jelenní) v omáčce.

Vodu s octem, cibuli, pepř, nové koření, listy bobkové, sůl, kůru citronovou, vše to dej do kuthanu, vlož do toho čistě umyté maso jelenní a dus to na měkko. Vyndej pak maso, zapraž omáčku, aby zhustla, přidej trochu polívky hovězí, dus v tom opět maso a přidávej chvílemi po lžici dobré smetany.

366. Ragout z kýty srnčí.

Upečenou kýtu srnčí rozřež na plátky, část rozsekej na drobno, uprav omáčku máslovou, sekaninu s citronovými kousky, šafránem a květem, dej do ní a vraž tam čtyry žloutky ještě. Potom vymaž nádobu máslem, vlož do ní část plátků, dej na to ragout a vař to v páře. Pak to vysyp na mísu, oblož kousky ostatními a nalej na to omáčku kaprlovou.

367. Pečený zajíc.

Mladí zajíci stáhnou se, našpikujou a pekou na rožni, při čemž polívají se častěji máslem, pak rozfíznou

a rozestaví se na kusy, dají na mísu a polejou omáčkou z kaprlat.

Špikování děje se tímto způsobem: nařež slaninu (špek) na tenké proužky, tyto vprav do špikovačky a pomocí té protáhni špek masem, zvláště na zádech hodně zajíce prostrkej špekem, ale tak, by tento nevypadal, a peč jej v šťávě, potom vlož ho na mísu, obklop koláčky z citronu a dej ho s omáčkou smetanovou na stůl.

368. Zajíc pečený.

Zadek zajíce omej, vyšpikuj a dej na pekáč do láku z octa a vody, v němž svařeno trochu dymianu, bobku, pepře, zázvoru a cibule, a můžeš ho nechat 3—4 dni v tom ležet, jen ho obrať každý den. Pod pečení sleje se trochu omáčky a přidá se kousek másla, pak se polívá smetanou a maže máslem až zčervená. Zajíc pak dá se na mísu a poleje omáčkou procezenou.

369. Zadělávaný zajíc.

Nasekej předeek zajíce, umyj či vyper ho řádně, udus jej v kuthanu s nakrájeným špekem, cibulí a dymianem bobkem a polívkou hovězí. Když polívka se vypaří, a cibule zčervená, přilej k tomu as žejdlík polívky a octa či vína, zavař maso v tom, zapraž to, aby omáčka byla hezky hnědá (můžeš přidat kousek cukru upraženého) — kořeniti to můžeš hřebíčkem a novým kořením — na tabul pak zvlášť dáti maso i omáčku.

370. Řízky zaječí.

Maso ze zadku zajíce rozkrájej na řízky, popraš je solí a dej na máslo do rendlíku. Ostatní rozsekej a dus na jiném rendlíku s cibulí, petruželí, celerem, mrkví a slaninou, přidej k tomu trochu vody a octa a nech dusiti dále. Přeced to pak a přidej k tomu kartofle

rozkrájené a dus ve víně, řízký upeč na prudkém ohni, urovnej je pak na mísu a polej omáčkou.

371. Zaječí předeek.

Rozkrájený předeek dusí se na rendlíku s cibulí, slaninou, máslem, polívkou a dymianem, posolí se a přileje opět polívka, přidá kousek másla a dusí se to poznovu. Když jest zajíc měkký dosti, urovná se na mísu, doprostřed téže a pak po kraji dá se žemlička usmažená.

372. Svítek ze zajíce.

Umyj předeek zaječí, přidej k němu slaninu, maso uzené, sardele, a to vše rozsekej na drobno, pak trochu citronové kůry, housku namočenou a vytlačenou, žloutky a vejce (celé), pepř a trochu vína a osol to i promíchej řádně. Potom oblož formu tenkými plátky slaniny, dej do ní sekaninu a pokryj svrchu zase lístky slaninovými a peč to v troubě asi hodinu. Pak to dej na mísu bez slaniny a přidej k tomu zvláště nějakou dobrou omáčku.

373. Divoký kanec (černá zvěřina).

Zvěřinu tuto řádně očištěnou uvař v hrnci, a sice v třech dílech vody a jednom dílu octa. Svař suché višně (nebo šípky) s vínem, přilej do toho polívku, v nížto vařila se zvěřina, rozmíchej to a proced, přidej k tomu cukr a kůru citronovou, skořici a hřebíček, zapraž to a vař ještě, sced potom a dej omáčku zvláště na stůl a zvěřinu též.

374. Jiný způsob.

Rozkrájej cibul, celer, petružal a mrkev, přidej jalovec a pepř, sůl, trochu vody, vína a octa, a v tomto láku nech zvěřinu čtyřadvacet hodin ležet, pak ji vyn-

dej a dus v červeném víně, k němuž přidej trochu láku, a když jest měkká, rozkrájej ji a jích, v nížto byla dušena, zapraž dobrou jíškou, přidej trochu vína a šťávy citronové i kůry, a zavař v tom trochu zvěřinu a pak ji uprav na stůl.

375. Kýta kančí.

Kýtu z divokého kance nech ležeti ve vodě hodinu a pak ji omej a vlož osolenou do láku z vína s cibulí, porem, celerem a mrkví, pepřem, hřebíčkem a jalovcem, i nech ji v něm čtyřadvacet hodin ležeti a při tom ji několikrát obrať, pak ji dej na pekáč, polej onou omáčkou přecezenou, v nížto ležela, máslem neb sádlem a nech ji zvolna péci až změkne, a polívej často omáčkou a máslem, opečenou dej na mísu a polej omáčkou procezenou.

376. Kanec divoký rosolovaný.

K cíli tomu hodí se kýta; vyber z ní kosti, očišť, zavař čistou tkaninou a vlož do nádoby, přilej na to rosol (aspik), červené víno a nech to zpovolna vařiti, potom vytáhni maso, rozvaž a dej do hrnku. Do polívky pak vraz vejce čisté i se skořápkou, povař to opět, potom proced rosol a dej na kance, i dej to do místa chladného, by to ztuhlo, a polej povrch sádlem rozpuštěným. V zimě vydrží takto rosolovaný kanec dva měsíce a požívá se studený.

377. Sele v rosole.

Zabité sele posyp roztlučenou smátlou, opař je a očišť dokonale. Potom je vykuchej, hlavičku mu uřízni a rozpolť, mozeček pak vyndej. Selátko rozpůl, na úhledné kousky rozkrájej, a v studené vodě je umyj. Rozsekej pět telecích nožiček, dej je do hrnku, přidej jednu roz-

krájenou petružel, celer, mrkev, cibuli, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku. Přilej na to půl žejdlíka vína, dva žejdlíky vinného octa a tři žejdlíky vody, osol a dej to hodinu vařit. Přeced to na rendlík, přidej k tomu rozkrájené selátko, osol je náležitě, přidej s půle citronu rozkrájenou kůru a dej to vařit, až sele změkne. Vyndej je, vraz do té polívky dvě celá, omytá vejce i se skořápkami, promíchej a dej to svařit. Bylo-li by třeba, přidej buď octa, neb soli, aneb vody. Rosolu musí tolik býti, aby se sele dostatečně krylo. Pak to proced skrz ubrousek, na čtyrech nobách obrácené židle přivázaný; vlej trochu té polívky do formy, dříve v studené vodě omočené a nech to na ledě aneb v studeném místě stuhnout. Polož potom rozkrájené selátko na rosol, dej mezeru mezi selátkem a formou na prst širokou, polij to ostatním rosolem a dej to v studeném místě stuhnout. Namoč pak formu do horké vody, otri ji rychle to vyklop a citronem, na čtvrtky rozkrájeným, rosol ozdob. Ke všem rosolům dej na stůl ocet, olej a pepř. Zbylo-li ještě něco z rozkrájeného selátka, dej to na mísu a polej rosolem. Může se to v domácnosti potřebovat.

378. Hlava divokého kance.

Vyper tuto hlavu, polij vařící vodou a očist ji pořádně, potom vytáhni jazyk, zavaž tlamu do plátna a vař ji v octě, víně a vodě, v nížto je cibule, mrkev, petružel a celer, potom bobek, česnek, citronové kůry a nové koření. Hlavu pak dej na ubrousek, ozdob ji petruželí zelenou, červenou řípou, vejci na tvrdo vařenými, listy bobkovými, kůrou citronovou a dej s křenem na stůl.

379. Kančí kýta s kůrou z chleba.

Upec kýtu a chleb usušený prosej skrze sejtó řídké. Utri kousek másla, přidej trochu skořice a cukru, trochu

chleba rozstrouhaného dle potřeby, přidej vína a promíchej to dobře. Kýtu kančí oblož tíra těstem a dej ji opět na pekáč, potří kyselou smetanou a nech ji péci chvíli až kůra chlebová stvrdne, pak ji sejmi a uprav kýtu na stůl.

380. Sele divoké.

Opař je, očišť a rozděl v čtyry části, nasol a uvař ve víně a octě s cibulí, kořením a j. a pak uprav na stůl. Omáčky dají se na stůl ve zvláštní nádobě. S kýty stáhni kůži a posyp cukrem, ježž připal žhavou lopatkou, oblož petruželí a dej s omáčkou na stůl.

381. Kotletky ze zvěřiny.

Dělati je lze z masa jeleního, srnčího neb i zaječím, přidej k tomu vepřového takou část jako jest zvěřiny a rozsekej to na drobno. Přidej k tomu housku namočenou a vytlačenou, vejce, sardeli utřenou, pepř a trochu kůry citronové. Osol to vše a prohněť dobře a nadělej z toho malé kotletky, ty pak upeč na másle neb sádle při prudkém ohni. Dej je k rejži aneb přidej k nim sardelovou omáčku do nádobky a přimíchej k ní šťávu z kotletků.

382. Studená zvěřina s aspikem.

Zbytky zvěřiny, srnce, zajíce, bažanta, koroptve a j. očistí se, zbaví kostí a maso nařeže se na nudle; též několik sardelí se rozkrájí a kosti z nich odstraní, přidá se aspik a vše promíchá a posype kaprlemi nasekanými. Malé kousky (odpadky) stlučou se v moždýři s bobkem, pepřem, žlutky na tvrdo uvařenými, cibulí, smíchají se s octem vinným, procedí skrze sejtko, přidá se jemný olej a tato omáčka naleje se na zvěřinu.

383. Zadělávaná zvěřina černá.

Žebra a prsa mladých kanců očist a vlož do nádoby, posyp cibulí rozkrájenou, celerem a mrkví, osol, polij vínem a nech v chladnu ležeti dva neb tři dny. V tom moku pak dus zvěřinu na měkko a pak ji rozkrájej. Udělej pěknou, dobrou jíšku, rozmíchej polívkou ze zvěřiny, přidej trochu vína a šťávy citronové, vlož do toho maso nakrájené, dus to ještě chvíli a pak dej to na mísu a polej omáčkou přecezenou.

384. Bažant na anglický způsob.

Očist bažanta, vyber kosti a naplň jej nádivkou a opět mu zjednej podobu, oblož jej špekem, šunkou a kůrou citronovou a obal papírem, pak jej postav na kastrol a dej do trouby.

Omáčku k němu udělej takto: Ohřej máslo na rendlíku, dej do něj šunku a žampiony na drobno rozsekané, popraž to moukou a přilej polívku hnědou a nech to spýchnout, přidej trochu šťávy citronové, zavař to, seber omastek a vlej omáčku tu na bažanta.

385. Bažant se zelím.

Očistěného bažanta nasol dobře, nakrájej plátky špeku, oblož tím předeek bažanta a pec jej ve šťávě. Pak uprav zelí na mísu, vlož bažanta na ně a dej ho na stůl.

386. Salami z bažantů.

Nakrájej zbytky bažanta pečeného na kousky, ostatní roztlač v moždíři. Udělej jíšku hnědou a dej do ní polívku a sklenku vína (madeira, možno-li), svař to v hustou omáčku a přidej k tomu roztlučené zbytky a svař i proceed to pak. Do této omáčky vlož bažanta a jen málo

nech jej ovařit, vyndej na mísu a polij omáčkou a oblož nakrájenou a na másle usmaženou žemličkou. — Tímž způsobem lze upravit zbytky koroptví, kachny divoké i domácí.

387. Pečený bažant (koroptev).

Bažant oškupe se a očistí, nohy nesmíš uříznouti, také na hlavě musí péří zůstat. Bažant osol se zevnitř a uvnitř, vyšpikuje, hlava zabalí se do papíru, pak peče se bažant na rožni a polívá se při tom často máslem. Při úpravě sejme se papír — koroptev peče se též tak.

388. Bažant nadívaný.

Rozsekej čisté lanýže na drobno s ošlejchem, petruželí a žampiony, dej to kuthanu, přidej slaninu nakrájenou a dymian tlučený a list bobkový, trochu vína a kousek cukru, přikryj to a dus až to osmahne, pak tím nadíj bažanta, zašij, oblož slaninou a ovaž, obal papírem a peč na rožni, pak přidej omáčku lanýžovou.

389. Pečené sluky.

Očist sluky, vyber vnitřnosti a schovej, vyper žaludek, osol a opepři sluky uvnitř, dej kousek másla do nich, na ně pak šťávu z citronu nakapej, prsa oblož slaninou a zabal sluky do papíru, takto je dej na pekáč a přidej máslo, mrkev, dymian, jalovec, ošlejš, trochu polívky a vína a peč to as hodinu i polívej šťávou. Vnitřnosti uprav takto: Usekej je s petruželí a ošlejchem zeleným a dus je chvíli na másle, přidej trochu housky strouhané a kousek slaniny a opepři to, přidej vína a vař to, aby to zhoustlo a pak tím pomaz nakrájené žemličky, dej je na kuthan a nech ohřáti v troubě a potom oblož jimi sluky urovnané na míse.

390. Jiný způsob.

Oškubej a vykuchej sluky, osol a napíchni na rožeň, peč zvolna a polívej máslem. Usmaž housku, dej ji do pánve tak aby kapala na ni šťáva tekoucí ze sluky, a tyto kousky potom okolo pečené dej na mísu. Také pekou se sluky nekuchané, pak se také houska dá do pekáče.

391. Dušené sluky.

Nasol očištěné sluky, okořeň a dus půl hodiny ve vodě a víně. Zatím vnitřnosti drobně rozsekej, osmaž s chlebem na másle, přidej to k slukám, okořeň muškátem a pepřem, přidej šťávu citronovou a nech to dusiti. Potom uprav to na stůl a nasyp na to kůra citronovou drobounce rozsekanou.

392. Koroptve.

Na podzim bývají koroptve nejchutnější, mladé poznati lze dle zažloutlých noh a bělavých zobáků.

Oškubej je, umyj a vykuchej, osol uvnitř, potřij jalovcem rozmačkaným a prostrkej slaninou. Na pekáč dej kus másla, trochu hovězí polívky a peč je při prudkém ohni, při tom je polívej polívkou a maž máslem. Staré koroptve dříve považ v hrnci asi hodinu a pak je teprv peč a podlívej polívkou, v nížto se byly vařily.

393. Pečený holub divoký.

Peče se na rožni takto: Naložený a našpikovaný holub peče se a polívá smetanou a lákem, v němž ležel. Rozpustí se máslo, usmaží se cibul a fardel, popráší se moukou a rozředí se to jíchou, přidá se k tomu co vykape z holuba a zavaří se to se smetanou a holuby se dají s tou omáčkou na stůl.

Holuby syrové naloží se do octa a vína, do čehož přidá se trochu cibule, česneku, bobku a kůry citronové, v tom se nechají 2—3 dni ležeti a pak se pekou, jak udáno shora.

394. Pečený tetřev.

Tetřev močí se osm dní v láku jako jelení kýta, špikuje, peče na rožni, polívá lákem tím a máslem, pak se omáčka tato svaří, rozkvedlá polívkou, žlutky a smetanou kyselou a vše to vleje se na tetřeva a ten se dá na stůl.

395. Křepelky.

Křepelky upraví a pekou se jako kvíčaly.

396. Koroptve zadělané ságem.

Očištěné koroptve potop do rendlíku, přidej nakrájenou slaninu k nim, cibuli a dymian a dus je až zčervenají, potom přilej polívku hovězí, trochu sága, kůru citronovou i šťávu a nech to vařiti. Potom koroptve rozkrájej, dej na mísu a polej omáčkou přecezenou.

397. Dušené koroptve.

Očištěné a naložené koroptve vlož na rendlík, v němž usmaž cibuli se slaninou, kouskem masa jeleního, trochu koření všeho, dymianu, bobku, přidej vody a octa vinného, též kousek pěkné jíšky, kůry citronové, cukru bílého a praženého, kaprle a nech to dusit až koroptve změknu. Potom je rozkrájej, urovnej na mísu a polej omáčkou a oblož citronem nakrájeným.

398. Zadělané zbytky koroptví.

Maso z koroptví, jež zbylo, rozkrájej a kosti utluč v moždíři a dej je na rendlík se šunkou syrovou, žam-

piony, cibulí a ošlejem, i nech to zpěnit, přidej k tomu též sardelky, trochu nastrohané housky a kůry citro-nové, sklenku vína a trochu polívky, osol to a svař.

399. Pečený skřivan.

Uprav skřivany, očišť a peč v másle napřed po straně prsní, pak je obrať na zadek, nejdéle čtvrt hodiny. Po-tom jako kvíčaly je uprav, polej vypečenou šťávou a po-lívkou.

400. Dušený skřivan.

Čistě vykuchané skřivany dej na rendlík, v němž zpěněna cibule nasekaná v másle, osol je a nech dusiti, potom přidej trochu mouky a zamíchej to i přidej po-lívky hovězí, aby bylo dosti omáčky, okořeň je pepřem, přidej trochu vína a povař to ještě, i dej pak na mísu a uprav na tabul.

401. Pečené kvíčaly.

Očišť řádně kvíčaly a vstrč je na rožeň a dej vždy mezi dva ptáky kousek housky zabalené a špek, potom pec je deset minut na ohni a polívej při tom máslem. Na kastrole pekou se s cibulí a špekem nakrájeným. Potom lze posypati je solí, pepřem a drobty houskovými a dáti na stůl.

402. Jiný způsob.

Očišť čistě kvíčaly, stáhni kůži, vypíchni oči a usekni dolejší část zobáku, kromě srdce a jater vyndej vnitř-nosti, osol uvnitř i zevnitř, obal do plátku slaniny a ovaž nití, dej pak na kuthan, podlej trochu polívky hovězí a peč je při prudkém ohni v troubě.

403. Kvičaly s rejží.

Upeč kvičaly, zadky a hlavy i vnitřnosti utluč v moždíři (žaludky se odhodi), dej to na rendlík s máslem a cibulí i s jalovcem, přidej kousek telecího a uzeného masa nakrájeného a dus to i přilej potom hovězí polívku, zavaž to a proced. Štávu tu přimíchej k rejží dušené s cibulí a hřebíčkem a nech to opět chvíli dusit; dej pak rejži na mísu a urovnej na vrch kvičaly.

404. Kachna divoká.

Pod kachnu dej na rendlík slaninu, cibul nakrájenou, celer, petružel, dymian, bobek, pepř, hřebíček, nové koření a kousek másla. Dus kachnu do červena, obracej ji, aby se nepřipálila i přilej polívky trochu a octa. Potom ji vyndej a připrav tu štávu a přidej kůru citronovou a kaprle a též kousek na másle upraženého cukru přimíchej do toho, též kousek cukru bílého a nech to vše svařit na omačku. Konečně v tom povař kachnu, rozkrájej ji a urovnej na mísu a polej omáčkou.

405. Husa divoká v omáčce.

Očištěnou a připravenou husu dej do kuthanu, polij omáčkou, dej na ni cibul, bobek, hřebíček a nové koření, kousek zázvoru a trochu soli a dus ji na prudkém ohni tak dlouho, až kůže zhnědne; potom vyndej husu, nasyp trochu mouky do kuthanu, upraž ji, pak rozmíchej polívkou s omáčkou, přidej trochu polívky a vlož tam opět husu a nech ji vařit až změkne. — Při úpravě seber omáčku a proced ji, přidej lžici kůry citronové drobounce nasekané a vlej to na husu.

406. Zadělávání drozdi.

Na kuthan máslem vymazaný rozkrájej cibul a dej tam upravené ptáky, osol a peč to chvíli pak vyndej

ptáky na jiný kuthau, jednoho ned dva utluč v mozdíři a dus v tom s cibulí, pak přidej víno a polívku k tomu a smaženou nastrouhej housku a vař to chvíli, proced to pak na ptáky a to vše vař opět chvíli a přidej k tomu kůru citronovou, potom urovnej ptáky na mísu a polej tou omáčkou a oblož je nakrájenou žemličkou usmaženou.

407. Sekanina (hašé) ze zvěřiny.

Vezmi k tomu zbytky z pečené zvěřiny a rozsekej maso na drobounko. Mezitím udělej na kuthánku z másla aneb z dobrého hovězího loje a z měchačky mouky začervenalou, řídkou jíšku, přidej k tomu rozsekané maso, osol to podle potřeby, zaceď to trochem citronové šťávy a dus to as půl hodiny. Dej to potom na mísu a udělej okolek z usmažených bramborů aneb z pečiva z křehkého těsta.

408. Ptáčky s omáčkou.

Upravené ptáčky vlož na rendlík, v němž byla cibule na másle rozpěněna, osol je a nech dusit, přidej k nim usmaženou housku, napepři je a přilej polívku hovězí a vař to až to zhustne. Na mísu pak dej okolo housku usmaženou a rozkrájenou.

409. Jiný způsob.

Ovař ptáčky jakož předešle, uvař pak uzené a telecí maso a nech to dusit na másle, usekej oboje, přidej k tomu tuk hovězí a vejce, hřebíček, květ, kůru citronovou, usekej a utři to na míse a promíchej houskou strouhanou, vlož tu slaninu do formy, do toho dej ptáčky usmažené a nech to zvolna péci v troubě.

K tomu udělej omáčku z odrážek telecího a uzeného masa a ptáčků dušených s cibulí, kůrou citronovou, hře-

bíčkem a lojem, přilej víno a polívku, zapraž to jíškou hnědou a proced pak omáčku tuto a přidej k těm ptáčkům.

Ryby, raci, žáby a t. p.

410. Dušená štika.

Očist rybu, rozkrájej na kusy a osol, v kastrole rozpust kus másla, zpěň v tom zelenou petružel na drobno rozsekanou, cibuli, kůru citronovou a sardelky a pak v tom dus rybu, přidej pak několik lžic smetany kyselé, obrať rybu, a když jest udušena, polej ji omáčkou a dej na stůl.

411. Pečená štika.

Očist rybu a nasol i natři máslem, v němž sardelka utřena byla, rozpust máslo na pekáči, vlož do toho rybu, pokrop ji máslem, posyp houskou nastrouhanou, osol a opepři a peč v troubě. Polož pak rybu na mísu, do pekáče přidej trochu smetany kyselé a octa i svař to a vlej pak tuto omáčku na rybu.

412. Smažená štika.

Očist rybu, odstraň šupiny, vnitřnosti, vyper a rozkrájej i osol. Obal pak ty kousky v mouce a housce nastrouhané a smaž ji na másle.

413. Studená štika s aspikem.

Uvař štiku na modro, nech ji vystydnout, stáhni kůži z ní, vyber kůstky, rybu dej na mísu, utluč v moždici dymian, list bobkový a žlotky vařené na tvrdo,

svař housku v polívce, v níž vařila se štika, na kaši, dej to k ostatnímu, nalej na to ocet a polívku, rozmíchej to a proced, přilej trochu octa a oleje, tím polej maso štiky, okolo toho udělej věnec z rosolu.

414. Štika s knedlíčky.

Kousek štiky rozsekej na drobno, přidej k tomu 2—3 vejce a nastrouhanou žemličku, utři na kousku másla a přidej k tomu citronovou kůru a květ, osol to a nadělej z toho malé knedlíčky; štiky uvař v slané vodě, pak ji vyndej a vlož na kastrol, v němž jest trochu rozpuštěného másla, do polívky zavař ty knedlíčky, přidej je k tomu, udělej bílou jíšku a svař s polívkou, proced to na štiky a okořeň to květem.

415. Štika s kaviarem.

Uvař připravenou štiky celou neb na kusy rozkrájenou s cibulí, pepřem a solí, uprav ji na misku a nech ji chvíli státi. Rozsekej na drobno kaviar, smíchej ho v míse s pepřem a šťávou citrenovou i jemným olejem, a to vlej na rybu a dej ji na stůl.

416. Štika s hořčicí.

Uvař štiky v slané vodě, udělej omáčku z vína, čtvrtky hořčice, smetany, cukru, pepře, květu a másla. Omáčkou tou uprav rybu a dej na tabuli.

417. Štika s omáčkou sardelovou.

Rozpusť na rendlíku máslo a vařenou štiky vlož do něj, očist asi šest sardelek, vyber z nich kůstky, utluč je s několika žloutky na tvrdo vařenými a houskou smaženou, přidej kousek celeru, přeced to a přimíchej do toho polívky, v nížto vařila se štika, skvedlej to, zavař tu omáčku a vlij na rybu.

418. Nadívaná štika.

Připrav štika a nadij ji pak touto nádivkou: Rozsekej as půl libry masa ze štiky, rozetři na másle sardelky, dej je do misky a přidej nakrájenou housku, namočenou ve vodě a vymačkanou, kůru citronovou, dvě vejce, osol to a rozmíchej. Vprav to do štiky, zašij, osol ji a dej na pekáč a nech ji upeci a polívej, pečenou pak vyndej a oblož špekem a dej k ní omáčku kaparovou neb žampionovou.

419. Štika s raky a žampiony.

Štika rozkrájej a osol, kosti a co zbylo uvař s petruželí a hrachem. Pak dej do kuthanu máslo, žampiony, šťávu citronovou, pepř a štika do toho i nech to dusit. Udělej jíšku bledou, smíchej s polívkou scezenou z těch rybních zbytků, přidej trochu vína a vař to. Též uvař raky, oloupej klepeta a ocasy a přidej k té omáčce. Štika dej na mísu, polej tou omáčkou a ozdob račím máslem a nakrájeným citronem.

420. Zadělávaná štika.

Trhni a oškrábej rybu, vnitřnosti vyber a rozkrájej na kusy, z několika kousků vyber kosti a usekej na drobno, ostatní uvař v slané vodě, přiklop a postav stranou, rozsekané maso utluč v moždíři se dvěma žloutky na tvrdo uvařenými a s půlí žemličky v mléce namočené a vymačkané, utři pak kousek čerstvého másla, přidej k němu tu smíšeninu, vraz do toho dvě vejce, přidej kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, osol, okořeň trochem květu a dobře to rozmíchej, kdyby to bylo řídké, přidej ještě trochu rozstrouhané žemličky, udělej pak z toho knedlíčky a uvař je v té polívce, v níž se byla štika vařila, zapraž to pak bílou máslovou jíškou, vlož do toho vařenou štika, okořeň to květem

a bílým zásvorem, nech to minutu vařiti, urovnej pak štiku do prostřed mísy, oblož knedlíčky, polej omáčkou a nes na stůl.

421. Štika s kyselou smetanou.

Uvař štiku na tentýž způsob jako na modro, pak ji z omáčky, v níž se byla vařila, vyndej a na mísu urovnej. Uprav pak k ní následující omáčku: Očišť tři neb čtyry sardele, tři je pak s kusem másla, přidej k tomu lžici bílé mouky a dobře to rozmíchej, přimíchej pak k tomu asi půl žejdlíku svařeniny se zelenin, aneb chceš-li, můžeš dáti polívku masitou, půl žejdlíku husté kyselé smetany, trochet tlučeného květu a rozstrouhaného zásvora, hodně to rozkloktej a nech povařiti, přidej pak k tomu ještě trochu kapar, polej tím štiku a nes na stůl.

422. Kapr na černo.

Odstraň šupiny s kapra, vykuchej ho opatrně, vlej doň půl neb žejdlík octa vinného, vymyj tím rybu a ulož ocet i s krví vymytou. Rozkrájej rybu a vlož do kastrolu, v němž jest nakrájená cibule, celer, mrkev, petržel (kořen), pepř (celý), nové koření, hřebíček, jádra z ořechů, kůra citronová nakrájená a máslo a nalej na to pivo, až ryba jest v tom ukryta. Vař ji pomalu pak a posyp nastrohaným perníkem. Usmaž kus cukru a přidej ocet s krví uložený a svař to, vlej na rybu, a když tato jest měkká, vyndej ji na mísu, omáčku svař až zhustne, dbej o to, by nebyla kyselou mnoho, pak ji proced' na rybu.

423. Kapr smažený.

Kapr smažený připravuje se jako smažená štika (viz napřed).

424. Kapr černý (polský způsob).

Nalej na pekáč vodu s octem, stejným dílem přidej k tomu celer, mrkev, petružel, brukev, česnek, cibuli, dymian, zázvor, bobkový list, nové koření, hřebíčeků 5—6 a vař to vše asi čtvrt hodiny, přidej k tomu krev rybí a utlučená jádra ořechová, vlož rybu do toho, osol a posyp hojně chlebem nastrouhaným, přiklop to a vař chvíli, pak slej omáčku, polej opět rybu tím a vař, tak to opakuj asi třikrát, by chleb náležitě se rozvařil; když jest kapr uvařen, slej omáčku do hrnku, přidej malý kousek másla, kousek cukru a vař to dvě hodiny, aby omáčka zhustla a zčernala. Rybu odstav a nech ji až k upravení státi na místě teplém.

425. Kapr na modro.

Neoškrábaného kapra rozsekej, umej, dej na mísu a polej vařeným octem vinným a starým, čímž zmodrá, pak ocet ten vlej na pánev, dej k němu česnek, cibuli, pepř, zázvor, hřebíček, dymián, nové koření, petružel, mrkev a celer, nakrájené, osol to a přidej octa vinného, ale tak, aby to nebylo příliš kyselé, přikryj kuthan a vař to, vlož pak kapra tam a vař ho asi čtvrt hodiny, vyndej ho pak a proced omáčku naň i nech ji zhustnout a ozdob to i dej na stůl.

Tímže způsobem i štika na modro se upravuje.

426. Kapr rosolovaný.

Očišť kapra, rozsekej na menší kousky, šupiny dej do pánve s cibulí, česnekem, pepřem, zázvorem, hřebíčkem, novým kořením, citronovou kůrou, bobkem a rozmarýnou, dej to na rybu nakrájenou, nalej na ni ocet a polívku hrachovou, osol to a vař čtvrt hodiny, potom rybu vyndej, do omáčky vraz vejce i se skořápkou, rozmíchej to, vař, proced pak a nech uстыdnout, dej rybu

do toho a vlej na to ostatní huspeninu a nech to u ledu vystydnout.

Když na stůl to chceš dát, ozdob to listím a kůrou citronovou.

427. Kapr nadívaný.

Vykuchej jikrného kapra, jikry svař ve vodě a přidej trochu šťávy citronové, utři na másle housku v mléce namočenou a vymačkanou, jikry přidej tomu, též květ a pepř, žloutky, osol a promíchej to a nadij tím kapra a zašij. Ulož pak jej na dřívka do pekáče, pomaž hojně máslem a peč ho až sežloutne, i posyp na drobno nakrájenou sardelí a můžeš k němu přidati omáčku.

428. Kapr marinovaný.

Očistěného kapra rozsekej na kusy, osol a upeč, při čemž máslem častěji ho potřij. Potom vlož jej do mísy, přiklop a zatím nech stát. Svař pak ocet vinný s pepřem, novým kořením, cibulí, česnekem, zázvorem, hřebíčkem, kůrou citronovou a vlej to na rybu připravenou, přiklop ji a postav do studena. Na stůl pak přidej k rybě olej, ocet a pepř.

429. Kapr v omáčce smetanové.

Očist kapra, vlož do pekáče máslo, pepř, cibuli nakrájenou, dymíán, nové koření, přidej octa trochu a vody, polož na přídě několik dřívěk a na ně kapra, pomaž jej máslem a dej do trouby, polívej smetanou kyselou a pak omáčkou z pekáče. Potom dej na rybu kousek másla a peč ji na něm, vyndej ji opatrně na mísu a proced na ni omáčku.

430. Kapr s omáčkou vinní.

Připraveného kapra uvař v slané vodě, skvedlej žejdlík vína červeného, půl žejdlíka vody, pět žloutků,

čtyry lody cukru nastrouhaného s citronem, přistav to k ohni a míchej neustále až se to počne vařiti, pak to vlej na vařenou a upravenou rybu.

431. Treska se zelím.

Vymočenou tresku rozkrájej na kusy, vař v slané vodě, tuto sced, vyber kůstky, maso usmaž trochu na másle v kuthanu a dej pak je na zelí.

432. Treska s hořčicí.

Namočenou tresku nakrájej na kusy, osol tyto dobře, vlož do vařící vody a nech přikryté vařiti až změknu. Za čtvrt hodiny vyndej maso, sloupni kůži a vyber kosti, usmaž na másle cibuli rozkrájenou, vlož tam tresku, posyp ji houskou a dej na stůl, hořčici pak přidej k tomu v nádobě zvláštní.

433. Treska pečená se sardelemi.

Uvařenou tresku nakrájej na tenké listy, natři formu máslem a pak oblož papírem, též máslem namazaným. Nasyp na to smažené drobečky z housky, vlož na to vrstvu tresky, posyp to kůrou citronovou, sardelemi, a smaženou nastrouhanou houskou, dej na to opět vrstvu tresky, a tak pokračuj až vše jest ve formě, konečně nalej na to smetanu a nech to vychladnouti; vyklop rybu, sejmi papír a dej rybu na stůl.

434. Treska s omáčkou smetanovou.

Namočenou tresku dej do krajáče, polij vařící vodou slanou a přikryj to, a nech státi čtvrt hodiny. Sejmi potom kůži, vymaž kastrol máslem, vlož do toho tresku, popraš ji solí, polej máslem a smetanou, posyp houskou ustrouhanou, nech to zvolna vychladnouti na kamnech a dej to na stůl.

435. Treská smažená.

Polej vymočenou tresku vodou vařící, sejmi kůži, nasol a za půl hodiny osuš. Potom omoč kusy v mouce, vejci rozmíchaném a housce rozstrouhané a smaž je na másle do žluta a dej pak na stůl, v nádobě zvláště přidati můžeš hořčici nebo křen.

436. Treska s omáčkou sardelovou.

Uvař vymočenou tresku v slané vodě, udělej jššku, přimíchej vodu, v nížto se ryba vařila, přidej kousek másla do toho a sardelku drobně nasekanou, svař to dobře a vlož do toho rybu a vař to poznovu a pak uprav na stůl.

437. Úhoř pečený.

Stáhni úhoře a vykuchej, rozkrájej, na rožeň dřevěný nastrč kousek housky, list šalvěje, kousek ouhoře, opět list šalvěje a t. d. přivaž to a peč na ohni. Chvillemi polívej to máslem a pak nakrájej citron a s tím dej ouhoře na stůl. Můžeš také úhoře, když při pečení barvu dostává, honskou nastrouhanou, pepřem a solí posypati a pak s citronem nakrájeným na stůl dáti.

438. Uhoř v pivě vařený.

Očistěného a připraveného úhoře polej vodou horkou, připrav pivo s roztlučenou petruželí, cibulí, pepřem, hřebíčkem, listem bobkovým, kůrou citronovou a kořením anglickým a uvař ouhoře jako kapra na způsob polský.

439. Ouhoř smažený.

Rozkrájej na kousky ouhoře očistěného, omej a osol ho, napíchni každý kousek na vidličku, obal ho v mouce,

pak omoč ve vejci roztlučeném, posyp houskou nastrouhanou a pak vlož jej do rozpáleného másla a upeč do žluta, urovnej pak ty kousky na mísu a citronovými koláčky je oblož.

440. Ouhoř marinovaný.

Rozkrájej očistěného ouhoře, nasol a peč na rožni, i polívej při tom novým máslem, pak nalej do hrnku vinní ocet, dej do něho cibuli, pepř, zázvor, koření nové, hřebíček, citronovou kůru, rozmarýnu, bobek a vař to chvilí, úhoře urovnej zatím do hrnku, posyp kaprlemi a kůrou citronovou, ocet na to proced, hrnek obvaž a postav do studena. Úhoř takový uchovati se může kolik neděl.

441. Uhoř na modro.

Nakrájej očistěného úhoře, udělej omáčku na kutšanu, svař celer, petružel, cibul, mrkev, list bobkový, pepř, šalvěj, koření nové, osol a přidej ocet, sceď ji a vlož do ní úhoře, přidej trochu vína a octa, aby přikryt byl úhoř a vař to zvolna čtvrt hodiny, srovnej pak úhoře na mísu, proced naň skrze sejto omáčku.

442. Uhoř s raky a žampiony.

Očistěného úhoře rozkrájej, nasol a nech ležeti půl hodiny, oloupej klepítka a ocasy vařených raků a žampiony, vlož to na úhoře, posyp pepřem a polij vínem, šťávou z citronu i polívkou a dus to až úhoř změkne, dej ho na mísu, rozmíchej v polívce žloutky a přilej do vařící omáčky a vař i míchej to, pak ouhoře podiej touto omáčkou a dej na stůl — můžeš ozdobiti jej račím máslem.

443. Pstruzi smažení.

Očist pstruhy, vykuchej a vyper, nakroj je po stranách po délce, nasol a nech půl hodiny ležeti přikryté, osuš je pak, obrať v mouce, omoč ve vejci rozbitém a posyp nastrouhanou houskou, pak je smaž na másle a když jsou usmaženi, dej na mísu s nakrájeným citro-
nem a za tepla na stůl.

444. Pstruzi marinování.

Smažené malé pstruhy dej na mísu a polej touto omáčkou: Do kuthanu nakrájej cibul, přidej pepř a list bobkový a vinní ocet a vař to čtvrt hodiny, i nech to pak vychladnouti, přilej do toho trochu oleje dobrého, tuto svařeninu vlej na pečené pstruhy, přidej octa trochu a nech je v tom ležeti několik hodin, potom je srovnej na mísu a polej tou omáčkou.

445. Pstruhy s vínem.

Nakroj pstruhy na zádech, ale ne hluboko a nasol je; pak nalej vína (tokajského) do pánve, by ryby v něm se ukryly, přidej list bobkový, květ, šafrán, rozmarýnu a kousek v mouce vyváleného másla, vař to a přetřes to častěji, pak vyceď na ryby trochu šťávy citronové a vlej tu omáčku.

446. Pstruhy a losos na modro.

Polej lososa horkou vodou a nech jej v té ležeti hodinu, pak seškrab šupiny, svař v kastrole mléko s máslem a přidej trochu smetany a sardeli, petružel rozsekanou, trochu šťávy citronové, vlož do toho lososa, dus jej, a když jest udušen, dej ho na stůl.

447. Pstruhy se smetanou.

Očist pstruhy, nakrájej na kusy, osol a nech státi chvíli, pak vezmi kousek štiky, cibuli, housku namočenou v mléce, citronové kůry a petružele zelené trochu, vraz na to 1—2 vejce a promíchej to vše řádně, osuš pstruhy, potří tou směsí, pak máslem rozpuštěným a posyp houskou nastrouhanou, vlož do kastrolu máslem vymazaného a dej na oheň a polívej často máslem, dej pak na mísu máslem potřenou, polej smetanou kyselou a dej na stůl.

448. Losos pečený.

Uprav rybu, rozkrájej, osol, potří šťávou citronovou a nech ležeti několik hodin; potom jej vlož na pekáč máslem vymazaný a nech péci jej v troubě. Kosti a zbytky ostatní svaří se na polívku s petruželí, hrachem a celerem. Udělej pak jíšku bílou a rozmíchej s polívkou, přidej kůru i šťávu citronovou, vař to půl hodiny a vlej pak na lososa pečeného a na mísu urovaného.

449. Losos uzený.

Stáhni lososa, rozkrájej na plátky a dej na mísu, doprostřed petružel zelenou, okolo pak máslo zelené. Toto následovně zhotovíš :

Utři čtvrt libry čerstvého másla s dvěma žloutky na tvrdo vařenými a lžící barvy špenátové, dej ho do stříkanky a protlač skrze sítko řídké. Takové máslo vypadá pak úhledně, podobajíc se trávě zelené a značnou poskytuje ozdobnost pokrmu.

450. Losos s omáčkou.

Nasol rybu, vlož na rendlík, vlej na ni žejdlík vína a žejdlík vody a vař ji čtvrt hodiny, udělej pak tuto

omáčku: utři máslo s moukou v kuřanu, přimíchej k tomu žejdlík vína a osm lžic vody, přidej šest lžic cukru a utřený žlutý citron a pomeranč s cukrem, svař to dobře, proced to, přimíchej tři žloutky k tomu, nprav lososa na mísu a vlej naň omáčku.

451. Jiný způsob.

Vlož kus lososa, jenž byl močen v slané vodě, do kuthanu, nalej víno, ocet a vodn naň, každého asi žejdlík, přidej mrkev, petružel, pepř, bobek, hřebíček, šafrán, a sůl, v tom vař lososa čtvrt hodiny, pak jej uprav na mísu, přeced naň omáčku a dej to na stůl. — Tímže způsobem i jiné ryby mořské upravit lze.

452. Losos marinovaný.

Rozkrájej očistěného lososa na kusy, osol a opepři, i nech ležeti as hodinu, zavař v rendlíku ve vodě a víně s octem a cibulí, list bobkový, pepř, koření nové, zázvor, hřebíček, vlož pak lososa do toho a vař půl hodiny, vyndej ho pak na mísu neb krajáč, preced naň tu omáčku skrze nbrus, ovaž to papírem a uchovej na studeném místě. Když pak ho chceš dáti na stůl, vyndej ho na mísu, posyp citronovou kůrou nakrájenou a oblož rosolem (s apikem — viz štiku).

453. Řízky z lososa.

Z lososa nakrájej řízky, umyj je, osol a okořni i nech asi hodinu stát přikryté, omoč je v másle rozpuštěném, k němuž přimíchej čtyry žloutky, obal v nastrouhané housce, dej na pekáč, pokrop máslem a peč do žluta, potom je urovnej na teplou mísu a vyced na ně šťávu z citronu, nebo přidej citron nakrájený, by si komu líbo šťávu sám přidal. — Spůsobem tímto lze upravit také sumce i kapra.

454. Slanečky naložené.

Stáhni mléčné slanečky a nech je přes noc ležeti v mléce, omej je druhý den, rozpůl, kosti a mléčí vyndej, nakrájej je na kousky a ulož do nádoby, mléčí utři s olejem brabancovým a octem vinným a míchej to až to zhoustne, usekej pak cibuli drobounce, posyp slanečky, nalej tu omáčku na ně a uschovej to k další potřebě.

455. Slanečky pečené.

Vlož do mléka stažené slanečky a nech je v něm 6—8 hodin ležeti, pak je vyndej a ulož na pomazaný máslem papír, zaobal je dobře do tohoto papíru, by nemohla pára ucházeti, vlož je na pánev na máslo a peč je čtvrt hodiny v troubě, papír pak sejmi a slanečky na mísu srovnej a polej šťávou.

456. Pečená vyza.

Nakrájej rybu na malé kousky, popraš solí, za chvíli houskou strouhanou, rozpust na pekáči kousek másla a peč v tom kousky ryby po obou stranách do hněda. Potom uprav rybu na mísu, do pekáče pak dej bobkový list, ocet, vodu, drobně nakrájenou kůru citronovou, svař to vše dobře a proced omáčku na mísu.

457. Jiný způsob.

Osol kus vyzy čisté, namaž papír máslem, zabal vyzu do něj a peč pozvolna na rošti. Pak dej do kastrolu kousek másla a šťávu citronovou, ohřej oboje, vyzu dej na mísu, posyp nasekanou petrželí zelenou a polij tou omáčkou.

458. Okoun vařený.

Očist' okouny, osol a vlož do kuthanu a vezmi nakrájenou mrkev, celer, petružel, por a kus másla, pepř, osol to a nech smažiti chvíli, přilej vody a vař to opět.

To pak nalej na rozkrájené okouny do kuthanu, priklop to dobře a nech dusiti do měkka, dej je potom na mísu a na ně omáčku onu i se zeleninou.

459. Okoun s omáčkou.

Vař čtvrt hodiny v rendlíku ve vodě a octě cibul, bobek, dymian, pepř, zázvor, nové koření, hřebíček, potom vlož do toho okouny očistěné a vař je chvíli i vyndej pak. Polívku postav na oheň, v hrnku smíchej máslo s utlučenými sardelmi a nastrouhanou houskou ve víně namočenou, moukou a kůrou z citronu, přidej k tomu tu polívku a svař to trochu, okouny pak urovnej na mísu a polej omáčkou a koláčky citronovými oblož.

Okouny lze také smažiti jako kapry a j. ryby.

460. Lupice se sardelmi.

Dobře očistěnou lupici nasol a nech hodinu ležeti. Očisti osm sardelí, kosti z nich vyber a utři je s kusem másla, přidej k tomu rozstrouhanou cibuli, kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, a na drobno rozsekané petruželové nati, malounko pepře tlučeného a dobře to rozmíchej, osuš pak nasolenou rybu a potřij ji tou smíšeninou, vymaž pekáček máslem, vlož do něho upravenou rybu, nalej na ni žejdlík dobré smetany, přidej šťávu z citronu, posyp ostrouhanou žemličkovou kůrou a nech ji v troubě upéci, vlož pak rybu na mísu a polej ji omáčkou, v níž se pekla.

461. Mníci smažení.

Očist' mníky, mnoho-li jich potřebuješ, rozkrájej na kusy, osol, vlož je pak na mísu, polej je dobrým pro-

vence-ským olejem vytlač na ně šťávu ze dvou citronů, posyp cibulí na drobno rozkrájenou, petruželovou natí, též na drobno rozkrájenou, trochem pepře na drobno utlučeného, novým kořením, dvěma hřebíčky a jedním bobkovým lístkem a nech tak hodinu přikryté; pak rybu z omáčky vyndej, ubrouskem osuš, popraš moukou, omoč v rozklepaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v rozpáleném másle do zlatova, urovnej pak rybu na mísu a oblož ji citronem na čtvrtky rozkrájeným.

462. Sumec s omáčkou.

Očistěného sumce nakrájej a vlož do kuthanu na máslo s cibulí, petruželí (kořen), celerem, kořením novým, pepřem a trochem octa i vína, přiklop to a nech dusiti do měkka, zapraž trochu polívky hovězí a vlej na sumce a nech jej v tom povařiti, vyndej ho pak na mísu, proced naň tu omáčku a dej na stůl, i můžeš přidati brambory k němu.

463. Sumec špikovaný.

Nasol sumce a našpikuj; do kuthanu dej maso telecí a šunku na lístky nakrájenou, petružel, pažitku, pepř, bílé víno a jéhu, zavař ji trochu a dej rybu do ní.

464. Sumec pečený.

Rozkrájej rybu na kusy, nasol ji a nech v soli půl hodiny ležeti, pak ji osuš, namaž máslem, též tak rožeň a peč rybu na uhlí až změkne; při tom stále maž ji máslem, pak polož na mísu a přidej usmažené drobký housky, na stůl pak uprav ji ještě s kousky citronu.

465. Přípravování ryb uzených.

Dej rybu do krajáče a polej vařící vodou, přikryj a nech státi čtvrt hodiny, stáhni ji pak a udělej omáčku

máslou s citronovou šťávou, přidej kousek másla, petružel zelenou, ořech a květ muškátový, vlož rybu do toho a vař jí, pak to uprav na stůl.

466. Ragout z ryb.

Dus na rendlíku s cibulí, petruželí, mrkví a celerem hlavy rybí a přidávej vody hrachové, aby to nevy-smahlo. Z kusu rybího masa vyndej kosti, maso use-kej, přidej máslo k němu, žloutky, kůru citronovou, housku nastrouhanou v mléce namočenou a vymačkanou, osol to a promíchej, pak z toho nadělej malé knedlíčky a usmaž je na másle, smaž také syrové nakrájené brambory, a to zatím ulož stranou, dus pak na másle hříbky, smrže nebo žampiony, přidej k nim petružel nasekanou, ty smažené knedlíčky a brambory, játra ze štiky (neb jiné ryby), housku nastrouhanou, nalej šťávu citronovou na to, jakož i tu, v nížto hlavy ryb se dusily. Ostatní pak rybí maso uvař v slané vodě, nakrájej ho na kousky, přidej ho k té míchanině, nech to povařit a pak obložené citronovými koláčky dej na stůl.

467. Rosol, aspik.

Hlavu štiky a kus kapra dej na kuthan, k tomu celer, petružel, mrkev, cibuli, česnek, dymíán, bobkový list, zázvor, koření nové (celé), pepř, hřebíček (celý), kousek másla a nech to půl hodiny dusiti, přidej pak k tomu šupiny s kapra a dus to opět, nalej na to víno rakouské, pakli třeba přidej též octa trochu a šafránu a vař to chvíli, proced to na kuthan čistý a postav opět k ohni, a když se to vaří, přidej sněh z bílků a vař to chvíli. Proced pak to skrze ubrus a nech u ledu vystydnout, pak rozkrájej na kousky a tyto dej okolo štiky na mísu jako kuličky. Také jiné ryby tímto aspikem ozdobiti můžeš.

468. Raci s kmínem.

Uvař raky se solí, kmínem a petruželí ve vodě až oni hezky zčervenají, ozdob je petruželí zelenou a dej je na stůl.

469. Raci se smetanou.

Vař v rendlíku půl žejdlíku vína se žejdlíkem smetany, dva loty másla, sůl a kmín, dej do toho asi třicet očistěných raků a dus je čtvrt hodiny. Upraví se s tou omáčkou.

470. Raci vaření.

Na raky čisté nalej vařící vodu, přikrej a nech vařiti čtvrt hodiny, slej vodu, raky vlož na mísu, poklad petruželí zelenou a dej na stůl; chceš-li je míti chutnější, přidej k nim trochu vína, kousek másla, cibul a trochu petružele zelené; vařiti nesmí se však dlouho, jinak by maso ztratilo chuť.

471. Raci v omáčce.

Uvař raky až zčervenají, utři na másle mouku a pažitku, přidej vařící smetanu, dva žloutky, rozmíchej to dobře u ohně a vlej to na mísu a vlož raky do toho.

Aneb rozsekej mandle oloupané, zavař v smetaně a proced, dej do toho žloutků několik, míchej to u ohně až to zhustne a vlej to na raky.

472. Mořské raky.

Uvař je na polo, vyndej maso, rozkrájej, okořeň pepřem bílým, květem, osol, vtlač do hrnce, polej máslem a peč půl hodiny a pak dej k tomu jikry. Vychlazené raky vyndej s máslem a vlož do hrnců, ostatní máslo utluč v moždíři a jikry též, přidej čerstvého másla,

co třeba, aby hrace byly přikryty ; také pepř španělský se přidává.

473. Šneky.

Vař šneky asi čtvrt hodiny v slané vodě, vyndej je, ořež ocásky, ostatní natři solí, nmyj pak ve vodě teplé a vař je v petruželi nakrájené, vař až změknu. Skořápky natři též solí, umyj a poklop, by vysákla voda z nich. Zpěň máslo, přidej doň nasekanou kůru, trochu cibule, sardelky, květ, marjánku, sůl a housku v mléce namočenou a vymačkanou, smíchej to se žloutky a houskou, aby to zhustlo, tím těstem naplň skořápky na polo, vlož tam šneky a pak doplň skořáčku těstem. Usmaz housku nastrouhanou, přidej na másle utřenou sardel a vína co třeba na omáčku, svař to vše, dej šneky na mísu, vlej na ně omáčku, nech to dusit v troubě a pak dej to na stůl.

474. Šneky zadělané.

Vař šneky pět čtvrtí hodiny ve vodě, vyndej je ze skořapin, ořež ocásky, ostatní dus na másle, popraš to moukou, smíchej s polívkou hovězí, v postě s vodou petruželovou, svař to a přidej několik žloutků, osol to, okořeň pepřem a květem, přidej šťávu citronovou a pak to dej na stůl.

475. Šneky s křenem.

Uvař šneky v slané vodě, nastrouhej křen a dej naň vinní ocet, chceš-li to méně kyselé míti, přidej kousek cnkru, šneky pak vysyp na misku, přikryj je ubrusem a dej s tím křenem na stůl.

476. Nadívání hlemejždi (šneci).

Uvař půl kopy hlemýžďů ve vodě, vyndej je ze skořápek, odloupni černou kůži, odřízni ocásky, umyj je

v soli, potom dobře ve vodě, a vař je v rybí aneb v hovězí polívce, až změkknou, což as za tři hodiny se stane. Vyvař též skořápky ve slané vodě, čistě je vypláchni a nech je vysáknout. Umyj sedm lotů sardelí, vyndeje z nich kůstky a utři je na misce se čtvrtlibrou másla, přidej k tomu čtyry vejce, rozsekanou na drobno z jednoho citronu kůru, strouček se solí utřeného česneku a tolik strouhané žemličky, aby z toho lehká nádivka byla. Rozmíchej to dobře, dej na spod skořápek kousek nádivky, polož na ni jednoho hlemýždě a vyplň nádivkou skořepinu. Vymaž mísu máslem a urovnej hlemýždě do ní. Zbylo-li trochu nádivky, rozmíchej ji s trochem polívky, ve které se hlemýždi vařili, přidej k tomu kousek másla, trochu všehochuti, trochu drobné citronové kůry; vlij to pod hlemýždě a nech je půl hodiny péci. Podle libosti přidej také trochu vína.

Když toho třeba, můžeš skořápky bez hlemýždů pouze svrchu udanou nádivkou naplniti a upéci.

477. Želvy zadělané.

Nejdříve utni želvě hlavu a nohy, což docílíš, když jí dáš na zadek železo žhavé, načež ona tyto údy vystřelí. Nech ji pak vykrváceti ve vodě, vař ji asi hodinu, sejmi kůži a vař ji opět s rozličným kořením. Když změkla a dá se vyndati ze skořepiny, vykuchej ji a rozřež na kusy. Udělej bledou jíšku a rozmíchej polívkou ze želvy v omáčku, a v té dus trochu maso želvy.

478. Želvi ragout.

Vař želvy v slané vodě lak dlouho až změkknou, rozlom skořepinu a vyndeje je, sejmi kůži, vyndeje vnitřnosti opatrně a pak želvy rozkrájej na čtyry kusy, udělej omáčku máslovou a přidej vodu hrachovou. Dus pak na másle petružel zelenou, půl žejdlíku hráchu, na-

krájené žampiony, asi 20 ocásků račích, pak to přidej k želvám a vař to vše dohromady. Na stůl dej málo omáčky jen, a za ozdobu věnec z máslového těsta.

479. Žáby zadělané.

Stehínka žabí vyper čistě, osol a dus je v rendlíku na másle s nasekanou petruželí zelenou. Žab několik uvař v petruželové vodě, udělej bledou jíšku, zavař ji v tom a tuto omáčku vlej na žáby.

480. Žáby smažené.

Umyj dobře žáby, osol a nech v soli ležeti asi půl hodiny, pak je obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci a obal v housce nastrouhané a nech je smažit do žluta v rozpáleném másle; na stůl je ozdob zelenou petruželí.

481. Mušle s vínem.

Očist mušle, vyper je několikrát ve vodě, dej je na kuthan, vlej na ně víno, přidej citronovou kůru a bobkový list a nech je vařiti chvíli, přidej k tomu housku nastrouhanou, šťávu z citronu a nech je opět chvíli vařiti, pak je vyndež na mísu a omáčku dej k nim v nádobě zvláštní.

482. Vařené mušle (lastury).

Vyper mušle v čisté vodě, dej je do mléka, jež ony vtáhnou do sebe a tím chuti nabudou. Vsyp je do sítě a tuto dej do vody vařící a skořepiny se otevrou. Vyn-dež je, očisti a dej na stůl s omáčkou sardelovou.

483. Jiný způsob.

Utři na másle cibul, přidej petružel zelenou, květ tlučný, do toho dej mušle dobře očištěné, přikryj je a dus; když se otvírají, tak je vyndež, rozevři pozorně,

prázdné skořápky odhod a ty s mušlemi urovnej na mísu, k šťávě přimíchej víno, a pakli omáčka řídká jest, přidej trochu housky nastrouhané, vlej to na mušle a oblož citronovými koláčky.

484. Ústřice.

Tyto požívají se obyčejně syrové, citronovou šťávou polité, jinak lze je také upravití způsobem tímto :

Otevři dvanáct ústřic pěkných, odtrhni je od skořápek spodních, vlož je do misky na máslo sardelové, jehož asi čtyry loty k tomu vezmi, dej lžici smetany k nim a nech je dusit zprudka, aby neztvrdly a nepozbyly chuť, posyp je povrchu pak drobounkou strouhanou houskou, postříkej máslem, a pakli chceš, aby lepší barvu měly, přejed je rozpálenou lopatkou.

485. Ústřice s vínem.

Umej ústřice, otevři je, ale nevyndavej, otři kraje, dbej aby šťáva nevytekla, posyp je usmaženou drobnou petruželí zelenou, dej na každou kousek másla a lžičku vína, okořeň pepřem a květem, přikryj opět, dej pod rošt uhlí žhavé, urovnej naň ústřice, rozpal lopatku železnou, přejed ústřice několikráte a dej je hned na mísu, sejmi skořápky svrchní a dej je na stůl.

486. Ústřice s máslem sardelovým.

Nakapej na ústřice rozloupnuté rozpuštěné máslo sardelové, posyp houskou nastrouhanou, nakapej dobrého másla, nech v troubě spejchnouti, dej na mísu ubrousek, urovnej naň ústřice a dej je na stůl.

Paštyky.

487. Těsto k paštykám.

Rozdělej pěknou mouku vejcem a dle potřeby i vody přidej a vyválej z toho těsto hezky tuhé, zabal je pak do ubrusu a dej do studena. Potom uprav či vyčišť náležitě přiměřenou částku másla, totiž na libru mouky vzíti lze též libru másla; vyválej těsto válečkem, aby bylo tlusté asi na malík, potom máslo dej na na ně, přehni těsto se čtyr stran přes máslo, rozválej to as na tloušťku brka, slož je opět a rozválej i nech ležeti půl hodiny, pak je válej poznovu. Nejlépe upravuje se takovéto těsto v chladném místě.

488. Paštyka s telecími játry.

Rozsekej telecí játra na kaši, spěň cibuli se slaninou nasekanou na drobno a dej k tomu játra i nech to dusiti, avšak přiblížej na to pilně, by se to nepřipálilo a podlívej to dobrou polívkou dle potřeby; potom odstav to, osol, opepři a přidej trochu drobné kůry citronové a žemličky strouhané.

Potom vymaž formu máslem a vlož do ní těsto, dej na ně míchaninu, pokrop to vínem červeným, pokryj lístky zeleniny, kraje pomaž vejcem, přitiskni je k sobě a pomaž spovrchu vejcem a nech zvolna upéci, pak je vyklop a dej teplé na stůl.

489. Paštyka z kuřat.

Vezmi jedno neb dvě kuřata, rozkrájej na čtvrtky, nasol a opepři a dus je v rendlíku na másle s petruželí, ošlejchem a žampiony, udělej nádivku, rozkrájej libru telecího masa a půl libry slaniny a dus v rendlíku s polívkou hovězí, petruželí a ošlejchem, osol a opepři to, pak vyber maso a rozsekej je drobounce. Žemličku na-

strouhanou usmaž, utluč pak vše v moždíři a pak nádivku proced. Vymaž pak formu paštikovou máslem a polož do ní těsto a nádivku a do té dej několik kousků kuřat, na to dej opět nádivku a opět kuřata, opětuj to tak, aby nahoru přišla nádivka, na tu polož nakrájenou slaninu a přiklop to těstem paštikovým, stlač kraje těsta dohromady, pomaz vejcem, dej paštiku na plech do trouby a peč ji, pak sejmi povrch se slaninou a dej na paštiku několik lžic omáčky, jižto uprav z hnědé jíšky a hovězí polívky, k čemu přidati můžeš trochu zázvoru tlučeného a rozmíchatí to. — Tímže způsobem lze upravití paštyku z holubů.

490. Paštyky ze studené telecí pečeně.

Usekej zbytek pečeně telecí, přidej k ní asi polovic zemličky nastrouhané a usmaž to, přilej k tomu víno, polívku kovězí a nech to trochu dusiti, přilej pak ještě jednou víno a polívku dle potřeby, aby z toho byla kaše, dej k tomu citronovou kůru, květ a kaprle usekané, sardale utřené, smíchej to vše dobře a osol dle potřeby a peč to v těstě, jak svrchu bylo udáno.

491. Paštyky mozečkové.

Mozeček telecí dej do rendlíku, v němž zpěněna cibul s houskou ustrouhanou, přidej k tomu trochu nasekané petružele zelené, též trochu tlučeného pepře, osol to a nech dusit chvílku, pak přimíchej k tomu vejce rozkloktané u nasekané hříbký neb žampionky usmažené, a pak to uprav co paštyku dle způsobu výše naznačeného.

492. Paštyky z telecích plic.

Vař plíce telecí s cibulí, bobkem, pepřem, zázvorem a novým kořením, a když jsou měkké, rozsekej je na

drobno, usmaž na másle housku strouhanou a přidej k tomu ty plíce rozsekané, a polívku, v nížto ony se vařily, pak trochu vína, trochu citronové kůry nakrájené a naceď do toho šťávy citronové, a když se to uvařilo a zhustlo, tedy dle známého způsobu vlož do těsta a upeč.

493. Paštyky sardelové.

Zpěň na rendlíku cibuli s máslem, přidej k tomu housku namočenou a nech to svařiti v hustou kaši, přidej k tomu na másle utřené sardelky, trochu usekané kůry citronové, též marjánky drobounké a dva žloutky, a nech to jen chvilku na ohni. Nadělej z těsta známého kola, pomaz vejcem a vlož na plech i dej nádivku na ně a pokryj opět těstem, jež také pomaz a peč to v troubě.

494. Paštyka z telecích jater.

Vymaž malé formičky máslem a vylož je máslovým těstem, jak známo, z půl libry telecích jater vyber žilky a usekej je na kašičku, dej na kuthánek čtyry loty čerstvého másla, přistav je k ohni, dej do toho rozsekaná játra, kousek citronové kůry na drobno rozsekané, trochu marjánkových lístků a nech to dusiti, vyndej pak sekaninu na mřsu, přidej do ní jednu v mléce namočenou a dobře vymačkanou žemličku, dvě celá vejce a dva žloutky, šťávu z jednoho citronu, trochu tlučného květu, osol to a dobře promíchej, naplň tím připravené formičky, pomaz kraje rozklepaným vejcem, uprav z téhož těsta malá víčka, přiklop jimi paštyky, přitiskni kraje k sobě, pomaz paštyky opět vejcem a nech je asi hodinu péci, pak je z formiček vyklop, urovnej je na mřsu a nes teplé na stůl.

495. Paštičky z brzlíků.

Očist a omej telecí brzlíky, protáhni je tence nakrájenou slaninou a osol, dej na kuthánek kousek másla, kousek slaniny na malé kostky nakrájené a malou též na drobno rozkrájenou cibuli a mrkev, dej na to připravené brzlíky, dobře to přiklop a nech do měkka dusiti, pak pokličku sundej, dej brzlíky na prudký oheň do trouby, tak aby slanina trochu sežloutla, pak brzlíky vyudej a nech vychladnouti, nalej pak do téhož kuthánku několik lžic masité polívky, nech chvilku povařiti a proced pak omáčku na brzlíky. Vymaž malé formičky máslem a vylož máslovým těstem, jak známo, naplň je pak dušenými brzlíky, přiklop víkem z máslového těsta, pomaž rozklepaným vejcem, dej formičky na plech a nech v troubě tři čtvrtě hodiny péci, pak je vyklop na mísu a nes horké na stůl.

496. Paštičky s parmazánským sýrem.

Utluč parmazánský sýr v moždíři, přidej k němu čerstvé máslo a opět to utluč pospolu, pak přidej k tomu dvě vejce a tluč to poznovu asi čtvrt hodiny. Potom nadělej koláčů z těsta, pomaž je vejcem a na polovic jich naklad tuto míchaninu a pokryj je druhou polovicí, nech to v troubě upeci a nes teplé na stůl.

497. Paštyka z telecího masa.

Vlož těsto paštykové do nádoby, polož máslo na ně a pak pečení telecí na kousky nakrájenou a posol to, dej ledvinu nakrájenou, osolenou a opepřenou též do paštyky, pak na to dej nakrájenou slaninu, kůru a šťávu citronovou, na to pak zase máslo a telecí pečení a t. d. jak známo; na vrch dej opět máslo a přikryj to těstem, potří svrchu vejcem a dej péci na prudký oheň.

498. Paštyka z ústřic.

Rozsekej maso ze štiky neb lososa s několika ústřicemi, petruželí zelenou a houskou ve víně namočenou a pak vytlačenou, dej na talíř čerstvé ústřice, posyp je pepřem a hrstbičkem a v šťávě nech je ohřátí. Zatím vlož těsto do formy, potří je sekaninou, oblož to ústřicemi a přidej ocásky račí a žampiony na másle udušené s citronovou šťávou, na to dej opět sekaninu a konečně těsto, potří to vejcem a nech paštyku 1/2 hodinu. Do šťávy z ústřic přidej trochu šťávy citronové, kousek másla, trochu housky strouhané a několik lžic vína a svař to, sejmi svršek s paštyky, polij ústřice šťávou a pokryj opět svrškem.

499. Studená paštyka ze zvěřiny.

Našpikuj srnčí maso z kýty a prostrkej šunkou, vlož to do rendlíku, podlej žejdlíkem vína a nech to v chladnu ležeti přes noc. Potom to dus v jiném rendlíku s cibulí, petruželí, mrkví a přidej trochu vína a láku, v němž maso leželo. Pak to nech vychladnouti a rozkrájej na tenké listy. Rozsekej zvěřinu s vepřovým masem, cibulí, žampionky, houskou ve víně namočenou, kůrou citronovou, osol to a pak utluč v moždíci na kaši. Potom vlož to do formy na těsto a přikryj a nech na svršku dvě dírky a peč. Když vychladne, vlej těmi dírkami hůtí polívku hovězí na to a nech paštyku den státi, pak ji nakrájej na kousky.

500. Paštyky se šunkou.

Vlož do vymazané formy těsto paštykové, smíchej žloutky se smetanou, přidej soli a květu k tomu a protlač to skrze síto, přimíchej k tomu šunku na drobno rozsekanou a poklad těsto míchanincem touto a přikryj opět těstem, potří to povrchu vejcem, nech to v troubě

zvolna péci půl hodiny, pak to vyndej z formy a dej teplé na stůl.

501. Sekaná paštyka.

Na těsto do formy dej tuto míchaninu :

Telecí a vepřovou pečení rozsekej, též sardele, cibuli, kůru citronovou, kapary a smrže, nech to dusit v rendlíku na másle, přidej k tomu trochu nastrouhané housky, nalej na to smetanu a víno, vyceď trochu šťávy citronové, osol to a okořeň květem a pepřem, vlož do paštyky, pokryj těstem, stiskni obě strany tohoto a nech to péci.

502. Paštyka z husích jater.

Usekej telecí a vepřové maso, slaninu, sardele, kůru citronovou, cibuli a kapary, a to vše udns na kousku másla, vezmi to s plotny a přidej trochu smetany kyselé, vína a polívky hovězí, osol to a okořeň pepřem a květem i přidej k tomu trochu nastrouhané housky ; potom vymaž formu máslem, vlož na ni těsto, na to sekaninu, játra husí syrová rozkrájej na lístky, posyp je solí a hřebíčkem tlučeným, dej na to nádivku, na to pak máslo, přikryj to opět těstem, pomaz vejcem a pak nech péci.

503. Studená paštyka z ryb.

Maso z lososa nebo pstruhů rozkrájej na kousky a protáhni sardelmi na nudle rozkrájenými, osol a vlož na máslo do rendlíku s petruželí zelenou, žampionky, ošlejchem aneb cibulkou rozsekanou a nech to dusit až maso stuhne. Rozsekej jiné maso z ryby s houskou, cibulí, petruželí, ošlejchem, sardelí utřenou, máslem a žloutky, osol a opepři i promíchej to a utluč v moždíku na kaši. Potom vlož těsto na piech, potří to sekaninou a oblož

kousky ryb dušených a přikryj to sekaninou a kouskem těstem, kraje toho stiskni, svršek potři vejcem a nech paštyku péci.

504. Studená paštyka.

Rozkrájej dvě libry telecího a dvě libry vepřového masa na menší kousky a kosti vyřež, tři dny dříve než chceš dělat paštyku, nalož maso a kosti do octa, potom maso z octa vyndej, přilej do octa vody, přidej cibuli a dvě telecí nožičky, nech to hodně vyvařit, osol, proced a nech vychladnouti. Očišť dva loty sardelí, usekej je drobounce a dvěma loty kapar a se čtvrtí libry slaniny. Zatím rozválej z máslového těsta as na malík ztlouští podlouhlou placku, dej ji na máslem pomazaný plech, potři ji menší částkou sardelové sekaniny, urovnej na ni naložené maso, potři pak ostatní sekaninou a pokladť tenkými lístky slaniny. Vyválej opět podlouhlou placku z máslového těsta, přehrň ji přes váleček a stáhni na paštyku ve způsob podlouhlého bochánku, potři kraje rozklepanými vejci a stiskni obě strany k sobě, uprostřed vykroj pomocí karty otvor, pomaž paštyku rozklepanými vejci a okrášli ji lístky, formičkou z máslového těsta vyplchanými a pomaž vejci. Dej to do horké trouby, nech dvě hodiny zpovolna péci; když jest zcela vychladlá, nalej do ní skrze otvor vychladlý, avšak tekutý kyselý rosol a nech ji v chladném místě do druhého dne. Můžeš ji pak dle libosti nakrájeti.

Moučná jídla.

505. Knedlíky obyčejné.

Rozkrájenou drobně housku usmaž na másle, rozdělej těsto z pěkné mouky a mléka v míse, přidej vejce,

osol to a promíchej, přidej housku a promíchej to ještě. Potom těsto vykrájej lžicí do vařící vody, zamíchej knedle a nech je půl hodiny vařit. Vašené roztrhej vidličkou neb rozkrájej nožem, posyp houskou nastrouhanou a polej máslem rozpáleným. — Také zelí neb povidla přidati můžeš.

506. Jiné.

Usmaž na drobno nakrájenou housku, utři v míse máslo a přidej vejce celá i žloutky, mléko a mouky dle potřeby, aby se utvořilo těsto tužší než na buchty, vypracuj ho náležitě, by se nesplo na ruku, potom přimíchej tu housku. Těsto vybírej lžicí a dávej do vařící vody a nech vařit knedle půl hodiny, pak je vyndej, rozkrájej neb roztrhej na misku a polej máslem rozpáleným. Přidati je lze k černé rybě neb s povidly, zelím a j. dáti na stůl.

507. Knedle bramborové.

Brambory vašené ustrouhej, utři máslo, přidej vejce a žloutky, smetanu, osol to, dej do toho brambory a pak krupici, mnoho-li třeba, by husté těsto se utvořilo, tak že by možno bylo z něj knedlíky dělati, i urob je a uvař ve slané vodě, posyp nastrouhanou kůrkou z housky, polej máslem rozpáleným a dej na stůl. — Místo krupice lze vzíti také pěknou mouku.

508. Knedle z vajec.

Vraz do mísy 10 vajec a vlij na ně osm lotů rozpustěného másla, přidej nastrouhané housky tolik, až udělá se těsto husté a řádně to osol. Potom z něho nadělej knedlíčky a peč je v horkém másle až sežloutnou. Potom ovař to v kuthanu širokém s vínem, rozkroj to a dej na stůl.

509. Tvarohové knedle.

S utřeným máslem smíchej tvaroh, přidej 3 žloutky a 3 vejce, a tolik nastrouhané housky, by se mohly dělati knedle, osol to, urob knedle, uvař v slané vodě, posyp nastrouhanou kůrkou z housky a polej rozpáleným máslem. Místo housky strouhané lze dáti mouku neb krupici, kdežto musí býti více tvarohu.

510. Knedlíky na mlíce.

Uhněť těsto na knedle z mouky, vajec, másla, květu a soli, svař mléko v rendlíku a lžící do toho nakrájej knedlíčky; když se uvaří, vlož je do mísy, k mlíku přimíchej žloutky a oslad je i okořeň skořicí.

511. Knedle švestkové.

Udělej těsto jako na nudle, vyválej ho, aby bylo z tloušťky nože, rozkrájej na kousky, obal v každý čerstvou švestku, udělej z toho kulaté knedle, uvař je ve vodě, dej na mísu, omašť rozpáleným máslem a posyp houskou nastrouhanou.

512. Knedle krupičné.

Vezmi část krupice a mouky, osol to, přidej kousek másla; mléka tolik, aby se utvořily knedle jako ořechy velké, peč je na másle do hněda, polij mlékem vařícím, nech je trochu v tom dusiti a dej je na stůl.

513. Knedle špekové.

Nakrájej housku, část ji usmaž se slaninou a nech to vychladnouti, přidej dvě vejce, sůl, mléka trochu, zbytek housky nakrájené a trochu mouky, aby se utvořilo těsto, promíchej to a nech potom státi, udělej knedle z něho, vař je as půl hodiny v slané vodě, a dej na stůl

s uzeným masem, aneb je posyp houskou nastrouhanou a usmaženou.

514. Jiné.

Rozkrájej slaninu a housky a usmaž, vraz do toho čtyry vejce a čtyry žloutky, přidej housku nakrájenou a v smetaně namočenou a mouku, udělej těsto a osol, pak usekej půl libry uzeného masa a dělej knedle, do prostřed dej maso a vař je v polívce, v nížto maso se vařilo, když jsou vařeny, posyp je nastrouhanou kůrkou z housky a polej máslem rozpáleným. — Sekané uzené maso také můžeš dáti do těsta.

515. Knedlíky jablkové.

Oloupej patnáct jablek, odstraň jádra, rozkrájej je na lístky, dej je do kastrolu, přidej půl žejdlíka vína, čtyry loty cukru a hřebíček, nech to dusiti a pak nech na míse vychladnouti, zpěň tři loty másla, přimíchej do toho čtyry žloutky, přidej tři loty utlučených, v bílku namočených mandlí, jablka, vanilku, cukr, co potřeby, míchej to, přidej drobtý z piškotů, a konečně sněh ze čtyř bílků, z těsta udělej knedle neb koblihy, upeč je do žluta a posyp cukrem vanilkovým.

516. Krupičné knedlíky s uzeninou.

Čtvrt libry másla utři se čtyřmi vejci, přidej žejdlík pěkné krupice a půl libry uzeného masa na drobno rozsekaného, osol to a promíchej. Potom lžící to vybírej a zavař do slané vody. Vyber potom sběračkou knedle a dej na mísu, posyp je nastrouhanou, na másle usmaženou houskou a polij novým máslem rozpáleným.

517. Nuky v mléce.

Utři v misce čtvrt libry dobrého másla, až se zpění, přimíchej šest žloutků, trochu drobné citronové kůry

a trochu soli; přidej půl žejdlíka mléka a tolik pěkné mouky, aby těsto jako na knedlíky husté bylo, vypracuj to měchačkou velmi dobře a přimíchej k posledku sníh, udělaný z bílků. Svař v rendlíku tři žejdlíky mléka se čtyřmi loty cukru a s kouskem vanilky, omoč v něm lžici, odkroj jí plnou lžicí těsta, vlož je do vařícího mléka a vybírajíc těsto lžicí, sázej je do mléka, až všecko dodáno bude. Dej nuky čtvrt hodiny vařit, pozorně jimi míchajíc, vyndej je potom lžicí na mísu a polij je ostatním mlékem.

Chceš-li nuky zcela jednoduše upravit, můžeš dvě vejce i čtyry loty másla při zadělání vynechat.

518. Flíčky postní.

Udělej těsto na nudle, vyválej ho, nech usušit, nakrájej flíčky, vař je v slané vodě, sceď je, omaš je máslem račím, natři kastrol máslem, posyp nudlemi jemnými, přimíchej k flíčkům trochu smetany, osol je a dej do nádoby, pokryj je máslovým těstem a peč je zvolna — také můžeš přimíchat do toho račí ocásky.

519. Flíčky s mandlemi.

Obyčejné těsto nudlové vyválej na tenko, rozkrájej ho na flíčky, tyto uvař v slané vodě, potřij formu máslem a posyp houskou nastrouhanou, vlož do ní vrstvu flíček a posyp je mandlemi nakrájenými, petruželí zelenou a cukrem, dej opět vrstvu flíček, když jest forma plná, omaš to hojně máslem, polij smetanou, posyp cukrem a opeč to.

520. Flíčky se šunkou.

Vyválej těsto nudlové, nakrájej flíčky, uvař je ve vodě, polej je vodou studenou, aby se nespekly, skvedlej máslo s vejci a smetanou, přidej poměrnou část šunky

na drobno rozkrájené, osol to a promíschej dobře, do formy dej těsto máslové a pak na to flíčky, na ty onu míchaninu, a tak pokračuj dále, až všeho jest ve formě, pak to dej do trouby, opeč to a vyklop na mísu i dej na stůl.

521. Flíčky s perníkem.

Udělej těsto jako na nudle, a až trochu oschne, rozkrájej je na stejné, čtverhranné, s krejcar velké kousky. Zavař je před úpravou do vařící osolené vody, nech je několikrát povařiti a potom sceď je. Dej na mísu vrstvu flíčků, posyp je strouhaným perníkem, promíschaným s tlučeným cukrem, omast je dobrým rozpáleným máslem, dej opět vrstvu flíčků, a posypavši je perníkem polij je notně rozpáleným novým máslem.

522. Pečené flíčky se zelím.

Vezmi hlávku zelí prostřední velikosti, sejmi z ní vrchní lupení, rozkrájej hlávku na čtvrtky, vyřízni košťály a rozkrájej zelí na tenké nudličky. Dej je potom do hrnku, přilij na ně tolik vody, aby zelí kryla a uvař zelí do měkka. Mezitím udělej z pěti vajec flíčky. Zpěň pak na rendlíku jednu rozstrouhanou cibuli se čtvrtlibrou másla, přidej k tomu uvařené zelí, trochu soli, štipec tlučeného pepře i dva loty tlučeného cukru a dej to až na hustou, hladkou kaši svařit. Uvař potom flíčky, sceď je, přidej je k zelí, přilij trochu smetany a promíschej to. Dej to pak do formy, máslem vymazané, oblož to máslem na kousky rozkrájeným a dej to zpovolna hodinku péci.

523. Nudle maštěné.

Vezmi mouku, dej na vál, udělej to na důlek, osol to, vraz několik vajec do důlku a přidej trochu vody, by udělalo se z toho těsto. Rozkrájej těsto na kusy,

hněť každý, posypávej při tom vál moukou, by se ne-
líplo, pak rozválej na tenký lupen a nakrájej nudle. Ty
uvař v slané vodě a proced a rychle polij studenou vo-
dou. — Rozpal kus másla v rendlíku, vsyp tam nudle
a míchej pilně, a když jsou všude horké, dej je na mísu
a posyp třeba smaženou nastrouhanou houskou neb sy-
rečkem.

524. Nudle pečené.

Udělej tenké nudle, míchej je a nech vychladnouti
pak přidej čtyry žloutky, sníh z dvou bílků, cukr, kůru
citronovou, trochu soli a řádně to promíchej. Vezmi
oplatky, pomaz je bílkem, vlož na ně hromádku nudlí,
sválej to na způsob koblihy, omoč ve vejcích a pak
v housce nastrouhané a peč v rozpáleném másle do žluta.
Posyp pak cukrem a dej na stůl.

525. Nudle dušené.

Nadělej nudle trochu silnější z těsta tvrdšího, zavař
v kastrole mléko, dej nudle do něj a k tomu kus másla,
pilně tím míchej a dus to až nudle osmahnou. Posyp
je pak cukrem a skořicí a dej na stůl.

526. Nudle smažené.

Udělej drobounké nudle, uvař je ve smetaně, míchej
je, by se nespekly, nech je vychladnout, přidej do nich
4 žloutky a ze 2 bílků sníh, cukr a kůru citronovou,
navlaž bílkem oplatky, zabal nudle do nich, omoč je ve
vejci, obal v housce nastrouhané a usmaž do žluta v roz-
páleném másle, posyp je cukrem a skořicí, přidej k nim
šodó a dej je na stůl. Také vanilku do nich dáti lze.

527. Nudle, zavařené v mléce.

Udělaj z pěti vajec pěkné nudle, zavař je pak do
čtyr žejdlíků dobrého vařícího mléka, přidej čtyry loty

cukru, asi čtyry loty másla i trochu soli a míchajíc jimi, aby se nudle nespekly, dej je tak dlouho vařit, až se na dně rendlíku zažloutlý škraloup utvoří. Přilij potom ještě žejdlík mléka, odstav rendlík s nudlemi od ohně a přikryvši jej nech je ještě chvíli státi, aby škraloup ode dna rendlíku odloupnouti se dal. Potom dej nudle na misku, vypíchni lopatičkou škraloupky, oblož jimi nudle a posyp je cukrem.

528 Vdolky bílé (bez droždí).

Skvedlej čtyry žloutky v hrnku, přidej as žejdlík mléka a žejdlík mouky, lžici cukru a trochu soli. Když těsto řádně promícháno, přidej k němu sněh ze čtyř bílků a nech je čtvrt hodiny státi na teplém místě a pak z něj peč vdolky jako dříve. Můžeš na ně dáti omáčku z vína a zavařeniny,

529. Vdolky nadívané.

Skvedlej žejdlík smetany s osmi vejci, přidej housku nastrouhanou až to zhustne, osol to a oslaď cukrem. Ve formě vdolkové rozpal máslo, nalij do každého dílku trochu toho těsta, na to vždy dej trochu zavařeniny a polij to opět těstem, peč vdolky po obou stranách až sežloutnou (do hněda téměř), posyp je cukrem a skořicí a dej na stůl.

530. Vdolky české.

Skvedlej v hrnků čtyry žloutky, čtyry vejce, dvě lžíce scezeného droždí se žejdlíkem smetany, přidej cukr, sůl a mouky tolik, až utvoří se těsto husté. Nech toto na teplém místě skynouti, ohřej trochu másla v dotyčné formě a peč v ní vdolky. Pak dále rozličným způsobem lze pokračovati, a sice můžeš je dusiti v mléce a posypati cukrem a vždy dáti dva na sebe a tak na míse je

dáti da stůl. — Nebo pomažou se nějakou zavařeninou, ku př. povidly, a sypou se sýrem i kropí, perníkem, máslem, smetanou a j.

531. Vdolky jemné.

S potřebnou částí cukru skvedlej část žloutků, dej do toho šest lžiček mouky a kvedlej to opět řádně, udělej sníh ze šesti vajec a přimíchej k tomu, peč to na másle, naplň a posyp cukrem.

532. Vdolky bramborové.

Zpěň osm lotů másla, dvě vejce, čtyry žloutky, dvě lžíce droždí, štipec vanilky, žejdlík smetany, libru bramborů vařených a nastrouhaných, čtyry loty cukru, čtyry loty nakrájených hrozin, promíchej to vše dobře, přidej osm lotů mouky a smíchej to — ale nemnoho; do formy dej trochu másla, ohřej to, dej do formy lžící míchaniny té, opeč to po obou stranách, uprav to na mísu, posyp cukrem a dej teplé na stůl. (Těsto musí dobře skynouti).

533. Lívance.

Vraz 4 žloutky a 4 vejce do hrnku, přidej žejdlík smetany a 4 lžíce droždí, cukr, sůl, kůru citronovou nakrájenou, květ, a mouky přimíchej tolik, by udělalo se těsto prostředně husté, by se mohlo líti, nech je skynout, zamíchej a lij do formy lívanečky (nebo na plotnu), pečené omoč v másle, posyp skořicí a cukrem — nebo je pomaž povidly, posyp nastrouhaným sýrem a pokrop smetanou, aneb jinou ještě zavařeninou lze je pomazati.

534. Obyčejný koláč.

Tři čtvrtky mouky, půl libry másla, též tolik cukru, čtyry vejce, lot kmínu a půl žejdlíku vína sladkého, promíchej to řádně a upeč rychle.

535. Jiný způsob.

Dvě libry mouky, půl libry másla a tři loty droždí skvedlej v těsto, nech to kynouti půl hodiny, přimíchej žloutky a bílek ze čtyř vajec, každé zvlášť skvedlané, libru cukru, žejdlík mléka, půl žejdlíka vína sladkého, kůru z jednoho citronu, lžičku zázvoru, libru hrozinek a trochu skořice a peč to.

536. Koláč višňový (vídeňský).

Půl libry másla skvedlej se lžící vody a vraz do toho pozvolna čtyry vejce (celá) a osm žloutků; v celku hodiť to můžeš kvedlati. Potom přimíchej k tomu 12 lotů cukru tlučeného, kůru citronovou drobounce rozkrájenou a půl libry mouky, namaž plech máslem, posyp houskou nastrouhanou a přidej těsta, tak aby pokryt byl plech; do ostatního těsta přimíchej libru višní (veikslí) a peč to zvolna.

537. Višňový koláč (pražský).

Udělej křehké těsto, vyválej ho, vlož na plech, na němž se má péci, nařízni ho po kraji a na prst asi přehni, vezmi pěkné malé višně, vyber pecky, sced šťávu, dej je na těsto, posyp je hezky cukrem a třeba i drobnými mandlemi, překlopený kraj omaž bílkem a upeč rychle koláč. Pečený rozkrájej na stejné kusy, posyp cukrem a vlož úhledně na mísu.

538. Koláč švestkový.

Do libry mouky nakrájej půl libry másla, osol to a prohněť, vezmi lžici cukru tlučeného, osm žloutků, čtyry lžice smetany, dvě lžice droždí a čtyry lžice kyselé smetany, udělej těsto a prohněť je, uválej pak na půl prstu tloušťky, vlož na plech, překlop kraj, vezmi

zralé švestky, oloupej a rozkrájej je na půle a poklad hustě podle sebe na těsto, posyp je cukrem tlučeným, skořicí a kůrou citronovou drobně nakrájenou, nech těsto skynouti a peč je. Koláč pečený nakrájej na stejné kusy, posyp hojně cukrem a vlož na mísu.

539. Višňový koláč s drobtý.

Osm lotů másla, čtyry žloutky, a z těch bílků sněh skvedlej, vezmi žejdlík drobtů z rohlíčků, navlaž je šťávou višňovou, přidej čtyry loty cukru, z půl citronu kůru, štípec vanilky, smíchej to řádně, přidej talíř višní k tomu, poklad formu těstem máslovým, těsto dej na to, přikryj to, peč rychle, vyklop na mísu, posyp cukrem a dej pak na stůl.

540. Koláč se švestkami.

Vezmi čtyry loty másla, čtyry loty téhož přepuštěného (šmolce), jeden lot droždí a trochu cukru, dvě vejce (celé) a čtyry žloutky, skvedlej to a udělej kypřé těsto, dej je na plech, máslem pomazaný, oblož švestkami a peč.

541. České koláče.

Skvedlej mouku s máslem, přidej trochu droždí a teplého mléka, žloutky i celá vejce a udělej těsto, vlož kousky toho na oplatky a nech je kynouti, nakrájej mandle na dlouhé kousky, omoč je v bílku a másle a dej na koláče, i peč tyto na plechu. Obvyčejně mažou se koláče v Čechách povidly, tvarohem, mákem a rozličnými míchanicemi neb zavařeninami.

542. Cukrové koláče.

Vezmi šest lotů pěkné mouky, tři loty másla, dvě lžíce cukru stlučeného, dva loty mandlí tlučených, šťávu

z půl citronu, též na drobno nakrájenou kůru a žloutek. Umíchej těsto, rozválej ho na tloušťku asi půli prstu, vykrájej z něj malé flíčky, polož je na plotnu a peč. Když jsou pečený, dej na ně zavařeniny trochu, osuš je poněkud v troubě a dej je na stůl.

543. Třená buchta s mákem.

Utři v míse máslo s vařeným mákem, až se zpění, pak přidej žloutky a kůru citronovou, skořici, sůl, droždí, smetanu a mouku. Promíchej to náležitě a přidej sněh z bílků. Vymaž formu máslem, vylož mandlemi nakrájenými a posyp houskou. Vlij těsto do formy a peč je zvolna, pak je vyklop a posyp cukrem.

544. Třená buchta.

Zpěň máslo, přidej žloutky a vejce, cukr tlučený, citronovou kůru, droždí, sůl a trochu mouky, i míchej to půl hodiny. Vymaž pekáč máslem a vylož mandlemi nakrájenými, posyp houskou nastrouhanou a naplň na polo těstem, i nech to zkynout a pak to zvolna peč. Pak buchtu vyklop na talíř a posyp ji cukrem.

545. Vánočka.

Rozemni v mouce máslo a přidej cukr tlučený, nakrájenou kůru citronovou, trochu kvasnic, osol to, zadělej dobrým mlékem v tuhé těsto a nech je kynouti, nakrájej mandle opeřené a oloupané, přeber hrozinky, dej těsto na vál a doň mandle a hrozinky a prohněť to řádně, rozděľ těsto na kusy, nadělej z nich kulaté pruhy a vezmi čtyry z nich i upleť část dolejší a uprav ji na mastný papír, pak upleť tři prameny a vlož na první vrstvu, pak stoč dva prameny a polož nahoru, konce vesměs přimáčkní, pomaž vánočku vejci a nech ji ky-

nouti aspoň půldruhé hodiny, pak ji peč v troubě aspoň hodinu, či lépe, možno-li to, v peci.

546. Mazanec.

Rozpusť tři čtvrtky libry nového másla, dej doň půl třetího žejdlíku sladké smetany, asi osm žloutků, 4 lžice kvasnic, tři loty cukru, rozmíchej to vše dobře a zadělej těsto hezky husté, totiž vezmi náležitou část pěkné mouky, vypracuj ho až dělá bubliny, přidej pak ještě drobnou kůru citronovou, tlučení květ a nech to skynout, osol těsto, dej doň 4 loty mandlí rozkrájených, 4 loty hroziněk velkých a opět to prohnět a dělej pak bochánky, menší neb větší, pomaz je vejci a peč; menší v troubě, větší v peci.

547. Buchta.

Utři čtvrt libry másla, do žejdlíku smetany dej 6 žloutků, 3 lžice kvasnic, as 2 loty cukru tlučeního, osol to a rozmíchej a tím zadělej těsto husté, prohnět je řádně, rozválej ho pak asi na tloušťku dvou noží, pomaz to máslem, posyp cukrem, skořicí a mandlemi, formu pomaz máslem a posyp mandlemi, sviň buchtu a dej do formy i nech ji kynout $\frac{3}{4}$ hod. a též tak dlouho péci, pak ji vyklop, cukrem a skořicí posyp i nech vychladnout. Do buchty dávají se co nadávka též rozličné zavařeniny, zvláště povidla, mák a j.

548. Preclíky.

Do pěkné mouky nakrájej máslo čerstvé, rozdrob ho s moukou, aby nezůstaly kusy, dej do toho cukr a sůl, droždí a mléko i zadělej těsto horké jako na buchtu a vypracuj ho až dělá puchýře a pak je nech skynouti, dej to na vál a dělej preclíčky, dávej je na papír na plech, pomaz je vejcem, nech skynout a pak je upeč do žluta.

549. Šišky.

Do pěkné mouky dej dle potřeby droždí, žloutky a máslo, zadělej těsto smetanou, přidej drobnou kůru citronovou, cukr a květ, udělej husté těsto, prohněť je řádně a nech je kynout, potom přidej trochu vína dobrého, opět prohněť je, osol a nech kynout, přidej mandle nakrájené, vypracuj ho ještě na vále, načež nadělej šišky, nech je skynout a pak je na másle upeč v pánvi do žlutohněda. Pečené pak cukrem posyp.

550. Kobližky.

Ohřej mouku v krajáči, zatím dej do smetany máslo a vejce, žloutky, droždí, trochu vanilky a cukru (vše to v přiměřených částech podle toho, mnoho-li má koblih se upéci), rozkvedlej to vše, dej to do mouky a udělej těsto, osol a prohněť, až dělá bubliny, pak je vyndež na vál a vyválej ho, vykrájej formou kulaté plátky, posyp ubrus moukou a vlož na něj koblíhy, přikryj opět jiným ubrusem a nech to kynouti na teplém místě; rozpal máslo v kastrole, vlož doň koblíhy, pokryj a peč, obrať je a pak lžící dávej na mísu, posyp cukrem a dej teplé na stůl. —

Aby nebyl okraj bledý, nesmí býti mnoho másla v rendlíku, by se v něm nepotopily, nýbrž jen as do polovice — tím povstane bledý okolek uprostřed. Také lze je nadívatí povidly, mákem a j.

551. Sněhové kobližky.

Dej na kuthan tři žejdlíky mléka a půl libry másla, když se to začne vařit, vsyp do toho tři čtvrti libry mouky, míchej tím neustále a nech to tak dlouho vařit, až se těsto kuthanu nechytá, dej to pak na mísu a nech vychladnouti, přidej potom k tomu deset žloutků, kousek tlučeného cukru, o nějž jsi kůru jednoho citronu byla

ostrouhala, hodně to promíchej a pak ještě lehce přimíchej sněh z desíti bílků. Potří plech máslem a dávej naň lžící malé hromádky toho těsta a nech je péci, upečené kobližky posyp pak skořicí a cukrem.

552. Koblihy z těsta máslového.

Rozválej těsto máslové na tenké plátky, vykrájej kulaté kousky, vlož je na plech a potří vejcem. Potom vykrájej menší proužky nežli jsou prvnější, potří je vejcem a vlož na ty druhé a na ty zase menší proužky, pomaz je opět bílkem, posyp cukrem, vyplň je zavařeninou a peč je.

553. Koblihy z páry.

Rozřízni koblihy v prostředku a vlož je do kastrolu, máslem vymazaného, vezmi pak tři žejdlíky dobrého mléka, vraz doň tři vejce celé, přidej cukr a kůru citrónovou, rozkvedlej to řádně, vlej to na koblihy a dus je.

554. Suchary.

Rozemni v mouce máslo, skvedlej v mléce vejce a žloutky, vlej to do monky, přidej kvasnice, mandle nasekané, osol to a zadělej v těsto tuhé, vypracuj ho a nech kynout, dej pak va vál, nadělej bochánky úzké podlouhlé, nech je skynout v místě chladném, by se nerozběhly, pomaz je pak vejcem a upeč je, když vychladnou, nakrájej, osuš v troubě a posyp cukrem a skořicí po obou stranách.

555. Malé suchary.

S cukrem rozmíchej vejce, skořici, hřebíček a kůru z citronu, fenykl, a zadělej těsto jako na buchty, dělej z něho šišky na prst tlusté a klad je na papír namaзанý a dej je na plech a upeč je rychle, rozkrájej a nech usušit.

556. Těsto na štrudl (závinek).

Skvedlej žejdlík vody s vejcem a máslem, osol to a tím zadělej těsto, prohnět je dobře až se táhne a bubliny dělá, přikryj ho a nech asi půl hodiny státi. — Potom vyválej těsto asi na tloušku prstu, polož na stůl, těsto dej do prostřed a choď okolo stolu i rukama podobřej a protahuj těsto. To dělej tak dlouho až těsto jest jako papír tenké. — Kraje silnější okrájej, těsto posyp nádivkou, zdvihni ubrus na jedné straně, aby štrudl se sbalil a to upotřeb dle okolnosti.

557. Císařský štrudl.

Do másla zpěněného — osm lotů asi — vraž posobě sedm žloutků, skvedlej to řádně a pak přidej dvě lžíce cukru utlučeného, lžíci jemné mouky, půl žejdlíku smetany kyselé a z pěti bílku sněh. Udělej těsto smáslem, vytáhni je, posyp sekaninou, hrozkami — tři loty — a velkými bez jader, a na drobno rozsekanou kůrou pomerančovou, — též tři loty — sbal pak štrudl, pomaž jej máslem a pak ho vlož na kuthan také vymazaný máslem. Potom ze spodu i svrchu ať se peče, když zhnědne, vlej pod něj trochu vařícího mléka.

558. Štrudl se smetanou.

Zpěň máslo, natluč doň vejce, přidej vanilku, cukr, hrozinky, smetanu a housku nastrouhanou, až to řádně zhustne, vytáhni těsto, natři na to sekaninu a zdvihni ubrus, aby se štrudl sbalil. Natři kuthan máslem, vlož doň štrudl shrnutý, přidej trochu mléka a dej vespod trochu ohně a když jest udušen, posyp ho cukrem a dej na stůl; v nádobu přidej oslazené mléko se žloutkem.

559. Štrudl drobečkový.

Uprav těsto, nastrouhej housky neb rohlík, smaž je na másle a když to vychladne, posyp tím těsto, sbal je,

nadělej kusy a stiskni těsto na koncích. Nech je vařit ve vodě petrželové, dej je na mísu a posyp je drobtý housky usmaženými.

560. Štrudl švestkový.

Vezmi 35—40 zralých švestek, nakrájej z nich kola, přidej skořici, drobtý houskový, mandle utlučené s cukrem a utlučenou kůru citronovou. Těsto uprav a vytáhni, pomaz máslem, dej na ně míchaninu, sbal v štrudl a peč.

561. Štrudl špenátový.

Vyper náležitě špenát, uvař jej, oplákní vodou studenou a nasekej na drobnou, v horkém másle usmaž jemné drobtý housky, přidej k tomu špinát a nech to vychladnout, když to usmaženo, přimíchej k tomu několik žloutků a smetanu a dále pokračuj zas, jak svrchu udáno bylo.

562. Skořicový štrudl.

Na vál dej mouku, vraž dvě vejce do ní, přidej trochu vody, čtyry loty másla přepuštěného, osol to a uhněť toto těsto jako jiné, pak poklop naň rendlík a nech je stát. — Nakrájej půl libry mandlí svařených a oloupaných, přidej utlučeného cukru 12 lotů, lot skořice tlučené a několik hřebíčků, na drobnou nakrájenou kůru citronovou a smíchej to vše řádně. Vytáhni těsto, pomaz máslem, obal a peč i posypaný cukrem štrudl dej na stůl.

563. Štrudl jablkový.

Oloupej jablka, nakrájej na tenké lístky a posyp to cukrem. — Udělej těsto, posyp je hrozinkami, kůrou citronovou drobounce nasekanou, pak nakrájenými jablky, sbal štrudl, vlož jej do kastrolu máslem vymazaného,

štrudl svrchu pomaž také máslem rozpuštěným a upeč ho na prudkém ohni (svrchu a zdola) až do hněda, posyp jej pak cukrem a dej na stůl.

564. Tyrolská štrudle s hruškami.

Oloupej asi deset dobrých, zralých hrušek, rozkrájej je na tenké lístky, vyndej jáderníky a oblož jimi těsto udělané podle svrchu řečeného způsobu. Posyp je čtyřmi loty cukru, roztlučného s kouskem vanilie a tolik též oloupanými sladkými mandlemi, rozkrájenými na drobounko, a dokonči pak štrudli, jak svrchu řečeno bylo.

565. Lité štrudle (omeletky) smažené.

Vezmi 4 vejce a dva žloutky, žejdlík mléka a mouky tolik, by z toho bylo těsto řídké, osol to a míchej a vlej štrudle. Co nádivku vezmi čtyry loty mandlí, 4 žloutky a sníh z čtyř bílků, kůru citronovou a 4 lt. cukru a utři to. Pomaž ty štrudle, zaviň, nakrájej v půli, omoč ve vejci, obal v housce nastrouhané a upeč na másle rozpáleném, posyp je cukrem a dej na stůl.

566. Lité štrudle s tvarohem.

Těsto udělej tímže způsobem jako předešle, tvaroh připrav takto: Půl libry tvarohu, čtvrt lb. másla a 6 lt. parmaz. sýra ustrouhaného utři a přidej 4 žloutky, pomaž tím omeletky, zaviň je a dej na kastrol máslem vymazaný, pomaž je máslem rozpuštěným a nech je v troubě na polo upeci a potřij je opět máslem, posyp cukrem a dopeč je. — Štrudle mohou se také nadívatí povidly, rozdělanými, ale ne příliš řídké, k nimž přidá se kůra citronová, skořice tlučená a cukr.

567. Lité štrudle (omeletky) s rýží.

Vyper čtvrt lib. rýže ve vařící vodě, přilij na ni tři žejdlíky mléka, přidej šest lotů cukru, trochu soli

a kousek skořice a uvař ji na měkko i na husto. Utří v míse čtvrt libry čerstvého másla, přimíchej znenáhla osm žloutků, vychladlou rýži a k posledku sněh udělaný z bílků. Potří tím upečené lístky, sviň je, polož do formy aneb pekáčku, vytřeného máslem, polij je žejdlíkem dobrého mléka a dej je zpovolna pěkně upéci. Vyber je potom po jedné, urovnej je na misku a posypavši je cukrem dej je na stůl.

568. Omeletka saská.

Dej na pekáč namazaný máslem lžíci těsta, $\frac{1}{2}$ žejdlíka smetany, čtyry vejce, trochu cukru a soli, rozstrouhanou kůru citronovou, dva loty másla rozpuštěného štipec květu a 10 lotů mouky, zatoč pekáčem, by těsto rozběhlo se po celém stejně a posyp je rozinkami. Když těsto po jedné straně jest hnědé, obrať je a sviň, ale tak, aby rozinky přišly do vnitř, posyp cukrem a dej na stůl.

569. Lité štrudle (omeletky) se smaženou žemličkou.

Rozmoč lot cukru v žejdlíku dobrého mléka, vraz do něho tři celá vejce, tři žloutky, přidej k tomu trochu soli a tolik mouky, co jí k řídoučkému kapání zapotřebí jest. Rozkloktej to náležitě. Namaž mašlovátkem rozpálenou omeletní formu přepuštěným máslem, polej ji tenounce lžící těsta a peč je. Když těstový lístek na jedné straně zčervená, obrať jej a dopeč. Namaž opět formu i peč lístky dále a dej je na mísu. Mezitím usmaží se šest rozstrouhaných žemliček ve čtvrtlibře másla do zlatova a přidá se k nim šest lotů cukru, utlučeného s kouskem skořice, a šest lotů přebraných, umytých sultánek (hrozinek bez pecek). Posyp tím lístky, zaviň je, vymaž mísu máslem a vlož štrudle, jednu vedle

druhé, do ní. Rozkloktej v hrnku dva žloutky ve dvou žejdlících smetany, polej tím omeletky a upekš je pěkně posyp je cukrem.

Můžeš k nim také krém v nádobce přidat.

570. Smaženec s mandlemi.

Čtvrt libry másla utři a přidej k němu osm žloutků, čtvrt libry mouky, trochu cukru tlučeného, oloupaných a utlučených mandlí sladkých, smetanu dobrou, vytluč to hodně a přidej sněh z bílků k tomu. Rozpusť na kutěhanu máslo, vlej těsto do něj a nech je péci v troubě. Hleď aby čerstvý přišel na stůl.

571. Smaženec s jablky.

Oloupaná jablka nakrájej na tenké listy, dej jich vrstvu do formy máslem vymazané, posyp to cukrem a hrozkami, přidej housky strouhané vrstvu a střídej to až je vše ve formě, na vrch pak dej housku, na máslo a nech to pak v troubě péci, při čemž trochu vína přilévej a když jest to pečené, vyklop to na mísu, posyp cukrem a nes na stůl.

572. Smaženec krupičný.

Uvař kaši z krupice v mléce a nech ji prochladnout, přidej kousek másla, 8 vajec, 4 žloutky, 4 loty cukru, štipec soli, rozpál máslo na rendlík, vlej na to kaši a nech upéci v troubě rozkrájej to železnou lopatkou, vyndej na mísu, posyp cukrem a dej na stůl.

573. Smaženec z housky.

Nakrájej housky neb rohlíky na malé kousky a polej je na míse mlékem, do něhož bylo skvedláno několik vajec. Když mléko vtáhlo se do housek, rozpál máslo a uškvař na něm housky do hněda, posyp je cukrem a dej to na stůl.

574. Kaše bramborová.

Utluč v moždíři osm lotů vařených a oloupaných bramborů se čtyřmi loty másla, dej tu mýchaninu do krajáče, smíchej to s osmi žloutky, 6 loty cukru utlučeného, 4 loty utlučených sladkých mandlí, s osmi kousky mandlí hořkých, kůrou citronovou drobně rozkrájenou, osol to a peč to ve formě vymazané.

575. Kaše hráchová.

Čtvrtku másla račího zpěň, přimíchej k tomu pět žloutků a deset lotů svažené horké a procezené kaše z hrachu, smíchej s cukrem (4 lt.), přidej sníh z 5 bílků natři formu račím máslem, peč kaši až bude hnědožlutá, vyklop ji na mísu cukrem posypanou a dej na stůl.

576. Kaše s jablky.

Oloupej deset jablek, nastrouhej je, smíchej se 6 vejci, 8 lžic smetany přidej, vanilky trochu, citronové a pomerančové kůry, cukr a citron, přimíchej strouhané housky, až utvoří se těsto husté, vymaž formu máslem, posyp drobtý housky, dej do toho kaši a peč ji do žlutohněda a pak dej na stůl posypanou cukrem.

577. Kaše obyčejná.

Osm lžic mouky skvedlej v kastrole s mlékem, dej na oheň a míchej tím silně; když to zhustne, přidej cukr a máslo, svař to řádně a dej pak na stůl.

578. Kaše z bramborů.

Skvedlej 12 lotů másla, 4 žloutky a sníh z bílku těch, 12 lotů bramborů vařených a ostrouhaných, 4 loty cukru utlučeného, trochu vanilky, 2 lžice droždí, míchej to $\frac{1}{2}$ hod., přimíchej 4 loty rybízku zavařeného, polej formu máslem, dej těsto do ní, peč to rychle a dej na stůl.

579. Haše francouzské.

Vezmi $\frac{1}{2}$ lb. mouky, $\frac{1}{2}$ lb. másla, 2 loty cukru, sole trochu, štipec vanilky, skvedlej to, rozdělej těsto 3 žloutky a smetanou ($\frac{1}{2}$ žejdl.) prohnět je z tloušky dvou nožů, vykrájej formičkou, pomaž zavařeninou kousky a vlož na ně jiné, omaž to vejcem, peč to zvolna, uprav na mřsu a dej na stůl.

580. Bába žemlová.

Vymaž formu, vlož do ní nakrájenou housku, posyp to hrozkami a citronovou kůrou a na to zase polož vrstvou housky a tak pokračuj dále, vraž do hrnce dvě vejce, přilej smetany s potřeby, aby nádoba se naplnila, skvrdlej to, osol, vraž do toho jedno neb dvě vejce, přidej trochu citronové kůry a cukru, aby to bylo dosti sladké, vlej to na housky, posyp to cukrem, omaš to řádně a peč to v troubě, aby to na hoře i dole dostalo pěknou žlutou kůru, pak to posyp ještě cukrem, a dej to i s formou neb rendlíkem na stůl.

581. Zelník bez kvasnic.

Vezmi mouku, zadělej těsto žloutky a smetanou, osol to i ocukruj a vypracuj aby ztuhlo, pak ho rozválej, nakrájej naň máslo a překládej je i rozválej jako těsto máslové až není vidět žádné máslo, pak rozválej těsto na tenké lístky, poklad je připraveným zelím střídavě a pokryj druhým lístkem, pak je dej na plech pomazaný a upeč je.

582. Zelník.

Usekej drobounce zeli a dus je do měkka, osol, opepři a nech vychladnouti, vezmi žejdlík smetany, žloutky, cukr tlučený, tři lžíce kvasnic, mouku pěknou a máslo, spracuj těsto řádně a nech skynout, osol a uválej na

tenko, rozkrájej a dej na jeden kousek zelí a druhým to pokryj a stiskni kraje, nech to skynout trochu a dej na plech máslem namazaný; pomaž je pak a obrať, aby po obou stranách zčervenaly, pomaž je opět máslem a dej je vlažné na stůl.

Pudingy a nákypy.

583. Puding jablekový.

Oloupej čtyry jablka, nakrájej na čtvrtky, vař je i se slupkou ve vodě, přidej drobtý chleba, máslo, žloutky, bílek, kůru citronovou a dle libosti cukru a peč to v těstu.

584. Puding houskový.

Namoč housky, z nichž kurka byla odstraněna, ve smetaně, zpěň máslo, skvedlej s ním šest žloutků, pak housky namočené a vytlačené, přidej na nudle nakrájené mandle, kůru citronovou, cukr utlučený, hrozinky (také rum), sníh z pěti bílků; ubrus potři máslem a zavaž do něj tu míchaninu a vař ji hodinu ve vodě a dej puding politý se chaudeau na stůl.

585. Puding ságový.

K půldruhému mázu mléka vařeného se ságem, kůrou citronovou, skoficí, květem a cukrem přidej čtyry vejce a upeč to v těstě.

586. Puding rýžový.

Uvař z prudka libru rýže v 4 žejdlících mléka, pak to postav na malý jen oheň a nech to zhustnouti, přidej

půl libry másla a půl libry tlučeného cukru; po vychladnutí přimíchej 16 žloutků, nastrouhanou kůru citronovou a štipec soli, též drobty makaronek, půl libry čistých hrozinek a korintek, čtyry loty citronátu a sněh z bílků, a pak vař puding v ubrusu nebo ve formě. Omáčku k němu dáti lze z mléka, šípků, malin, třešní a j.

587. Puding krupicový.

Vezmi tři čtvrtky libry hrubší krupice a svař ji ve 2 žejdlících mléka s 12 loty másla a stále to míchej. Když to vychladlo, přimíchej k tomu 12 žloutků, osm lotů cukru, nastrouhanou kůru citronovou, štipec soli, šest utlučených hořkých mandlí, sněh z bílků, a vař to hodinu neb půldruhé. Omáčku dej k tomu z ovoce, mléka neb vína.

588. Anglický plumpuding.

Skrájej na kousky půl libry sádla, smíchej s půl libry mouky, přidej půl libry velkých hrozinek bez jader, čtyry vejce, čtyry loty cukru, trochu soli, nasekanou kůru citronovou, půl žejdlíka smetany a sklenku dobrého a silného rumu. — Potřetí ubrus máslem, svaž do něj míchavinu a vař to nejméně půl druhé hodiny. Uprav to na mísu, přidej chaudéau z vína, vlož na to puding, vtlač doň lžící dřívky, vlij do nich rum a lih a tento zapal dříve než puding dáš na stůl.

589. Rybí puding.

Umyj a očišť asi libru ryby, vyndej kůstky a stáhni kůži a maso vyper i sesekej ho s cibulí, petruželí, sardelkou, citronovou kůrou a tukem hovězím na drobno, dej tu sekaninu na mísu a polij máslem rozpuštěným, přidej nastrouhanou, v mléce namočenou a opět vymač-

kanou housku, sůl a květ (muškátový), přimíchej k tomu pět žloutků a sněh z třech bílků, a pak dále pokračuj jako dříve.

590. Holandský puding.

Do dvou žejdlíčků mléka dej libru másla, přidej dvě libry mouky, osm vajec, čtyry lžice droždí, libru hrozinek a čtvrt libry cukru a vař to hodinu. Puding tento jí se teplý i studený — v posledním případě místo hrozinek dá se kmín.

591. Puding s masem.

Z vařených a skrze síto protlačených bramborů uprav těsto, polož na to plátky masa hovězího neb skopového, posyp cibulí nasekanou, omast, dej kaši z bramborů na to a peč to.

592. Bramborový puding.

Dej do krajáče půl libry vařených a strouhaných bramborů, půl libry cukru, šest žloutků, šest celých vajec a vanilku, kvedlej to půl hodiny, vymaž formu máslem, dej do ní tu míchaninu a peč ji rychle; posyp puding cukrem a vanilkou a dej ho na stůl.

593. Merunkový puding.

Utluč dobře v trochu mléce dvanáct lotů oloupaných mandlí s desíti na tvrdo uvařenými žloutky, dej to do mísy, přidej k tomu půl libry svařeniny merunkové, deset lotů čerstvého másla, deset lotů tlučeného cukru, deset lotů jemně utlučených sladkých makaronek, dvanáct žloutků, as půl hodiny tím míchej, pak ještě lehce přimíchej tuhý sněh z osmi bílků. Vymaž formu máslem, nalej do ní smíšeninu a vař to v páře na předešlý způsob tři čtvrtě hodiny. Vyklop puding na mísu a přidej

V mísečce omáčku merunkovou. Omáčka merunková připravuje se takto: k zavařenině merunkové přilívej víno, přidej skořici a kůru z půl citronu, přistav to k ohni a míchej tím stále, když by se to chtělo vařit, odstav to od ohně, proced skrze sejtko, oslad, priklop pokličkou a nech státi na vlažném místě.

594. Puding z ořechů.

Ušus kousek chlebička na lístky nakrájeného, pak ho roztluč a prosyp skrze sejtko. Utři jádra z ořechů (asi kopy) neb utluč je na kaši a pokropuj je trochu vodou. Zpěň dobré máslo, přidej k němu několik žloutků, cukr utlučený, trochu soli, všecko roztlučené a chlebiček prosátý a míchej to čtvrt hodiny. Protáhni to sněhem z bílků, dej do formy máslem vytřené a vař to v páře. Vyklop na mísu, polej šodem a dej na stůl.

595. Bavlněný puding.

Utři půl libry másla, přidej k němu půl libry tlučeného cukru, půl libry sladkých mandli oloupaných a rozstrouhaných, osm žloutků a kůru s půl citronu drobně nasekanou a míchej tím půl hodiny. Vymaž formu máslem, posyp houskou nastrouhanou, vlij to do ní a nech 1 hodinu vařiti v páře. Vyklop to na mísu a polij šodem aneb čokoládou.

596. Puding s rejží.

Uvař v mléce osm lotů rýže, spěň též osm lotů másla, rozkvedlej v tom osm žloutků a čtyry vejce, tři loty cukru utlučeného, rejží vychladlou, žluté z citronu, sůl, míchej to půl hodiny, oblož formu těstem máslovým, do prostřed dej míchaninu a ostatní přes to, peč to čtvrt hodiny, vyklop na mísu a dej teplé na stůl.

597. Puding špenátový.

Usekej čistý špenát a dej do másla utřeného, přidej 4 vejce, trochu květu, soli a housky nastrouhané, aby těsto bylo husté, jako má býti na puding, omoč ubrus v studené vodě, zavaž doň těsto a vař v slané vodě hodinu, vyklop to pak na mísu, posyp nastrouhanou kůrkou z housky, polej rozpáleným máslem a dej to na stůl.

598. Puding piškotový.

Dej do hluboké mísy osm lotů čerstvého másla, přidej osm lotů tlučeného cukru a 12 žloutků, míchej tím až se to zpění, a když jest to hodně utlučeno, přidej k tomu osm lotů jemně nastrouhaných mandlí a šest na tvrdo uvařených a skrze sejtka protlačených žloutků a lehce k tomu přimíchej sníh z osmi bílků. Vymaž pak pudingovou formu hojně máslem, posyp ji prosátou žemličkou a naplň formu-as na dva prsty zvýší upravenou smíšeninou, na to pak dej vrstvu v rumu omočených piškotů a střídej to tak, vždycky vrstvu smíšeniny a vrstvu piškotů, poslední vrstva však musí býti ze smíšeniny, přiklop dobře formu, dej na vrch těžítke, postav formu do kuthanu s vařící vodou, a nech to přes půl hodiny vařit, osuš pak dobře formu, vyklop puding na mísu, polej jej vinným šodem, do kterého jsi byla přimíchala trochu rumu a podej ostatní vinné šodó na míse.

599. Nákyp ze strouhanky.

Udělej strouhanku drobnoukou, uvař ji se smetanou tak aby z ní stala se hustá kaše a nech to vychladnout, pak dej to na máslo utřené a přimíchej 6 žloutků, 6 lotů tlučeného a na citronu ostrouhaného cukru a sníh z 6 bílků, vymaž formu máslem a posyp žemličkou nastrouhanou, vlej to do ní a nech upeci do žluta, vyklop, posyp cukrem a dej na stůl.

600. Nákyp chlebový.

Utři půl libry másla a přimíschej doň 12 žloutků, nastrouhej $\frac{1}{2}$ lb. bílého chleba, přidej trochu červeného vína a když to se do chleba vsákne, dej k tomu máslo s těmi žloutky, přidej 6 mandlí strouhaných, 8 lotů cukru, hřebíček tlučený a skořici, vlej to pak do formy vymazané a upeč to zvolna, posyp cukrem a dej na stůl.

601. Nákyp bramborový.

Nastrouhej brambory na mýsu, přimíschej k nim několik žloutků, tlučený cukr a nakrájenou kůru citronovou, strouhané nebo tlučené mandle a sníh z bílků, vlej to do vymazané a houskou nastrouhanou posypané formy a upeč to zvolna, posyp cukrem a dej na stůl.

602. Nákyp čokoládový.

Skvedlej vejce se smetanou a šťavou citrónovou, svař to trochu až to zhustne, vlej to do ubrusu, zavaž, polož na to tíži, by se vymačkala syrovátka zatím utři máslo a žloutky, přidej loupané strouhané nebo tlučené mandle, též cukr, čokoladu nastrouhanou, pak ten tvaroh drobet rozmíchaný přidej nakrájenou kůru citronovou, tři to dobře, přidej sníh z bílků, vymaž formu a posyp kůrou z housky, vlej to do formy a peč volně asi hodinu, pak to vyklop, posyp cukrem a dej na stůl.

603. Nákyp mandlový.

Uvař kaši z krupice hustou a nech ji vychladnout, utři as tři loty másla, a dej doň tu kaši, vraž 8 žloutků do toho, přidej $\frac{1}{2}$ lb. oloupaných a rozkrájených mandlí, 4 loty tlučeného cukru, s půl citronu kůru, dej to do formy vymazané, posyp cukrem a peč to do žluta, můžeš přidat též sníh z bílků.

604. Náryp tvarohový.

Utři 4 loty másla a 8 lotů tvarohu, přidej 5 žloutku, 4 loty cukru tlučeného, 4 loty mandlí nakrájených, též kůru citronovou a třeba trochu s cukrem tlučené vanilky, utři to, osol a přidej sněh z pěti žloutků, vymaž formu máslem, posyp nastrouhanou žemličkou, dej ten tvaroh do ní a nech asi půl hod. vařit ve vodě, pak to upeč v troubě, vyklop na mísu, posyp cukrem vanilkovým a dej na stůl.

605. Náryp z kávy.

Rozkrájej 3 žemličky ostrouhané, uvař v smetaně $\frac{1}{4}$ lib. kávy pražené a nech ji učistit, pak ji vlej na ty žemličky a nech je rozmočit, pak na rendlíků rozvařit, aby z nich byla kaše, míchej to stále a když kaše vychladne, přidej 4 loty másla, 7 žloutků, sněh z 2 bílků, 4 loty cukru a kousek vanilky, vymaž formu novým máslem, posyp houskou nastrouhanou, vlej tam tu míchaninu a peč to zvolna; pak to vyklop, posyp cukrem a dej na stůl.

606. Náryp citronový.

Do cukru utlučeného vraž 6 žloutků, utři je řádně, dej k tomu kůru s půl citronu nakrájenou a šťávu zralého citronu, sněh z 6 bílků a zamíchej to, vymaž mísu máslem, s kterou to chceš dáti na stůl, vlej to do ní a peč zvolna, posyp to cukrem a dej na stůl. — Tímž způsobem dělá se i náryp pomerančový, vezme se toliko místo citronové šťávy pomerančová. — Množství potřebných hmot řídí se dle množství jídla potřebného, vztažitě dle počtu osob, jež mají býti poděleny.

607. Náryp z bramborů a vajec.

Zpěň čtvrtku másla, smíchej s 6 loty cukru, 7 žloutky a talířem bramborů vařených a nastrouhaných,

přidej k tomu sněh ze 6 bílků, dej to do kastrolu máslem vymazaného, peč to zvolna a posyp cukrem a dej na stůl.

608. Náryp jablkový.

Oloupej jablka a vař ve víně a vodě v těsto husté, proced to, přidej cukr tlučený, skořici a vanilku, dus to až to zhustne a když jablka vychladnou, přimíchej čtyry loty másla, 3 žloutky a dva loty mandlí utlučených, sněh z třech bílků, dej to do kastrolu máslem vymazaného, posyp cukrem po vrchu a peč náryp zvolna po celou hodinu.

609. Náryp krupicový.

Zavař do smetany krupici až udělá se hustá kaše, když vychladne přidej 6 žloutků, 8 lotů cukru, čtvrtku másla, míchej to a přidej sněh z 5 bílků a peč náryp v kastrole máslem vymazaném. Vyklap jej a posypaný cukrem dej na stůl.

610. Náryp rýžový

těž tak se dělá, jen že rejže uvařená musí procezená býti skrze sejto.

611. Náryp z rohlíčku.

Nakrájej ze 6 rohlíčků malé kostky, skvedlej s mlékem několik žloutků a moč v tom rohlíčky. Zpěň máslo se žloutky, vymačkej rohlíčky a přidej k tomu sněh z pěti bílků, formu vymaž máslem a v té upeč náryp, a cukrem posypaný dej na stůl.

612. Náryp houskový.

Zpěň máslo, 8 lotů, přimíchej doň 10 žloutků, čtyry pěkné housky v mléce namočené a vymačkané, osm lotů

mandlí, jemně utlučených s bílkem, bílek ze čtyř vajec v sněh stlučený, čtyry loty cukru utlučeného, štipec vanilky, míchej to půl hodiny, vymaž formu máslem, dej tam míchaninu, peč ji zvolna, posyp cukrem a dej teplou na stůl.

613. Náryp morkový.

Vyper morek, nasekej na drobno a skvedlej, smíchej s nakrájenou drobnou houskou v mléce namočenou a vytlačenou, 6 loty cukru, solí, citronovou kůrou, žloutky a vejci, pak vymaž formu máslem, posyp houskou nastrouhanou, vlej na to těsto, peč náryp a dej cukrem posypaný na stůl.

614. Náryp malinový.

Zralé pěkné maliny protlač skrze sejto a svař je s cukrem v kašičku, pak vyper řádně rýži ve vařící vodě, svař ji v mléce s máslem a cukrem na husto a proced skrze sejtko. Utri dobré čerstvé máslo se žloutky do pěny, přidej k tomu citronovou kůru, štipec soli, maliny vyvařené a rýži procezenou a promíchej to dobře, pak přimíchej k tomu sněh z bílků, vlij to do mísy máslem vymazané, popraš cukrem a peč zvolna půldruhé hodiny, pak posyp cukrem a dej na stůl.

615. Náryp s parmazánem.

Rozkloktej pěknou mouku ve smetaně s tlučeným cukrem, uvař to do husta a míchej stále i přidej štipec soli. Dej to pak do mísy a přidej parmazán strouhaný, žloutky a pěnu smetanovou. Míchej tím až se to zpění a přidej k tomu zvolna sněh z bílků. Nadělej formičky z papíru, vlij to do nich a upeč to z povolna.

616. Nákyp moučný (se zavařeninou).

Vezmi mouku a máslo, prohněť to a dej do kastrolu, vlej na to smetanu, dej na oheň a míchej až to zhustne, avšak aniž by se to vařilo. Když to vychladne, přimíchej do toho šest žloutků, čtyry loty cukru a vanilky, smíchej to se sněhem ze šesti bílků, dej polovic těsta do formy máslem natřené, oplatky na to a pak zavařeninu, pokryj to oplatkami a vlej na to ostatní těsto, nech to vařit čtvrt hodiny v páře, vyklop, posyp cukrem a dej na stůl.

617. Nákyp rýžový s vanilkou.

Vezmi půl libry rýže, dva žejdlíky mléka, 12 lotů cukru, 8 lotů másla, 10 vajec a kus vanilky. Vař rejži v mléce s vanilkou, za půl hodiny přidej k tomu máslo a cukr tlučený a dus rejži až změkne. Potom ji řádně promíchej, protlač skrze sejto, přimíchej 10 žloutků a sněh z 10 bílků a peč to hodinu.

618. Nákyp piškotový.

Dej do hrnku půl libry jemně utlučeného cukru, vraz do toho dvanáct žloutků a as půl hodiny tím míchej, potom přidej k tomu půl libry dobře rozpuštěného másla, čtvrt libry tlučených piškotů a na drobno rozkrájenou kůru z jednoho citronu a dobře to rozmíchej, pak ještě lehce přimíchej sněh z osmi bílků. Pak dej to do mělké, kulaté, máslem vymazané plechové misky a peč to asi hodinu zcela zvolna v troubě, pak posyp nákyp cukrem a nez na stůl.

619. Nákyp ze žloutků.

Utři půl libry čerstvého másla až se hodně zpění. Vraz do toho poznenáhla šestnáct žloutků a každý o sobě rozmíchej. Přimíchej k tomu poznenáhla půl libry

jemně utlučeného cukru, o nějž jsi byla kůru dvou citronů ostrouhala a sněh ze čtyř bílků. Když jest vše dobře promícháno, vymaž melounovou aneb jinou formu dobře máslem, pak ji celou poklad máslovým neb jiným křehkým těstem a vlož do toho míchaninu. Aby to nebylo příliš tučné, můžeš k tomu přimíchati něco málo mouky. Nákyp tento nesmí se též příliš zhorka péci. Když jest upečen, vyklop jej na mísu a nes na stůl.

Příchoutky k polívce a k masu.

a) Asietky.*)

(Příchoutky po polívce.)

620. Sardele s kaparami.

Sardele čisté rozpůlí se na délku, vyberou se kůstky, sardelky natočí se okolo měchačky a položí takto stočené úhledně na plochou malou misku, posypou nasekanými tvrdými žlutky, kaparami, pokropí olejem a octem a udělá se okolek z aspiku teplého.

621. Žemličky s pickovinou (šunkou).

Ostrouhej kůru z třech žemliček, rozkrájej tyto na tenké lístky, potřij je dobrým máslem a posyp šunkou vařenou a na drobno rozsekanou, stlač je poněkud plochým nožem a pak urovnej řízky ty pěkně na mísu.

*) Za takové hodí se vše, co dráždí chuť, pročež hlemýždi, ústřice, pečené klobásy, mozečky sem spadají mimo zde uvedené. Dávají se na stůl po polívce před hovězím masem.

622. Ústřice bruselské.

Vytrhej ústřice ze skořápek, vlož je do vína a nech je tam hodinu ležeti, pak slij s nich víno, obal ústřice v mouce a usmaž je do žluta v másle rozpáleném. Urovnej je potom na mísu a nakapej na ně šťávu citrónovou.

623. Houska s játry.

Rozkrájej telecí játra, cibul a slaninu, nech to zpění na másle v kastrole, pak přidej játra do toho a dus to a přidávej polívku, by se to nepřipálilo, osol to a opepři a přidej též kousek zelené petružele drobounce nasekané. Z housky nakrájej řízky, usmaž je do žluta na másle, svlaž je polívkou, ale hned je zase vyndej, pomaž těmi játry a dej je na stůl.

624. Telecí mozek s omáčkou.

Čistý mozek vař asi čtvrt hodiny v slané vodě, pak ho vyndej na misku a posyp nakrájenou pažitkou. Omáčku k tomu udělej takto: Dva syrové a dva na tvrdo vařené žloutky protlač skrze sítko, tří s olejem olivovým až to zhustne, přidej k tomu trochu francouzské hořčice, octa, soli a pepře, zamíchej to, pak dej omáčku do nádobky a zároveň s horkým mozkem ji dej na stůl. — Musí omáčka tato býti již dříve hotova nežli mozek se vaří.

625. Zemličky s mozečkem.

Očišť mozek, zpění cibul na másle a přidej k němu mozek, osol a opepři to a nech půl hodiny dusit. Rozkrájej housky na tenké plátky, potří je dobrým máslem a trochu je opeč, pak je pomaž mozkem, poklad sardinkou čistou a zatočenou, dej na mísu a nes pak na stůl.¹

626. Jiný způsob.

Udus mozek tímže způsobem, dej na kuthan rozsekaná telecí játra a přidej k nim dvě čisté sardelky. Svař to, rozkrájej housky a pomaz napolo mozkiem a napolo játrami, posyp je aspikem drobounkým a urovnej na mísu.

627. Sardelové žemličky.

Usmažené houskové lístky polij sardelovým máslem, totiž: utluč 4 loty čistých sardelí se 6 loty dobrého másla a protlač to skrze sítko, potří tím housky, posyp je tvrdými žloutky drobně nasekanými a oblož sardelmi a kyselými okurkami na tenké nudle rozkrájenými, posyp kaparkami a urovnej na mísu.

628. Žemličky s husími játrami a se šunkou.

Rozsekej drobounce husí játra, též i z jiné drůbeže, zároveň i kousek šunky. V másle pak zpěň rozstrouhanou cibuli, přidej k ní sekaninu, osol a opepři to a dus půl hodiny; pomaz tím lístky žemličkové a pokrop šťávou citronovou.

629. Žemličky se sardelovým máslem.

Nakrájej tenké lístky ze čtyř žemliček, utři čtyry loty másla se čtyřmi sardelemi, uvař tři vejce na tvrdo, žloutky vyndej a rozetři a bílky usekej na drobno; nyní pomaz půlku každého řízku sardelovým máslem, a druhou půl žloutkami, na žloutky poklad sekané uzené maso a na máslo sekané bílky.

630. Topinky se sardelovým máslem.

Utri na čistém prkénku čtyry loty dobře očistěných sardelí se šesti neb sedmi loty čerstvého másla. Rozkrájej žemličky na tenké lístky a namaž je tím máslem.

Chceš-li, můžeš topinky pokládati lístky ze šunky neb uzeného jazyka, aneb můžeš je posypati žloutky na tvrdo uvařenými a na drobounko rozsekanými.

631. Topinky s uzeným jazykem.

Nakrájej zemličku na tenké topinky, namaž je čerstvým máslem, na jednu topinku polož vždy lístek uzeného jazyka a druhou topinku k ní přitlač.

632. Topinky se šunkou.

Utři čtyry loty másla až se zpění, pak rozsekej na drobno čtvrt libry vařené libové šunky, přidej k tomu máslo a dobře to rozmíchej, pak pomaž tím chléb na úhledné kousky nakrájený, a chceš-li posyp pažitkou na drobno rozkrájenou.

633. Jiný způsob.

Nakrájej z domácího chleba úhledné topinky, potřij je zcela čerstvým máslem, posyp rozstrouhaným sýrem parmazánským, pokryj jednu topinku dobrou, na tenké lístky nakrájenou šunkou, přilož topinku se šunkou na topinku bez šunky k sobě a dobře přitlač.

634. Vepřové jitrničky s pivem.

Usekej libru vepřového libového masa, osol ho a přidej k němu dle libosti tlučeného pepře, pak dálej z toho malé jitrničky, obal je v rozstrouhané zemličce a vlož je na máslem vymazaný rendlík; když jsou na jedné straně červené, obrať je na druhou stranu a podlívej je trochem pivem; potom je urovnej na misku, není-li dost šťávy na rendlíku, přilej ještě trochu piva, pak tím jitrničky polej a nes je na stůl.

635. Klobásy s červeným vínem.

Upeč dobré klobásy na másle, stáhni kůžičku z nich a rozkrájej tyto na kousky asi jako prst dlouhé, usmaž v horkém másle do zlatova tři lžíce nastrouhané housky a přilij k ní žejdlík červeného vína, uvař z toho hezky hustou omáčku, proced ji, vlož tam klobásy, povař je trochu, urovnej na misku a dej na stůl.

636. Chrupinky z bramborů.

Uvařené oloupané brambory nastrouhej, dej na misku do utřeného másla, přidej nasekanou petružel a pažitku, dvě vejce a dva žloutky, trochu nastrouhaného parmezánského syra, dobře to osol a promíchej. Udělej z toho asi na prst dlouhé a tlusté šišky, omoč je ve vejci, obal v housce a usmaž na másle do žluta.

637. Ústřice na rošti pečené.

Ústřice odtrhni od skořápek, avšak nech je v nich, posyp je pepřem a drobnou houskou, dej máslo a nasekanou petružel okolo nich a polož je na rošt a ten na oheň i přejed ústřice několikrátě žhavou lopatkou a urovnej je na mísu.

638. Ústřice pečené.

V kuse másla na rendlíku zpěň cibulku drobounce nakrájenou, vyřízni ústřice ze skořápek, vlož je na cibulku do rendlíku, dej do trouby a nech tam až se žloutnou, pak je vyndej na misku a polej šťávou a po-dej na tabul.

639. Ústřice zadělané.

Vezmi mléčí ze slanečků a vlož je přes noc do mléka, osuš je pak, rozkrájej na kousky, vlož do ústřicových skořápek a peč to dle způsobu předešlého.

640. Kaviar.

Urovnej kaviar pěkně na misku a na jinou zase lístky z trochu usušené housky a nakrájené citrony i podávej to zároveň s kaviarem na stůl.

b) Naloženiny k masu.

641. Naložené okurky.

Stejně velké okurky vyper v studené vodě, do hrnce dej koprové, vinné, bobkové a višňové listy, urovnej na to okurky a přikryj je zase listím, přidej několik zrnek pepře neb papriku, na to vlož opět vrstvu okurek a zase listí a tak pokračuj až se hrnec naplní. Navrch dej listí. Svař ocet s vodou a solí a nech to vychladnout, a polij tím pak okurky, postav je na vlažné místo a za tři dny je ulož do studena. Za šest dní jsou uleženy.

642. Malé okurky naložené.

Malé, pěkné a stejné okurky vyper a nech je přes noc státi ve vodě měkké a srovnej je pak do širokého soudku a sice po vrstvách a mezi každou vrstvu dej kopr, bobkový, višňový a vinné list — až se naplní soudek, na vrch dej listí a polej vychladlým, svařeným a osoleným octem vinným.

643. Naložený okurkový salát.

Oloupej okurky prostřední a rozkrájej na tenké lístky, promíchej je zpoclna se solí a vinným octem, nech je tak hodinu ležeti, pak vysyp na sejto a nech na něm as hodinu, aby náležitě všecko steklo. Okurkami naplň sklenice do pola, polej je dobrým, svařeným a

zase vystydlým octem a brabancovým olejem z výši dvou palců, obvaž pevně sklenice papírem a schovej v chladném místě. V zimě salát tento jest jakoby z čerstvých okurek.

644. Kyselé okurky vařené v páře.

Vyper malé, zdravé okurky a dej do čisté nádoby, osol ocet a svař, a vychladlý vlej na okurky a nech je v něm až do druhého dne, slej ocet, svař ho opět a vychladlý vlej zase na okurky a tak to ještě jednou opakuj, potom slej ocet, přidej k němu trochu vinného octa, soli a pepře, svař to a vychladlé vlej na okurky narovnané do sklenic a kmínem a koprem obložené. Sklenici obvaž plátnem a měchýřem a vař okurky půl hodiny v páře.

645. Brusinky.

Dej do kuthanu přebrané a v čerstvé vodě vyprané brusinky, nalej na ně pak octa s vodou svařeného, do něhož si byla cukru přidala, totiž vždy na dva žejdlíky octa přidej půl libry cukru, svař je pak doměkka, pak je opěnovačkou vyndej, šťávu nech pak ještě trochu zavařiti, dej pak úplně vychladlé brusinky do sklenic neb do kamenných hrnků, nalej pak na ně vychladlou šťávu, oblož pak hrnky papírem, propíchni je několikrátě jehlou a uschovej je pak v chladném studeném místě.

646. Naložené ryzce.

Vyber k nakládání mladé, zdravé ryzce, uřež kořínky a dej houby do studené vody. Dej do hrnce ocet vinný, osol a přidej kmín, pepř, hřebíček a nové koření, svař to a pak dej tam ryzce, vař je čtvrt hodiny, pak je nech vystydnouti, k potřebě okamžité nechají se v hrnku, mají-li však uschovány býti, vyndají se a necha-

jí uschnout. Pak srovnají se do hrnce a polejou vinným osoleným a kořeněným octem, svařeným a vychladlým, nádoba se obváže a uloží. Dbáti sluší se o to, by nedostal mázdu plesnivou a stane-li se to, očistí se a naleje se na ně čerstvý ocet vařený.

647. Ryzce v sklenicích naložené.

Vyper ryzce, uřež kořínky, svař houby a pak je dej do sklenice, svař dobrý vinný ocet se solí a pepřem, nalej ho na houby, postav sklenici do hrnku s vodou, tak sice aby voda až k hrdlu sklenice dosahovala a postav hrnek na plotnu, z měchýře hovězího nastříhej lístky větší, než jest otvor sklenic a namoč je a když sklenice s houbami asi pět minut stály ve varu, vyndej je, obvaž pevně měchýřem, postav je zas do vody, od ohně vzaté a nech je v ní vystydaout. Houby takové vydrží celý rok i déle.

648. Naložené hříbky.

Malým, čerstvým hříbkům ulámej stopky a vlož hlavičky do vařící osolené, s octem smíšené vody, nech je chvilku vařit, sceď je pak a nech uschnout. Urovnej je potom do sklenic neb hrnců, polej vinným, svařeným a zase vychladlým octem.

649. Žampiony naložené.

Malé, ještě uzavřené žampiony dej do rendlíka s rozstrouhanou cibulkou a nech je v šťávě dusit. Pak je dej s tou šťávou do sklenice nebo hrnku, polej je svařeným teplým octem a obvaž je měchýřem.

650. Naložené zelené lusky.

K nakládání ber jen mladé lusky, ořež je náležitě, nitky stáhni a vlož lusky do studené vody, na rendlíku

svar vodu slanou a v té pak lusky, sced je, polij vodou studenou a rozprostři je na velký šat, aby oschly. Pak je narovnej do kamenných hrnců neb sklenic, okořeň je pepřem, hřebíčkem a novým kořením, přidej kousek česneku a bobkový list a polej to vařeným a opět vychladlým octem. Když vychladnou, obvaž nádobu a ulož do chladného místa.

651. Karfiol naložený.

Rozdělaj karfiol na malé růže, ořež štopky a vyper růže a nech je vařiti minutu v slané vodě. Srovnej je pak do sklenic a hrnců, okořeň je (jako lusky), polij svařeným vychladlým octem vinným, obvaž a uschovej je v chladném místě.

652. Hořčice.

Utluč zrno v moždíři a prosij skrze sítko, svar pak vinní ocet neb víno bílé se skořicí a hřebíčkem a nalij ho vařící při stálém míchání, aby se žmolky neudělaly na hořčici a míchej až vychladne. Hořčice nesmí býti hustší nežli omáčka, pak ji nalej do sklenic, neb hrnců kamených, obvaž a uschovej na místě chladném. Hořčice může také místo z vinného octa dělat se z mestu.

653. Naložená smíšenina.

Rozděl karfiol na malé růže, uprav artičoky, vezmi kus křenové paličky, malé okurky, zelené turky, mrkev, cibul, malé žampiony, chřest mladý a několik španělských pepříků, vař každou tu věc v slané vodě s trochem octa jen tak aby zelenina změkla na polo, sced ji pak a rozlož aby uschla. Potom vlož tu smíšeninu do sklenic, přidej kousek česneku a muškátového květu. Svar ocet vinní, dej do něj několik zrněk pepře, hořčice, nové ko-

ření, proced ho a nech vychladnout, načež jej nalej na tu smíšeninu do sklenic, obvaž je měchýřem a ukryj v místě chladném.

Vejce a jiné pokrmy postní.

654. Míchané vejce s hříbký.

Dej na kuthan čisté a nakrájené hříbký, přidej kousek másla čerstvého, trochu kmínu a dus je zpovolna, přidej kousek nasekané petružele, osol to a dus až vysmahne šťáva, v jiném kuthanu udělej z obyčejného vejce sníh aneb dej pak je do prostřed mísy a houby připravené kolem nich.

655. Míchané vejce se sýrem.

Rozkvedlej vejce se smetanou, osol to a okořeň pepřem a květem, přidej k tomu máslo a nakrájený sýr ementálský, vlej to na kuthan, dej na oheň a míchej až to zhoustne, jako obyčejné vejce míchané, vyndej to na malou mísu, posyp nastrouhaným sýrem parmazánským a dej teplé na stůl.

656. Pečené vejce.

Utři máslo až se zpění, přidej pět žloutků k tomu, lžičku mouky, osol to a rozmíchej, přidej ještě trochu octa a smetany kyselé, trochu pepře, rozmíchej to a přimíchej k tomu deset na tvrdo uvařených a rozkrájených vajec, dej to na kuthan vymazaný máslem a peč to v troubě.

657. Vejce nadívané.

Rozpůl na tvrdo uvařené vejce, vyndej žloutky a utři je na másle, přidej nastrouhanou v smetaně namo-

čenou a vytlačenou housku, petržel zelenou, citronovou kůru, květ a sůl, utři to dobře a naděj tím vejce a dej na mísu, polej smetanou a nech to jen malou chvíli péci.

658. Vejce na kyselo.

Rozpusť máslo a přidej k němu trochu mouky a nech to spejchnout, pak nalej do toho několik lžic octa, zamíchej a přilévej zvolna dobré mléko a míchej to stále až je dosti omáčky, vař tuto a pak do ní tluč vejce jedno vedle druhého, kolik chceš a osol to, když vejce tuhnou, obrať je opatrně a nech ještě trochu povařit.

659. Vejce na měkko (a na tvrdo).

Po lžici pouštěj vejce do vařící vody tak aby se nepřestala voda ani vařit, i budou právě dobře vařeny, nebo když počnou se vařit, odtáhni hrnek od ohně a nech vejce deset minut v té vařící vodě. — Vaříš-li je vůbec dále, tedy podle doby více méně zhustnou a jsou uvařeny na tvrdo.

660. Vejce s octem a olejem.

Uvař vejce na tvrdo, rozkrájej v polovici, vezmi z nich polovici žloutků, tyto utluč s dvěma čerstvými žloutky v moždýři, uprav je na mísu, přimíchej olej provenský, ocet, petržel zelenou a pažitku, drobně rozsekané; přidej vejce ostatní, zamíchej je v tekutině té a dej pak na stůl.

661. Míchané vejce se sardelí.

Rozmíchej vejce se smetanou, rozhřej na rendlíku máslo, vlej tam vejce a když tuhnou posyp je sardelí a pažitkou drobounce nasekanou a dej na stůl. — Místo sardele vzítí lze také nasekanou petržel zelenou a dátí s kyselými okurkami na stůl.

662. Míchané vejce.

Roztluč vejce, kolik je libo, přilej smetanu a přidej lžici pažitky a vlej na rendlík, v němž kus másla rozpuštěno a na ohni míchej až zhustnou, ale aby nestvrdly, posol je a uprav na teplém talíři.

663. Vejce s houskou.

Proced namočenou housku skrze sejtko, osol, přidej cnkr, křuru citronovou, smíchej s vejci a přidej trochu sněhu udělaného; dej do to kuthanu, upeč, vysyp do mísy a posyp cukrem, ježž lopatkou žhavou spal na hnědo.

664. Nákyp z vajec. (Míchané vejce.)

Vezmi tři lžicemonky, půl žejdlíka mléka, rozkvedlej to, vraž do toho 12 vajec, rozkvedlej opět, osol a přidej pepř, vymaž kuthan máslem, vlej doň tu míchaninu a upeč trochu; dej na stůl v témže kuthanu.

665. Vejce se chřestem.

Vraž do hrnku deset vajec, přidej k tomu čtyry lžice smetany, osol to, rozkvedlej, dej čtyry loty másla do kuthanu, rozpál ho, vlej tam vejce, dej do nich hrst hlaviček chřestových, pozdvihni mēchačkou častěji vejce, aby to vypadalo co kopec, nech to zhustnouti a dej to na stůl.

666. Vejce sázené.

Svař půl mázu smetany s kusem másla v krajáci na ohni, vrážej do toho opatrně vejce, jedno po druhém, tak aby neslily se do hromady a když vejce zhustnou posyp každé solí a pepřem a dej s mísou na stůl.

667. Vejce s raky.

Svař v slané vodě raky, oloupej, rozkrájej ocásky a klepeta, nech je dusit s petruželí zelenou na másle,

osol je a opepři trochu. Rozkvedlej vejce a vlej je do másla rozpuštěného na rendlíku, osol to a míchej až to zhustne, pak je dej do prostřed misky a udělej okolek z dušených raků.

668. Vejce se šunkou.

Na másle udus uvařenou a na malé kousky rozkrájenou šunku s petruželí a pažitkou nasekanou a opepři ji. Potom udělej vejce míchané a přimíchej tu šunku k nim a dej to na misku.

669. Vejce s omáčkou koprovou.

Do vařící vody s octem vraž vejce jedno po druhém a když nahoru vyplynou, vyndej je a dej do studené vody. Dobrou jiškou zapraž polívku hovězí, přidej k tomu šťávu citronovou, kaprle a pepř a svař to na omáčku hladkou. Omáčku pak vlij na misku, vejce do ní a dej na stůl.

670. Sázené vejce na pickovinu.

Z uvařené pickoviny nakrájej lístky asi na stéblo tlusté, vlož je vedle sebe na rendlík na máslo rozpuštěné, nech je v tom prohřátí a polož pak na prohřátou plochu misku a na každý kousek dej jedno vejce.

Tímto způsobem dají se rozličné zbytky pečené, telecí neb skopové neb vepřové upravit.

671. Velké vejce velikonoční.

Očišť a vyper náležitě dva měchýře, jeden větší a druhý menší, dle toho, jak velké vejce máti chceš. Potom roztluč v poměru vejce, a sice žloutky dávej do jedné a bílky do druhé nádoby. Pak vlej žloutky do menšího měchýře, zavaž jej pevně a ponoř do vařící vody a nech to půl hodiny vařiti, vyndej pak měchýř,

opatrně ho odřízni a žloutek (veliký) dej do většího přichystaného měchýře a vlij naň bílky, ale tak aby se všech stran byl žloutek bílkem obklopen, zavaž měchýř a nech vařiti opět. Odřízni pak pozorně a máš vejce velikostí neobyčejné.

672. Vejce s hnědým máslem.

Na dvanáct vajec dej do rendlíku šest lotů másla a rozpal je do hněda až se kouří z něho. Odstav rendlík od ohně a do másla vrážej po sobě vejce čerstvé, opepři je trochu a osol, přidej trochu octa vinného a dej opět na oheň. Když bílek ztuhne na čisto, žloutek pak na polovic, sešmikni vejce na misku, přidej kousek másla do rendlíku, rozpal ho opět do hněda, polij vejce jím a pak je dej na stůl.

673. Vejce se slanečkem.

Stáhni slanečky, rozpůl je, vyber z nich kosti, vlož je do mléka a nech v něm nějaký čas, potom je osuš a peč na másle. Potom vlož na misku půlky slaneček vedle sebe a na každou polož jedno vejce sázené (připravené dle způsobu shora uvedeného).

674. Vejce ztracené.

V krajáči nech vařiti vodu, osol ji a přidej octa, by to mělo kyselou chuť, pak tam vrážej celé vejce, aby bílek se rozběhl a žloutek zůstal uprostřed. Když vejce ztuhnou, vyndej je a vlož do teplé vody na talíř, pak přidej k nějakému jídlu.

675. Volské oči.

Rozbij opatrně na talíř vejce, osol je, posyp řádně moukou a pusť je v rozpálené máslo, kdežto ono se upeče.

676. Svítek z vajec.

Uvař na tvrdo deset vajec, oloupej je a na drobno rozkrájej, utři šest lžic másla, až se zřění, přidej k tomu 5 žloutků, dobře to rozmíchej, přidej k tomu jednu v mléce namočenou, ustrouhanou a s kouskem másla utřenou žemličku, kousek na drobno rozsekané zelené petržele, trochu květu, několik lžic smetany, osol to, dej do toho rozkrájené vejce, dobře to rozmíchej, pak přimíchej zvolna z bílků tuhý sněh, vymaž formu máslem, dej tu smíšeninu do ní a nech v troubě upéci, vyklop to pak na mísu a dej na stůl.

677. Svítek krupičný.

Smíchej žloutky jeden po druhém s máslem, dej krupici do toho, osol to, přidej nakrájenou citronovou kůru a sněh z 8 bílků, vymaž kastrol máslem, vlej naň těsto a upeč do žluta, potom je vyklop, nakrájej za tepla a dej na pekáč, nalej naň studené mléko a vař v troubě až nabobří, že zdvojnásobí se množství jeho, potom ho vyndej na mísu, rozkvedlej asi 3 žloutky v smetaně, přilej mléko se svítku, oslaď to a zamíchej a vlej zase na svítek.

678. Svítek ze hříbků.

Vyper sušené hříbky v studené vodě a vař je do měkka v slané vodě, vodu pak sceď a houby rozsekej, utři máslo, přidej vejce a žloutky a zamíchej to s hříbků, přidej nastrohanou housku v mléce namočenou s vymačkanou, citronovou kůru drobně nakrájenou, osol to, okořeň květem, dej na kuthan vymazaný a posypaný strouhanou kůrou z housky, peč to v troubě, vyklop na mísu a dej na stůl — nebo rozkrájej a oblož tím špenát, čocku neb jinou zeleninu.

679. Svítek z višní.

Železnou metlou míchej v hrnku osm žloutků se čtvrt librou roztlučeného cukru, až se to zpění, přidej k tomu čtvrt libry bílých rozstrouhaných žemliček, drobné citronové kůry a zrno soli. Rozmíchej to dobře a přimíchej potom udělaný sníh z bílků. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, dej polovic těsta do ní, oblož to librou višní, z kterých pecky vyloupalas, vlej ostatní těsto na ně a nech to zpozvolna upéci. Vyklop to a posyp cukrem. Ten svítek požívá se též studený.

680. Puding ze štiky.

Usekej kousky masa se štiky, utři máslo (nejlépe račí), dej maso do něj, přidej dvě vejce a dva žloutky a nastrouhanou housku, v smetaně namočenou a vytlačenou a trochu květu, máslem vymaž šát a vylož račími ocásky aneb vlož naň pěkný věnec z petružele zelené a dej tam tu míchaninu, zavaž to a vař hodinu v petruželové vodě, zapraž to bílou jíškou a vlej ji na ten puding, přidej k tomu květ a možno-li kousek račského másla a dej na tabuli.

681. Svítek ze suchých hub.

V slané vodě uvař žejdlík suchých hříbků, sceď je a rozsekej, utři kus másla a dej ty houby do něho, přidej 3 vejce a 3 žloutky, nakrájenou cibul, nastrouhanou ve vodě namočenou a vymačkanou housku, citronovou kůru, květ a sůl, dej to do formy vymazané a nech to péci. Dá se to na stůl co jídlo, nebo se přidá k nějaké zelenině, ku př. maštěné čočce.

682. Tvarohové koblihy.

Rozetři půl libry tvarohu, dej do něj 4 žloutky, 3 lžíce hustých kvasnic, 4 lžíce vlažné smetany sladké a pěknou mouku, osol a vypracuj to a dělej koblihy, nech je trochu skynout a usmaž je pak do žlutova a dej na stůl s polním salátem.

683. Zemčata s vejci.

Vařené brambory rozkrájej na koláčky a též tak na tvrdo vařené vejce, vlož na vymazaný kuthan vrstvu bramborů, na ně vejce, posyp to pepřem a pokrop máslem a pak dej opět vrstvu zemčat a vajec, opepři a omast to opět a tak dále až je kuthan plný, na vrch pak musí přijít zemčata; rozmíchej pak dva syrové žloutky v žejdlíku dobrého mléka, osol to, polej tím brambory, tak aby byly pokryty právě, na vrch dej kousky másla a nech to upéci do žluta.

684. Brambory se slanečky.

Uvař brambory, oloupej je a rozkrájej na lístky; stáhní slanečky, rozpůl je po délce, vyber kosti, nech je asi půl hodiny ve vodě ležet a pak je rozkrájej na kousky. Pak vymaž formu máslem, posyp houskou nastrouhanou, dej tam vrstvu bramborů, pak na to slanečky nakrájené a přidej trochu smetany kyselé a tak i dále pokračuj až jest vše ve formě, navrh pak dej brambory obklop je nakrájeným máslem a nech to upéci i dej pak hned na stůl.

685. Omeletky s raky.

Uvařená klepeta račí a ocásky rozsekej, dej na rendlík, přidej nastrouhané sladké mandle, cukr tlučený žloutky a sůl, svař to v kašičku a michej stále, pak to nech vystydnout. Rozmoč cukr v mléce, dej do toho

tři vejce a tři žloutky, mouku a sůl rozmíchej v těsto řídké a upeč z něho na formě tenké lístky omeletkové po obou stranách a pak je potři onou sekaninou, slož je rozkrájej v půli, omoč ve vejci, posyp houskou nastrouhanou a usmaž na másle, posyp cukrem a skořicí a urovnej na mísu.

686. Makaronky s parmazánem.

Uvař makaronky, sceď a dej do rendlíka, polij je, hovězí polívkou, posyp solí, opepři a dus mírně. Naběhlé přendej na jiný kuthan do rozpuštěného másla, posyp je parmazánem strouhaným a přehoď několikráta. Dej pak je na mísu, posyp nastrouhaným sýrem (parmazanským) a polij novým máslem rozpáleným. Přidáš-li k sýru šunku uvařenou a nasekanou drobounce, nabudou tím makaronky lepší chuti — (což ale v postě by se nehodilo).

Na libru makaronků počítá se $\frac{1}{4}$ lb. másla a $\frac{1}{4}$ lb. parmazánu.

687. Brambory se hříbký.

Udus na másle s petruželí zelenoua nasekanou hříbký na drobno usekané, osol je a opepři trochu. Rozkrájej na lístky brambory vařené a dej jich vrstvu do vymazané formy, na ně vrstvu hříbků a máš-li raky, posyp to oloupanými ocásky a klepýtky, na to zas dej brambory a t. d. pokračuj, na vrch dej brambory a nech formu na dva prsty neplnou. Rozkvedlej dvě vejce s půl žejdlíka smetany, polij tím brambory, obklop je máslem novým a peč je v troubě.

688. Koblihy ze zemětat.

Utři vařené brambory na másle, přidej vejce a žloutky a mouky tolik, aby se udělalo těsto, vyválej ho

a pak nadělej listy tlusté as jako dvě stébła, na jeden list dej povidla upravená a polož pak na to druhý list, udělej takto koblihy a nech je v másle rozpáleném usmažiti do žluta. Místo povidel můžeš také dáti do těchto koblih sekaninu z hříbku a raků, usekej hříbky a v másle je nech osmažit, přidej k nim vejce, klepeta a ocasy račí, květ a kousek štiky na másle dušené, též račího másla, vše to promíchej dobře a upotřeb to místo oněch povidel.

689. Knedlíky z ryb.

Vykuchej kapra, vyber kosti a rozsekej maso na drobno, usmaž cibuli na másle, přidej k ní nasekanou petružel, sekané maso, mlíčí z kapra a krev, vejce, osol to a přidej tolik nastrouhané housky, by se mohly dělati z toho knedlíky, jež uvař v polívce rybí nebo ve vodě, pak je dej na mísu, posyp houskou nastrouhanou a polij máslem rozpáleným.

690. Paštičky z ryby.

Vyber kosti z ryby, z kapra neb štiky a usekej drobně maso, rozstrouhej cibuli, zpěň ji na másle, dej do toho maso nasekané, přidej čtyry čisté na másle utřené sardele, opepři to, dus a protlač skrze sítko. Udělej těsto paštičkové a jako se vůbec upravují paštičky z masa tak i připrav tyto z ryby.

691. Jitrničky ze štiky.

Vykuchej štika, stáhni kůži, vyber kosti a rozsekej na drobno maso, utři čtyry čisté sardele bez kostí a na másle, přidej kůru citronovou, hřebíček tlučený, koření nové a housku nastrouhanou v mléce namočenou a pak vymačkanou, to vše dobře rozmíchej a na vále z toho udělej šíšky, podobné malým jitrničkám. Ty omoč ve

vejčích, posyp houskou a sýrem parmazánským a usmaž je na másle. Dej to na stůl k nějaké zelenině, neb s omáčkou aneb také pouze s petruželí zelenou a usmaženou.

692. Dušené smrže.

Vezmi pěkné čerstvé smrže (sušené smrže jsou nezáživny), hled však, aby nebyly od červů ani dost málo nabryzly, vyper je několikráte ve vlažné vodě, aby v nich nezůstal žádný písek, jakýž se v hojnosti vždy v nich nalezá, a na koláčky je rozkrájej. Rozpuť na kuthanu kus čerstvého másla, dej do toho trochu na drobno rozkrájené cibule a rozsekané petruželové nati, dej do toho nakrájené smrže, osol a okořeň muškátem a nech dusiti do měkka. Udělej trochu máslové jíšky, rozdělej hovězí polívkou a vlej do toho a nech to as půl hodiny ještě povařiti. Přilej nyní ještě trochu dobré hnědé polívky, vytlač do toho šťávu z citronu a nes horké na stůl. K smržům dušeným můžeš přidati telecí kotletky.

693. Dušené žampiony.

Vezmi as talířek čerstvých žampionů, zdola štopky trochu odřízni, vyper je několikráte v čerstvé vodě, rozkrájej na lístky a dej hned dusiti. Dej totiž na kuthan 6 lotů čerstvého másla, vlož do něho žampiony, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu, přistav k ohni, přidej malou cibulku, osol, přidej čtyry lžíce dobré hovězí polívky a nech to několik minut dusiti. Tyto žampiony hodí se též za obložku k rozličným masitým a postním pokrmům.

694. Višňové vandličky.

Ušlehej ze čtyr bílků tuhy sněh, tři jej pak půl hodiny, přidej čtyry loty strouhané bílé zemličky, trochu

tlučené skořice, čtvrt libry tlučeného, prosatého cukru, o kterýž si byla kůru jednoho citronu ostrouhala, a čtyry loty oloupaných utlučených mandlí, čtyry vejce a čtyry žloutky, dobře to rozmíchej, pak vymaž vandličky máslem, nalej do nich tu smíšeninu, vlož do každé pět višní, posyp trochu cukrem, dej to do trouby a zvolna upeč.

695. Třešně v obálce.

Dej do malé mísy čtvrt libry bílé mouky, lžíci tlučeného cukru, čtyry celé vejce, kávový košík vína a dobře to rozmíchej, pak omej pěkné třešně v studené vodě, opatrně osuš, štopky malounko přistříhni, svaž vždy tři neb čtyry nitkou stopkami k sobě, omoč v připraveném těstě; které musí jen tak býti husté, aby z nich nesteklo, pak rozpal na kuthánku přepuštěné máslo a usmaž je v něm do zlatova, posyp tlučeným cukrem a dej teplé na stůl.

696. Jablka s rejží.

Oloupej patnáct míšenských neb jiných pěkných jablek, vyřízni ohryzky a rezkroj je v půli. Rozpusť v kuthánku osm lotů čerstvého másla, vlož jablka do něho, posyp je šesti loty tlučeného cukru a nech je pokličkou přikryté trochu dusiti. Mezi tím uvař též z půl libry pěkné rýže a dobrého mléka hustou kaši, nech ji vychladnout a přidej k ní pak 4 žloutky a jedno celé vejce, šest lotů tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru z půli citronu ostrouhala, 4 loty čerstvého másla a šťávu z jednoho neb půle citronu. Pak vymaž formu máslem, dej do ní jeden díl kaše, poklad ji jablky a dávej vždy vrstvu kaše a jablek, až vše upotřebuješ. Hořejší vrstva však musí býti z kaše. Nech to pak při mírném ohni tři čtvrtě hodiny péci.

697. Pečené řízky jablekové (křížaly).

Udělej v krajáči těsto z mouky, cukru a vanilky, žloutků a vína husté jako kaši, nakrájej oloupaná jablka na tenké kousky, omoč je v tom těstě a peč je na másle. Posyp je pak cukrem a skořicí a dej horké na stůl.

698. Pečené křížaly.

Oloupej jablka, vyřež ohryzky, udělej těsto z mouky (12 lotů), 6 žloutků, 2 lotů cukru a skořice, přidej víno a uhnět těsto a rozválej na tloušťku dvou nožů, posyp jablka cukrem a skořicí, uřízni pruh těsta, zaobal v ně křížalu, upeč ji v hovězím loji, uprav na mísu a posypané cukrem a skořicí dej na stůl.

699. Švestky pečené.

Udělej těsto, jak svrchu naznačeno, uvař suché švestky, vyber pecky a na místo těch dej do každé švestky sladkou mandli, omoč pak každou švestku v těstě, usmaž je na másle a posyp je cukrem a tlučenou čokoládou a dej na stůl.

700. Pokroutky ze švestek.

Uduš švestky na cukru a skořici a nech je prochládnout, pecky z nich vyndej a nastrkej místo nich cukrované mandle, každou švestku napíchni na špejl a obal v těstě i usmaž v rozpáleném másle, potom je obal v cukru, urovnej na mísu a dej na stůl.

701. Pokroutky z jahod.

Přeber pěkné zralé jahody, posyp je cukrem a promíchej zvolna. Nadělej z oplatek kulaté kousky, uprostřed nich dej hromádku jahod, přikryj je též oplatkou, omoč to v kapalině, a sice rozmíchej vejce, žloutek, mléko, trochu vína, tlučený cukr, štipec soli a mouky.

usmaž pěkně a polož na pijavý papír, posyp potom cukrem a urovnej na miskú.

Věci cukrové.

a) Dorty.

702. Dort čokoládový.

Ustrouhej $\frac{3}{4}$ lb. sladkých pařených mandlí, utluč je, prosej libru cukru, vraž 15 žloutků do hrnku, dej k nim ty mandle a 12 lotů čokolády nastrouhané, trochu vanilie, kůru citronovou a kdyby to bylo řídké tedy lžíc nastrouhané tvrdé housky proseté a míchej to hodinu, vymaž formu, vylož ji papírem, vlij to do ní a nech péci znenáhla, pak vyklop dort a když vystydne, potři jej bílým ledem a okrášli jak chceš.

703. Dort piškotový.

Udělej sněh z 15 bílků a přimíchej pak do něj ty žloutky, přidej cukr prosetý ($\frac{3}{4}$ lb.), na němž ostrouhána byla kůra citronová, míchej to půl hodiny, pak přidej $\frac{3}{4}$ lb. pěkné mouky a míchej to opět $\frac{1}{4}$ hodiny, vlej to do formy vymazané a houskou vysypané tak aby zůstala neplná na dva prsty a peč to zvolna. Když jest dort upečen, nech jej chvíli stát a vyklop ho pak a studený ozdob tímto ledem: smíchej řádně $\frac{1}{2}$ lb. cukru prosátého, lžici rumu, lžici šťávy citronové, dvě lžice vody — a když to náležitě promícháno, polij tím všude dort, by úplně byl pokryt.

704. Dort ryzcový.

Tři půl hodiny čerstvé a převařené máslo každého $\frac{1}{4}$ lb. vraž 3 žloutky po sobě do toho, přidej čtvrt libry

jemně utlučeného cukru, kůru s citronu usekanou, zamíchej to vše, přidej 22 lotů mouky pěkné, těsto rozděl na dva díly a udělej z něho dva koláče. Dej na misku 4 žloutky, 6 lotů cukru tlučeného $\frac{1}{4}$ oloupaných mandlí sladkých a 2 loty hořkých strouhaných, míchej tím půl hodiny, pak přidej k tomu dvě lžíce rybízu zavařeného, pomaz tím jeden koláč, přikryj ho druhým a peč to hodinu zvolna a posyp to pak cukrem jemně utlučeným s vanilkou; místo rybízu lze dáti jahody a pak povstane dort jahodový.

705. Dort ořechový.

Ustrouhej čtvrt libry jader z lískových oříšků, přidej $\frac{1}{2}$ lb. cukru prosátého, žloutků devět, sníh z dvou bílků a míchej tím hodinu, přidej pak lot pěkné mouky, vymaž formu máslem, vysyp houskou nastrouhanou, vlij těsto do ní a nech je péci, když vychladne tedy je vyklop. Udělej sníh z tří bílků, přimíchej k němu tři plné lžíce cukru ustrouhaného na kůře citronové, oblož tím dort, postav ho do tronby a nech jej zčervenat při mírném ohni a okrášli ho pak zavařeným ovocem.

706. Dort s mákem.

Míchej na míse 12 lotů cukru tlučeného, 12 žloutků a sníh z 5 bílků po celou hodinu až hezky zhoustne, přidej pak drobně rozsekanou kůru z jednoho citronu, trochu skořice, hřebíček, tři lžíce drobků houskových a 12 lotů máku utlučeného, to vše řádně promíchej, vymaž formu máslem a posyp houskou, dej do ní těsto a peč je zvolna.

707. Dort chlebový.

Utri $\frac{1}{2}$ libry tlučeného cukru a 16 žloutků, přidej tlučený hřebíček a nové koření, nakrájenou citronovou

kůru, tlučenou skořici, nastrouhanou čokoládu, dva loty citronátu drobně skrájeného, osm lotů nastrouhaného, prosetého a na másle upraženého chleba, konečně sníh z bílků, nalej to do vymazané a houskou vysypané formy a nech to zvolna péci, pak dort opatrně vyklop, nech jej vystydnout a ozdob jej bílým ledem.

708. Dort bramborový.

Uvař moučné brambory, oloupej a rozstrouhej je, skvedlej dobře 4 vejce, přidej půl libry cukru jemaš utlučeného a půl libry rozstrouhaných bramborů a míchej to $\frac{3}{4}$ hodiny, přidej na citronu nastrouhaný cukr, vymaž formu máslem a vysyp houskou, dej těsto do ní a nech dort zvolna péci do žluta.

709. Dort francouzský.

Utři libru mouky s librou másla, osol to, přidej 6 lotů tlučeného cukru, štipec vanilky, deset žloutků a 4 lžíce smetany, skvedlej v hrnku a tím rozdělej těsto, vypracuj ho řádně, nech je pak hodinu stát a potom vyválej ho na tloušťku asi jako tři hřebety od nožů, nařezávej kulaté listy, jako talíř velké, peč každý zvlášť a při tom potřej nožem, by puchýřky na nich nenaskákaly; pečené potřij zavařeninou, vlož je na sebe a dort ozdob sladoledem.

710. Citronový dort.

Utluč cukr, o nějž utřena kůra z dvou citronů, a míchej to s 10 žloutky až se to zpění a zhustne. Přidej pak zvolna sníh z bílků, štávu ze dvou citronů, dva loty mouky a zrnko soli. Formu vylož těstem tím as na tloušťku nože a upeč to v troubě na polo, pak vlej do toho těsto a nech to zpovolna péci, dort napolo

pečený posyp cukrem a nech dopéci, sejmi obálku z něj a posyp jej opět hojně cukrem.

711. Dort z máku.

Roztluč žejdlík máku, přidej půl libry utlučeného cukru s kouskem vanilky, 10 žloutků, citronovou kůru, tlučenou skořici a citronát na drobno nakrájený. Míchej to hodinu a přimíchej sníh z bílků, vymaž formu máslem, posyp žemličkou, vlej těsto do ní a peč dort zvolna hodinu. Vyklop jej, potři skořicovým ledem a nech jej v troubě oschnouti. Led ten uděláš takto:

Míchej čtvrt libry prosetého cukru, dva loty proseté skořice, sníh ze dvou bílků as půl hodiny. Kdyby to bylo příliš husté, přidej trochu sněhu.

712. Pražený dort.

Usekej tři čtvrtě libry sladkých mandli a osuš je; rozkrájej čtvrt libry citronátu na tenké nudle a rozsekej na drobno kůru z jednoho citronu, na rendlík dej čtvrt libry cukru a vař ho s vodou na husto, pak přidej rozsekané mandle a 3 libry másla, míchej to až se to spojí a zhnědne. Dej k tomu pak citronát, kůru citronovou, tlučenou skořici a promíchej to náležitě. Vymaž formu mandlovým olejem, posyp ji rozsekanými piškotky, dej mandle do ní a přitiskni je citronem, vyndej pak dort a dej ho na talíř.

713. Dort z bramborové mouky.

Na 12 lotů cukru ostrouhej kůru z půldruhého citronu, roztluč a přidej k tomu 9 vajec, 3 žloutky, postav hrnec do horké vody k ohni a míchej to železnou metlou až to zhustne. Přidej pak půl libry bramborové mouky a šťávy z půldruhého citronu. Těsto vlej do formy vymazané a houskou posypané a peč to zpovalna.

Dort vyklop potom pozorně na mísu, pomaz jej vařeným cukrem a oblož nějakým ovocem zavařeným.

714. Dort s máslem.

Vypracuj a vyválej máslové těsto (jako k paštikám) až jest tlusté jako hřbet nože a pak nakrájej z něho kulaté lístky, jak velký má býti dort, dej na plech papír a na tento kulatý list z těsta, potřih rozkvedlaným vejcem a pak nějakou zavařeninou a polož na to opět list těsta a tak pokračuj dál, svrchu udělej z proužků těsta máslového mřížku, naplň malé prostory čtverhranné zavařeninou, posyp to cukrem a peč to, až to nabude barvu žemlovou.

715. Císařský dort.

Utluč čtvrt libry cukru a čtvrt libry oloupaných mandlí velmi jemně, přidej 8 žloutků na tvrdo vařených a čtvrt libry másla, utluč to též v moždíři, promíschej to řádně v krajáči, dej do toho na drobno nasekanou kůru citronovou, 2—3 lžíce monky a míchej to čtvrt hodiny. Plech dortový a kruh pomaz máslem, dej do toho těsto u peč zvolna dort.

716. Dort s nádivkou.

Zpěň půl libry čerstvého másla, přidej zvolna osm žloutků a 4 vejce, přimíschej k tomu 8 lotů drobounkého cukru a 11 lotů mouky, okořeň to vanilkou, potřih formu máslem, dej těsto do ní a peč zvolna dort. Když vychladne, sřízni svrchní část a do spodní dej zavařeninu, vlož na to opět svršek a ozdob dort červeným neb bílým sladoledem.

717. Dort s mandlemi.

Oloupej libru spařených mandlí, utluč je jemně s bílkem, dej to do krajáče a přimíschej k tomu libru

jemně utlučeného cukru, rozbij pozvolna dvanáct vajec do toho a pak dvanáct žloutků, přidej štipec vanilky, míchej to vše 3 čtvrtě hodiny, pomaz plech a kruh, vysyp drobným cukrem, naplň to těstem a peč v troubě zvolna dort až dostane barvu žlutohnědou.

718. Dort z vajec.

Vyper půl libry másla, osuš je pak, tři až se zpění, vraz do něho čtyřadvacet vajec, a pak tím k jedné straně půl hodiny ještě míchej, přidej k tomu pak tři loty tlučného cukru, o nějž jsi kůru jednoho neb dvou citronů byla ostrouhala, dobře to promíchej, pak ještě lehce přimíchej sníh ze dvou bílků. Vylož dvě formy uchystaným máslovým těstem na nůž ztlouští, naplň tou smíšeninou a zvolna to upeč.

719. Černý mandlový dort.

Rozstrouhej půl libry čistě otřených neoloupaných mandlí, dej je do misky, přidej k nim půl libry tlučného prosátého cukru, 6 žloutků a 6 celých vajec, míchej tím půl hodiny k jedné straně, přidej pak k tomu půl lotu jemně utlučeného hřebíčku, půl lotu tlučné skořice, 4 loty citronátu na drobno rozkrájeného, čtyry loty pomerančové citronové kůry, též na drobno rozkrájené, dobře to rozmíchej, přimíchej pak ze šesti bílků tuhý sníh, vymaž pak formu máslem, posyp rozstrouhanou prosátou zemličkou, naplň ji nezcela těstem upraveným, nech pak dort v dobře prohřáté troubě upéci, pak jej pozorně vyklop, potřij jej bílou polevou, nech jej v troubě ochnouti a ozdob jej pak dle libosti některým zavařeným ovocem.

720. Dort s punčem.

Utři dobře šest lotů másla, přimíchej k němu dvě lžíce dortové mouky, dvanáct žloutků, dvanáct lotů olou-

paných s jedním bílkem utlučených mandlí, osm lotů tlučeného prosátého cukru, 4 lžíce mouky a másle tím půl hodiny, přidej k tomu dvě lžíce arraku, citronovou šťávu, z desíti bílků tuhý sníh, vymaž pak formu máslem, posyp rozstrouhanou zemličkou, dej do ní polovici toho těsta, a nech v troubě zvolna upéci. Upeč pak druhou polovici těsta též na ten způsob, potřij pak jeden koláč zavařeným ryvícem, přiklop to pak druhým koláčem, potřij dort polevou punčovou, nech jej ve vlažné troubě uschuouti a ozdob jej nějakým ovocem zavařeným.

721. Těsto cukrové.

Dej na vál asi čtyry libry mouky a 7 lotů tlučeného cukru, udělej sníh z jednoho bílků a tím a jedním žloutkem s trochu vanilkou a vody růžové rozdělej těsto, vypracuj ho, vyválej o něco tlustější než jest hřbet nože, nadělej z toho rozličné pečivo cukrové, pomaz to vejcem skvědlaným a peč to zvolna na plechu.

722. Piškoty čokoládové.

Zpěň v krajáci pět bílků, přidej libru cukru prosátého, přimáchej libru mandlí z hruba utlučených a osm lotů čokolády a utvoř na oplatkách piškoty a upeč je na plechu dortovém.

723. Chleb z mandlového těsta.

Utluč $\frac{1}{2}$ lb. oloupaných mandlí a dva bílky, utři v krajáci $\frac{1}{2}$ lb. másla, přidej do toho zvolna po sobě 4 loty mouky, kousek čokolády ustrouhané, trochu skořice, hřebíčky, šest lotů na citronu ustrouhaného a utlučeného cukru a tři žloutky a zpěň to, dej těsto na prkno moukou posypané, vyválej ho na tloušku malíčku a vykrájej formičkou a rozmaž bílkem a peč ho.

724. Perník.

Svař žejdlík medu, sbírej pěnu pilně a nech ho vychladnouti; dej na vál deset lotů mouky, trochu skořice a hřebíčku, přilij k tomu med, uhněť těsto, vyválej na tloušťku prstu, podobu mu dej dle libosti, vstrkej doň mandle nakrájené v půli a peč to na plechu.

725. Pokroutky mandlové.

Oloupej $\frac{1}{4}$ lb. sladkých a $\frac{1}{4}$ lb. hořkých mandlí, ustrouhej je, dej na mísu a přidej $\frac{1}{2}$ lb. cukru tlučeného, přimíchej do toho sněh ze sedmi neb osmi bílků, dělej z toho hromádky malé, dej je na plech a upeč je. — Mohou se taky na oplatky dělati a ze samých sladkých mandlí a přidati k tomu kůra z jednoho citronu.

726. Mandlové hubinky.

Udělej sněh z jednoho vejce, přidej 4 loty cukru prosátého, smíchej to dobře, pak přidej šťávu z jednoho citronu, míchej to do husta, přimíchej do čtvrt libry nakrájených mandlí, udělej z toho malé hromádky na oplatky a peč je rychle, by se nerozběhly.

727. Chleb čokoládový.

Půl libry prosátého cukru míchej s též takovou částí tlučených mandlí a 6 vejci celými hodinu, přidej drobně rozkrájenou kůru citronovou k tomu, dva loty čokolády nastrouhané a několik štipců skořice, dej těsto do formy a peč je, nakrájej pak a peč ještě jednou.

728. Věnečky z čokolády.

Utři máslo s cukrem, dej do toho mandle nasekané a naloupané, čokoládu ustrouhanou, žloutky, utři to hodně, konečně přidej mouku a sněh z bílků, rozválej těsto, vypíchej věnečky z něho a peč je na plechu a pak je okrášli ledem bílým.

729. Oplatky.

Vezmi žejdlík mouky a $\frac{3}{4}$ smetany, dvě vejce, kůru citronovou na cukru ostrouhanou, asi lot cukru, soli trochu, skvedlej to řádně, pomaž formu máslem a peč oplatky. Když jsou pečený, pomaž jeden máslem, posyp čokoládou strouhanou, k nížto přidati můžeš cukr a vanilii a přilep na druhý, posyp to opět a polož zase oplatek na to a dej ještě do rozpálené formy, vyndej to pak posyp cukrem a vanilí a dej na stůl.

730. Svinuté oplatky.

Dej dvanáct lotů pěkné mouky, šest lotů utlučených s vejcem mandlí, šest lotů cukru tlučeného, o nějž kůra citronová byla ostrouhána, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu a vraž šest vajec, pak šest lžic dobré smetany kyselé, vše to dobře rozmíchej, rozřed mlékem a pak přidej ještě 6 lotů másla. Vlej pak částku přiměřenou těsta do formičky, zavři ji a dej na oheň a zvlňna ji stlačuj, za minutu ji otevři. Oplatek musí míti žlutočervenou barvu; za tepla ho přehni přes váleček a svin jej; podávej pak je se smetanovým sněhem promíchaným s vanilkou.

731. Pepřové bochánky.

S pěti vejci tři libru cukru půl hodiny, přidej k tomu tlučenou skořici, $\frac{1}{2}$ lotu hřebíčků, 4 loty citronátu nakrájeného, kůru z jednoho citronu nakrájenou a libru mouky, rozmíchej to dobře a uhuť zlehka, udělej z toho malé oříšky a peč je v troubě ne příliš horké na plechu máslem pomazaném a moukou posypaném.

732. Pumprník.

Ovař libru syrobu, míchej tím až vychladne, přidej pak $1\frac{1}{4}$ lb. mouky a nech to státi v studeném místě

5—6 hodin. Přidej do toho 6 lt. citronátu, 6 lt. kůry pomerančové, 6 lt. mandlí nakrájených, 6 lt. drasla rozpuštěného, dvě celá vejce, štipec hřebíčku a skořice, vyválej z toho závitok dlouhý, na tři prsty široký a upeš jej v troubě. Potom nakrájej z něho, pokud jest teplý, na přelíc kousky na prst tlusté.

733. Vanilkové preclíky k čaji.

Pět vajec míchej s půl librou tlučeného cukru až se to zpění, přidej lusk utlučené vanilky s cukrem a 24 lotů pěkné mouky a dobře to prohněť, z těsta toho dělej preclíky, vlož je na plech namazaný máslem a poprášený moukou, posyp je tlučeným cukrem a upeš do hnědožluta.

734. Jiný způsob.

Utři půl libry másla s vodou až se zpění, přidej půl libry tlučeného cukru, šest vajec a libru mouky a hněť z toho těsto. Skleničkou vykrájej koláčky, potř okraj jich vejcem, oblož je proužky z téhož těsta, potř tyto opět vejcem, do prostřed koláčků dej ovocní zavařeninu, polož na ni hvězdičku z téhož těsta vypíchnutou a upeš koláčky v troubě.

735. Jiný způsob.

Dvanáct lotů tlučeného cukru utři s 12 loty másla a přimíchej zvolna 5 vajec, trochu nakrájené citronové kůry, trochu skořice a konečně 3 čtvrtě libry mouky. Dej to do stříkačky a udělej preclíky na plech a upeš je v troubě.

736. Cukrové koláčky.

Utři 12 lotů másla až se zpění, přidej k tomu 12 lotů tlučeného cukru, štipec skořice a hřebíčku, pak šest

vajec primíchej zponenáhla. Primíchej pak 18 lotů mouky, udělej na papír lžící hromádky jako ořech velké, posyp je hrozkami a upeč v troubě.

737. Hubinky z hořkých mandlí.

Ustrouhej čtvrt libry oloupaných sladkých a čtvrt libry hořkých mandlí, dej je do hrnku, přidej 2 vejce, půl libry roztlučného cukru, dva loty mouky a trochu drobné citronové kůry, míchej to půl hodiny a lžící pak dělej hromádky na čistý papír, dej je na plech a peč zpovolna, pak je sejmi za tepla a uchovej.

738. Cukrové kroužky.

Utři 12 lotů tlučeného cukru se sedmi vejci, přidej k tomu 24 lotů pěkné mouky a trochu vanilky a rozmíchej to dobře, pomaz plech máslem, popraš moukou, naplň stříkačku a dělej malé kroužky na plech, posyp je bílou cukrovou krupicí a upeč je rychle.

739. Mandlové piškoty.

Utluč 8 lotů mandlí v moždíři s dvěma bílky, přidej 10 lotů tlučeného cukru, dobře to rozmíchej, přidej 14 žloutků a míchej to půl hodiny, ušlehej ze sedmi bílků sníh, přidej 2 loty pěkné mouky, vymaž dotyčné formy máslem, popraš moukou a naplň je tou smíšeninou, peč je v troubě a posyp cukrem.

740. Obyčejné piškoty.

Utluč půl libry cukru, smíchej se sedmi žloutky, udělej ze sedmi bílků sníh, přidej ho a půl libry mouky k ostatnímu, dej to do stříkačky neb nálevky, udělej na papír piškoty, posyp je cukrem a peč zvolna v troubě.

741. Jiný způsob.

Rozmíchej 8 žloutků a půl libry utlučeného cukru, ušlehej sníh z osmi bílků a přimíchej to i s desíti loty pěkné mouky k ostatnímu. Z toho ulej na papír piškoty, posyp je cukrovým práškem a upeč v troubě ne příliš horké.

742. Cukrový chléb k vinu.

Ušlehej libru tlučeného cukru s devíti vejci na ohni do husta, přidej 12 lotů vody, rozmíchej to a přidej půl libry mouky. Potří plech máslem, udělej naň pomocí nálevky kulaté proužky a upeč je do žlutohněda v troubě.

743. Anýzové proužky k čaji.

Míchej půl libry tlučeného cukru a pět vajec tak dlouho, až se zpění, přidej půl lotu draslá v třeshnovce rozpuštěného, libru a 6 lotů pěkné mouky, 6 lotů nakrájených mandlí, 3 loty anýzu, 3 loty cukrované kůry pomerančové, smíchej to vše a udělej z toho na plech moukou posypaný proužky na prst dlouhé a na 2 prsty široké, pomaz je vejcem a upeč v troubě.

744. Mandlový chlebiček.

Míchej tlučený cukr s pěknou moukou, přidej tři žloutky a 3 vejce, ostrouhanou citronovou kůru, udělej papírové tašky, naplň je dopola tím těstem, polož je na plech, posyp cukrem a mandlemi a nech je spěšně péci, potom vyndej chlebičky z papírů, dej na plech a osuš v troubě a vystydlé pak ulož v místě suchém.

745. Uherský chlebiček.

Ustrouhej čtvrt libry jader z lískových oříšků a přidej k nim půl libry tlučeného cukru, 6 žloutků a smí-

chej to v hustě těsto, přimíchej do něho sněh z bílků a 2 loty pěkné mouky, vlej to do formy piškotové nebo do papírových kapsiček a nech to rychle upéci.

746. Citronové hromádky.

Smíchej sněh ze dvou bílků se čtyřmi loty tlučeného cukru, přidej k tomu citronovou šťávu, míchej to půl hodiny, dej do toho citronovcu kůru a 4 loty nakrájených mandlí, zamíchej to a dělej na oplatky malé hromádky, posyp je hrubým cukrem a spěšně upeč. Jest-li to řídké, přidej trochu strouhaných mandlí.

747. Ocukrované oříšky.

Jádra z lískových oříšků pěkně opař a oloupej, k čemuž upotřeb malý nožíček, omoč pak každé jádro v hustě svařeném cukru a nech oschnouti, zaobal do papírů různých barev a zakrať tyto na obou koncích.

748. Trubičky.

Utluč cukr s kouskem vanilie a dej do hrnku, přidej trochu mouky a žloutky i rozmíchej to náležitě, přidej pak trochu rumu, štipec soli, kousek másla a trochu mléka, aby utvořilo se řídké těsto. Z toho upeč oplatky a za tepla ohni a stoč každý kousek na kulaté dřevo.

749. Trubičky s vínem.

Tyto trubičky upravují se tímže způsobem jako předešlé, jenom že místo rumu a mléka přimíchá se víno (malažské). Pamlsky takovéto sluší vždy chovati v suchém a teplém místě.

750. Mandlové hříbky.

Ustrouhej mandle se šlupkami ($\frac{1}{4}$ lb.) utluč cukru též tolik, smíchej to a zadělej jedním bílkem, nařež

vdolatky na listy, pomaz je tím těstem a peč to zvol na na plechu a pak je potř ledem vanilkovým.

751. Chleba s máslem.

Utluč $\frac{1}{4}$ lb., cukru, vraž k němu 6 žloutků a míchej to půl hodiny, dej k tomu hřebíček tlučený, skořici a citronát nakrájený, dej to do mouky a udělej bochánek, pomaz to vejcem a posyp čokoládou ostrouhanou a peč to. Pak to rozkrájej na krajíčky, pomaz je citronovým ledem, usmaž je v troubě a dej na stůl.

752. Mandlové věnečky.

Sníh z 3 bílků míchej $\frac{1}{2}$ hod. s cukrem prosátým, přidej šťávu s citronu, oloupej $\frac{1}{2}$ lb. sladkých mandlí, rozkrájej a nech je sušit na teplém místě, pak je dej do té míchanice a dělej z toho věnečky na oplatky a nech to upéci na plechu.

753. Preclíky z pistácií.

Mouku pěknou s máslem, cukrem utlučeným a s pistácií ustrouhanou rozdrob rukama a zadělej dvěma žloutky, pak dělej z toho malé preclíčky, pomaz je bílkem rozkloktaným, posyp hrubě tlučeným cukrem a nech do žluta upéci.

754. Mandolety.

Z dvou bílků udělej tuhý sníh, přidej půl libry cukru tlučeného, čtyry loty mandlí, 6 lotů jader z ořechů lískových a s citronu kůru, promíchej to vše dobře a natři as na půl prstu tloušky na oplatky široké dle libosti a pokryj to těmitěž, dej to do trouby studené a peč, poněvadž mají ostati bílé a trochu měkké.

755. Cukroví jemné.

Zpeň bílek ze čtyř vajec, přimíchej k tomu prose-
tého cukru tolik, až utvoří se těsto husté, prohněť je na
vále řádně, vtlač je do rozmanitých forem dle libosti a
upeč je na plechu do žlutohněda.

756. Mandle cukrované.

Cukr přečišť vodou až se táhne, otri mandle, smaž
je v cukru, obracej je a vlož ku konci na plech. Lze
také cukr obarviti na červenou šťávou alkermesovou.

757. Suchary jemné.

Promíchej dvacet žloutků v krajáči s cukrem tlu-
čeným, přidej k tomu sníh z dvaceti bílků a přimíchej
zvolna do toho půl libry mouky. Vymaž formu plecho-
vou máslem, dej do ní těsto a peč to zvolna. Když vy-
chladne, rozkrájej ho na kousky a peč opětně.

758. Caltičky.

Tři půl libry másla, až se zpění, přidej 4 vejce
k tomu, půl libry mandlí oloupaných a rozkráje-
ných, 4 loty citronátu, 4 loty rozkrájené cukrované
pomerančové kůry, 4 loty sultánek, tlučenou skořici, šti-
pec tlučeného hřebíčku, lžici rumu a půl žejdlíka mouky.
To dobře promíchej, dej na plech voskem namazaný,
upeč zvolna a rozkrájej za tepla na kousky.

759. Zázvorky.

Čtvrt libry tlučeného cukru dej na misku, přidej
7 žloutků a míchej to $\frac{1}{4}$ hodiny, přidej k tomu 4 loty
tlučeného zázvoru a čtvrt libry mouky; prohněť to na
vále, pak to rozválej na tloušťku malíku a vypíchej
formou zázvorky. Dej je na plech máslem pomazaný,

pomaž je bílkem a posyp cukrovou krupicí a peč je zvolna.

760. Cukrové rohlíčky.

Půl libry tlučeného cukru a 4 bílky ušlehej na husto, až se to zpění, přidej půl libry sladkých a též hořkých oloupaných a nastrohaných mandlí. Čtvrt libry zhruba tlučeného cukru dej na vál, vyndej do něj těsto a válej na malé rohlíčky, namaž plech voskem, polož naň rohlíčky a peč je zvolna.

761. Trištky z vanilie.

Utluč oloupané mandle s bílkem, do mísy dej 16 lotů tlučeného cukru s vanilí a 6 liber pěkné mouky, promíchej to a s bílky a pomerančovou šťávou zadělej těsto. Vprav je do nálevky a vlévej na plech namaзанý voskem, peč je zpovolna, a když sežloutnou, sejmou se s plechů a oltočí kolem měchačky; když skřehnou, sundají se.

762. Tartoletky.

Míchej 10 žloutků a asi 15 lotů tlučeného cukru s kouskem vanilie, přidej citronovou kůru nasekanou, 15 lotů dortové mouky a trochu soli. Promíchej to velmi dobře a přidej sněh z bílků, dej pak do formy, máslem pomazané a posypané houskou, a nech to upéci v troubě; pak je vyklop a posyp cukrem.

763. Cukrové topinky.

Půl libry cukru utluč a míchej s 4 žloutky a dvěma vejci $\frac{1}{2}$ hodiny, přidej půl kventlísku tlučené skořice, citronovou kůru drobně rozsekanou a půl libry mouky. Promíchej to, namaž plech máslem; nadělej lžící hromádky, velké co vlaský ořech, posyp je cukrovou krupicí a upeč je při mírném ohni.

764. Tabuletky.

Rozsekej $\frac{1}{4}$ lb. sladkých mandlí oloupaných a smíchej s $\frac{1}{4}$ lb. cukru utlučeného a s jedním bílkem. Udělej z toho hromádky na oplatky, co holubí vejce, do prostřed dej višně zavařeně, a v troubě to spíše suš nežli peč.

765. Desertové hubinky.

Z tří bílků udělej sníh, přimíchej k němu 10 lt. cukru, tlučeného s kouskem vanilie a dej to do stříkačky a z té stříkej na plech voskem potřený malé knoflíčky, dej je do vlažné trouby a upeč to do bledožluta a narovnej je na misku.

766. Mandlové věnečky.

Rozkrájej $\frac{1}{2}$ lb. sladkých mandlí oloupaných na nudličky a nech je oschnout na plechu, dej $\frac{1}{2}$ lb. cukru tlučeného do rendlíku, přidej k němu sníh z dvou bílků a šťávu z $\frac{1}{2}$ citronu. Rozmíchej to a přidej k tomu osušené mandle. Udělej z toho hromádky na oplatky a prstem v každé důlek a dírkou a takto povstane věneček, pak je dej na plech a peč zvolna.

767. Citronové lusky.

Udělej bílý led a přidej k němu $\frac{1}{4}$ lb. oloupaných a rozkrájených sladkých mandlí, nastříhej kousek z oplatků, namaž je tím ledem, posyp rozsekanými ústřicemi, dej na plech a usuš je v troubě.

768. Makaronky.

Míchej $\frac{1}{2}$ lb. cukru tlučeného s 2 bílky až to shustne a pak to dej k ohni a míchej až se začne vařit. Potom přidej $\frac{1}{2}$ lb. usekaných mandlí oloupaných a 2 loty mouky. Přimíchej to a udělej hromádky na papír,

ten dej na plech a peč, sejmi pak za tepla a posyp cukrem.

769. Cukrovinky citronové.

Smíchej sněh z 2 bílků s cukrem na citronu otřeným a utlučeným, dej to na vál a válej až je to tlusté as jako malík, pak vtiskni do toho formou hvězdičky neb půlměsíčky, nakrájej čtverhrany a polož je na papír. Dej to na plech a nech v troubě spíše uschnouti než to péci. Potří je ledem bílým neb růžovým a nech schnouti v troubě.

770. Vaření cukru.

Čtvrt bílku rozkloktej ve čtvrt žejdlíku čerstvé vody, tím polij rozsekaný cukr as libru a nech jej vařiti i míchej tím často. Když cukr se zdvihá, polij ho čerstvou vodou, tím srazí se a nech jej zase vařit a když se zvedne opět přilij studené vody a ještě jednou to opakuj až jest cukr jako křišťál; při tom sbíráti musíš pilně pěnu. Pak jej proceděj skrze čisté plátno a ulož ho.

Dále vyvařuje se cukr až k těmto stupňům:

První stupeň. Chumáč. Čistý cukr (totiž vařený dle předešlého návodu) vař chvíli, omoč v něm sběračku a když cukr stéká dolů v chumáči, jest svařen na první stupeň.

Druhý stupeň. Malá perle. Vař dále cukr, omoč v něm po chvíli cedníček a když cukr po nitce teče a na konci malé perličky se tvoří, tedy jest vařen na druhý stupeň.

Třetí stupeň. Velká perla. Když vaříš ještě chvíli cukr a z cedníku větší perle stekají, tedy jest to třetí stupeň.

Čtvrtý stupeň. Malý puchýř. Vař cukr zase dále a když po chvíli cedník zvedneš a foukneš naň,

cukr pak v malých puchýřích odtéká, jest to známka čtvrtého stupně.

Pátý stupeň. Velký puchýř. Opět vař dále cukr, a za chvíli vyzdvihni cedníček a foukni doň, a pakli odtéká ve větších puchýřech, tedy jest vařen na pátý stupeň.

Šestý stupeň. Lom. Zase dále vař cukr a za chvíli ponoř doň omočené ve vodě dřívko a dej ihned zase do studené vody. Pakli cukr kousneš-li doň se lomí a nelípne na zuby, jest vařen na šestý stupeň.

Sedmý stupeň. Karamel. Vař opět cukr minutu, načež do žlutohněda sežloutne, odstav jej, neboť by dalším vařením dostal barvu tmavohnědou a spálil se. — Přidáš-li k cukru tomu trochu šťávy citronové, nabude tím lepší chuti.

771. Cukr pomerančový.

Z pomeranče ostrouhej kůru o cukr nasekaný, roztluč v moždýři a usuš na papíru, utluč opět s cukrem, prosej a dej do láhve, obvaž a uschovej v chladném místě.

772. Cukr citronový.

Připravuje se tímže způsobem jako pomerančový.

773. Cukr skořicový.

Utluč 2 loty skořice, 5½ lb. cukru, prosej a uschovej jak známo.

774. Cukr vanilkový.

Kousek vanilky rozkrájej, dej na papír a nech uschnouti, utluč ji pak s cukrem, prosej to a co v sítku zůstane, tluč znova s cukrem a opět prosej, dej pak do sklenice a dobře to obvaž a ulož do suchého místa k příští potřebě.

775. Cukr (glazovaný) k barvení.

Roztlučený cukr s vodou nech na ohni až dostane barvu hnědou, přidej pak několik lžic vody, nech cukr hezky povařiti a ulož tekutinu podobnou syrupu. Pomocí této lze každou omáčku k zadělávanému obarviti na hnědo.

776. Krupice (cukrová).

Utluč pěkný cukr od špičky na drobounko tak, aby neztratil lesk a prosej ho skrze řídké sítko. Co zůstane v sítku opět roztluč a prosej skrze hustší sítko. Co zůstane v sítku jest krupice cukrová, tou se posypati mohou všeliké cukrovinky.

777. Žlutá krupice.

Tu nabudeš, pakli krupice cukrová obarví se rozpustěným šafránem a sice tolikráte, až dostane barvu žlutou a pak se osuší.

778. Růžová krupice.

Bílá krupice dá se na papír a pokropí se štětkou omocnou v alķermesové šťávě, promíchá se a dá se uschnouti do trouby. Kropení šťávou tou opětuje se až krupice jest dosti červená.

779. Zelená krupice.

Bílá krupice cukrová pokropí se barvou špenátovou a dělá se ostatně též tak jako červená (růžová).

780. Hnědá krupice.

Hnědá krupice upraví se pokropením bílé kávou černou a pokračováním dále jako dříve.

781. Jak se upravuje led a dělá mražené (sladoled).

Led musí býti rychle utlučen na drobno, pak promíchá se solí a dá do škopku neb nádoby k tomu určené. Tekutina, z níž se má dělati sladoled, vleje se do cínové k tomu upravené nádoby (pyksli), tato se uzavře a položí do ledu, točí se touže asi čtvrt hodiny, pak se otevře a sladoled míchá se lžičkou, tak, aby to s kraje přišlo do prostřed, aby led byl hladký, jako máslo a ne hrudkovatý. Zmrzliny smetanové dříve jsou hotovy, nežli takové, v nichžto je víno neb arak, ty musí dále mrznouti.

782. Jak čistit cukr na sladoled.

Cukr, jehož třeba k děláni sladoledu (mraženého) druhů rozličných, připravuje se takto: V širokém kastrolu postav $\frac{3}{4}$ lb. cukru se žejdlíkem vody k ohni a sbírej pilně pěnu s něho a vař jej až se táhne na nitky. Také lze přidati k tomu sněh z jednoho bílku, by se cukr učistil; pakli byla pěna sbírána pilně, ani toho není zapotřebí.

783. Sladoled bílý.

Zpěň dva bílky, přidej k tomu šťávu z půl citronu, míchej s cukrem prosetým až to zhoustne, což trvá asi hodinu, pak naplň tím malou nálevku a ozdob tím pečivo dle libosti; můžeš také upotřebiti k tomu kornout papírový a ustříhnouti mu špičku k tomu cíli.

784. Sladoled červený.

Sladoled červený upraví se jako bílý, přidá se toliko šťáva alkermesová.

785. Sladoled zelený.

Sladoled zelený též tak se dělá a obarví tvarohem ze špenátu.

786. Sladoled modrý.

Sladoled modrý barví se šťávou fialkovou.

787. Sladoled žlutý.

Sladoled žlutý barví se svařeným šafránem anebo cukrem nastrohaným na citronu neb pomeranči.

788. Sladoled hnědý.

Sladoled hnědý barví se černou kávou.

789. Sladoled černý.

Sladoled černý barví se do tmava čokoládou zelenou.

790. Sladoled skořicový.

Utluč a prosij čtvrt lb. cukru, přidej 2 lb. tlučené proseť skořice, sněh s 2 bílků a míchej tím půl hodiny.

Kdyby to bylo příliš husté, přidej trochu sněhu.

791. Malinový led.

Přimíchej k cukru připravenému trochu malinové neb ryvízové šťávy.

792. Vodní led.

Utlučený na prášek a prosátý cukr míchej s vodou tak dlouho až utvoří se hustá průhledná omáčka, k nížto dle libosti přimíchati můžeš šťávy citronové neb pomerančové.

793. Led čokoládový.

Do dvou žejdlíčků smetany nastrouhej šest tabulek čokolády, přidej 8 lotů cukru, $\frac{1}{4}$ kventlísku vanilie a nech to vařiti i míchej pilně, rozkloktej 8 žloutků s třemi lžičkami smetany, vlej na to vařící čokoládu a kloktej tím až to vystydne, pak to proced skrze sítko, vlej do piksly a dělej zmrzlinu.

794. Sladoled vanilkový.

Míchej v pánvi 12 žloutků, celé vejce, 16 lotů tlučného cukru as půl hodiny, vlej na to más dobré smetany, dej to na oheň a míchej tím až to zhustne; nesmí se to vařiti, sice sleje se to; pak to proced skrze sítko, nech to vychladnouti a dej do ledové nádoby, když to hustne, přidej kventlík tlučné vanilky, smíchej to řádně, toč nádobou a míchej to lžicí, by se to neseslo a dej to na stůl.

795. Malinový sladoled.

Proced 2 žejdlíčky šťávy z lisovaných malin, $\frac{3}{4}$ libry cukru na citronu otřeného, vař s půl žejdlíkem vody do husta, smíchej s tou malinovou šťávou, přiceď k tomu šťávu z jednoho citronu (bez jader), míchej to až to vystydne a dej do pyksly.

796. Rybízový sladoled.

Rybízový sladoled upraví se jako malinový, jen že se zrnka rybízu rozmačkají; na 2 žejdlíčky šťávy přidati sluší čtyry loty cukru.

797. Jahodový sladoled.

Proced slisované jahody skrze sítko, na žejdlík šťávy nech vařit 12 lotů cukru s košíkem vody až se

zpění, naced do toho šťávu z jednoho citronu, též kůru ostrouhanou na $\frac{1}{4}$ libry cukru a míchej to stále a nech vychladnouti, pak přidej ty procezené jahody, promíchej to řádně, dej to do pyksly a přistav k ledu.

798. Merunkový sladoled.

Oloupej libru meruněk, svař s citronovou kůrou ve vodě a víně na kaši a pak proced skrze sítko. Též svař libru cukru s půl žejdlíkem vody a nech to vychladnouti, přidej k tomu merunky, míchej tím až to vystydne, načež dej do piksly.

799 Melounový sladoled.

Dva melouny rozstrouhané proced, smíchej s tlučným cukrem ($\frac{3}{4}$ libry), dej to do pyksly a dělej sladoled. Když to počne mrznouti, přilej půl třetího žejdlíka muškátového a pak dodělej sladoled jako jiný.

800. Cukrový sladoled.

Čtvrt libry cukru dej do rendlíku a zavař s vodou, až to zhustne jako sirup, rozmíchej 14 žloutků a půl libry tlučného cukru, přilij tři žejdlíky smetany, postav to na oheň a míchej tím i nech ztuhnouti. Potom přilej pálený cukr a míchej tím až to vystydne, proced a dej do pyksly.

801. Kávový sladoled.

Utluč půl libry pěkné kávy pražené na hrubo, dej ji do vařící smetany a přikryj a nech chvíli státi. Rozmíchej půl libry tlučného cukru s 14 žloutky a přiceď k tomu kávu skrze sítko, míchej to nad ohněm až to zhustne, odstav to a míchej až to vystydne a dej to pak do pyksly.

802. Pomerančový neb citronový sladoled.

Rozpusť pět čtvrtí libry cukru nasekaného na kousky ve vodě, rozpůl 8 pěkných pomerančů a vytlač z nich šťávu do rozpuštěného cukru, dobře to rozmíchej, přidej pomerančovou kůru, priklop to a nech hodinu státi, proced skrze sítko a dej do pyksly.

Sladoled citronový připravuje se tímže způsobem.

803. Jablkový sladoled.

Oloupej 12 gdoulových jablek, rozstrouhej je, přidej půl libry tlučeného cukru a řádně to utři, nalej na to půldruhého žejdlíka čerstvé vody, šťávu z dvou citronů a $\frac{1}{4}$ libry cukru ve vodě rozmočeného a nech to státi as hodinu, pak to proced a dělej zmrzlinu.

804. Ananasový sladoled.

Oloupej a rozstrouhej pěkný ananas, přidej $\frac{1}{4}$ libry cukru a několik lžic vody, utři to a nech státi. Svař libru cukru s půl žejdlíkem vody, až se táhne, přidej k němu šťávu z citronu, odstav to a přimíchej vychlazené k ananasu, proced a míchej až to vystydne, pak to dej do pyksly a udělej sladoled.

805. Sorbet.*)

Sorbet jest druh sladoledu, k němuž přidá se víno. Přidej k sladoledu ananasovému půl butelky vína žampanského, nalej do skleniček a dej na tabuli. Aneb malinový sladoled připrav s vínem burgundským a dávej v skleničkách na stůl, neb jiný s bordeauxským. Víno, jež přidáš, musí býti výborné.

*) Obyčejně při velkých hodech podávají se před pečením.

b) Cukrové polevy* (glace).

806. Bílá poleva.

Prosej do hluboké misky $\frac{1}{2}$ libry cukru na moučku utlučeného, přidej k němu ze dvou bílků tuhý sníh a míchej tím čtvrt hodiny, pak do toho proced šťávu z citronu a míchej tím ještě pět minut; poleva musí býti bílá jak sníh a tak hustá, jako těsto na kapanku; můžeš k tomu přidati též několik kapek růžové vody.

807. Žlutá poleva.

Prosej do hluboké misky čtvrt libry na moučku utlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu hodně ostroubala, přidej k němu ze dvou bílků tuhý sníh a míchej tím čtvrt hodiny.

808. Růžová poleva.

Uprav tuto jako bílou polevu, jen že musíš citrónovou šťávu vynechat a na místo této několik kapek červené barvy přimíchat. Červenou barvu lze u každého cukráře dostat.

809. Hnědá poleva.

Ušlehej na misce ze dvou bílků tuhý sníh, přidej k němu 8 lotů cukru na moučku utlučeného a prosátého, míchej tím čtvrt hodiny, pak k tomu ještě přidej 4 loty rozstrouhané čokolády, kterou však musíš nechat dříve na teplém místě změkknouti.

810. Zelená poleva.

Utluč v moždíři hrstku dobře vypraného a osáklého špenátu a vylač z něho šťávu. Udělej polevu jako bí-

*) Hodí se k ozdobení dortů a rozličných cukrovinek.

leu, citronové šťávy však nedávej, přidej pak do polevy tolik té špenátové šťávy, mnoho-li zapotřebí, aby byla poleva pěkně zelená.

811. Malinová poleva.

Uprav polevu jako bílou a přimíchej místo citronové šťávy trochu malinové.

812. Ryzíková poleva.

Ryzíková poleva se upraví na tentýž způsob jako předešlá, jen že na místě malinové šťávy se přidá šťáva ryzíková.

813. Poleva s punšem.

Dej do pül kávového koflíku svařeného cukru s bílkem a vodou až jest čistý, přidej 2 lžíce cukru tlučného, o nějž ostrouhána byla kůra pomeranče, pak šťávy pomerančové a dvě lžíce araku, smíchej to dobře, pak přimíchej tolik ještě cukru na moučku utlučeného, prosátého, aby to bylo as jako kapanka, pomaz tím dort a nech uschnouti v troubě asi minutu.

Omáčky k moučným jídlům* (šodó).

814. Omáčka malinová.

Čerstvé, přebrané maliny dej do rendlíka, přidej trochu vody, svař maliny a pak je proced skrze sítko. Rozmož suchárek nebo piškoty v červeném víně, roz-

*) Omáčky tyto hodí se ku knedlíkům, smažencům, pudíngům, omeletkám a j.

míchej to a přilej k malinám vařícím, oslaď náležitě, rozkloktej a vlij do nádoby.

Způsobem tímže upravití lze omáčku ryvízovou.

815. Omáčka s maraskýnem.

Omáčku tu upravíme: svař 1 žejdlík dobrého mléka, 6 lotů cukru; rozmíchej lžičku mouky pěkně s mlékem, přidej 3 žloutky a mléko vařící, nech to na ohni a míchej stále, přilej trochu maraskýnu, nebo třešňové vody a když to zhustne náležitě proced to do nádoby.

816. Omáčka ze sušených švestek aneb višní.

Umyj sušené třešně aneb višně ve vlažné vodě dobře a roztluč je pak v moždíři na hrubo a dej je do hrnku. Udělej v rendlíčku ze lžíce másla a z půl lžíce mouky zažloutlou jíšku, přidej k tomu kousek oloupané citronové kůry, kousek skořice, rozmíchej to vínem a dej to k třešním. Přilej k tomu ještě trochu vody, svař to dobře, často tím míchajíc a proced potom skrze sítko. Oslaď pak ještě omáčku náležitě roztlučeným cukrem a vlej ji do nádobky.

817. Omáčka vinná.

Dej do hrnku žejdlík červeného vína, přidej hrst pěkných velkých očištěných hrozin, kousek celé skořice, kousek citronové kůry a tolik cukru, aby to bylo dostatečně sladké, nech to čtvrt hodiny vařit, udělej z čerstvého másla a z trochu bílé mouky bledou jíšku, proced víno skrze sejtko, zapraž je tou jíškou, nech ještě čtvrt hodiny povařit a proced skrze sejtko do mísečky.

818. Omáčka vinná na jiný způsob.

Dej do kuthanu plnou lžíci bílé mouky, přilej trochu vína, dobře to rozdělej, pak přidej sem žloutků

a zase dobře rozmíchej, přidej kousek celé skořice, dobře nakrájenou kůru z půli pomeranče, nalej na to malou láhev dobrého vína, přidej půl libry cukru, přistav k ohni a míchej tím zvolna, až to zhoustne, když by omáčka se měla vařit, proced ji skrze žíněné sejtko a postav stranou na takové místo, aby zůstala teplou až ji potřebuješ.

819. Anglická omáčka z rumu.

Udělej ze čtyř lotů čerstvého másla a ze čtyř lotů bílé mouky jíšku, přidej pak do ní pozvolna půl butelky bílého vína a neustále tím míchej, aby se neudělaly žmolky, pak přidej tři čtvrti žejdlíku rumu. přidej půl libry cukru a nech to čtyři minuty vařiti, pak do toho vytlač šťávu z jednoho citronu, proced skrze sejtko a postav stranou na místo, kde by omáčka zůstala teplou, až ji potřebuješ.

820. Omáčka merunková.

Dej na kuthan libru zavařeniny merunkové, nalej na ni poznenáhla butelku bílého vína, přidej k tomu kousek celé skořice a kůru z půli citronu, přistav k ohni a stále tím míchej; když by se to mělo začít vařiti, odstav to od ohně, proced skrze husté sejtko, oslad, přiklop pokličkou a nech na vlažném místě státi.

821. Omáčka ságová.

Dej do hrnku ságo dobře vyprané, asi co se do koflíku vejde, nalej naň žejdlík vína, přidej kousek celé skořice, osm celých hřebíčků a dobře nakrájenou kůru z půl citronu, nech ságo zcela rozvařiti, pak to dobře rozmíchej, proced, přidej k tomu osm lotů tlučného cukru, lžici zavařeného ryvizu, opět to proced a vylej na mísečku.

Způsobem tímže upravit lze omáčku z bramborů i jahod.

822. Omáčka z jablek.

Rozkrajej dobrá jablka, se slupkou i jáderníkem na kousky, dej je do čistého rendlíku, přidej k nim kousek skořice a trochu citronové kůry, přilej tolik vody, aby jablka v ní se potopila, a nech to nad prudkým ohněm na kašičku svařit, ustavičně tím míchajíc. Proceď to potom skrze sítko, přimíchej k tomu roztlučného cukru tolik, aby omáčka dosti sladká byla, a rozřeď to podle libosti buďto vínem aneb vodou na hustě tekoucí omáčku.

823. Omáčka pomerančová.

Odkroj ostrým nožičkem žlutou kůru z pomeranče, tak aby ale ani kousek bílé kůry na ní nezůstalo, dej do kuthanu, vlej na ní dva žejdlíky vařící smetany, přidej osm lotů cukru, přiklop kuthan a nech to vychladnouti. Potom rozmíchej lžící mouky s trochem studeného mléka a se čtyřmi žloutky, přilej k tomu vychladlou smetanu s pomerančem, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až by se to mělo začít vařit. Pak omáčku rychle odstav, skrze sejtítko proced a postav na takové místo, kdeby zůstala teplou.

824. Omáčka z třešni aneb višní.

Vezmi třešně aneb višně, aneb oboje dohromady, dej je na rendlík, přidej k nim kousek skořice, kousek citronové kůry, přilej trochu vody a svař je. Rozmíchej je potom dobře kloktáčkou a proced skrze sítko, přilévajíc při tom po troškách vody, do čistého hrnku. Přidej k tomu lžící strouhané žemličky, podle možnosti skleničku červeného neb bílého vína aneb pouze vody a tolik cukru, aby omáčka dost sladká byla, a dej to opět na omáčku hustě tekoucí svařit. Dej ji pak do nádoby.

Přidá-li se k té omáčce půl skleničky rumu aneb araku, stane se tím chutnější.

825. Omáčka smetanová s vanilkou.

Dej na rendlík půldruhého žejdlíka dobrého mléka, přidej k němu šest lotů cukru a kousek rozpoltěné vanilky a svař to. Rozmíchej v hrnku lžičku pěkně mouky s trochem mléka na hladko, přimíchej k tomu tři žloutky, pak ono vařící mléko a nech to nad ohněm, ustavičně tím míchajíc, až se to zvedat počne a shustne a proced pak omáčku hned do nádobky.

826. Omáčka čokoládová.

Udělej omáčku podle svrchu řečeného způsobu, přidej ale místo vanilky čtvrt libry rozstrouhané a s půl lžičkou mouky promíchané čokolády a dej ji chvíli vařit. Při té omáčce můžeš žloutky vynechat.

827. Smetanová omáčka s čokoládou.

Dej do hrnku dvacet lotů vanilkové čokolády a přilej kávový koflík horkého mléka, přikrej pokličkou a nech na horkém místě státi, až se čokoláda rozplyne, pak tím míchej, až je z toho jemná kašička, pak přidej dvě kávové lžičky rýžové mouky, osm lotů tlučeného cukru a ještě to dobře rozmíchej, dej na plotnu a poznenáhla přilévej as tři čtvrti žejdlíku horké smetany, musíš však neustále tím míchat, nech to několik minut povariti, pak to proced skrze husté sítko, a podstav tak, aby zůstala tak dlouho teplá až ji potřebuješ.

828. Šodó (chaudean).

Vraz do hrnku 12 žloutků, přidej čtvrt libry tlučeného cukru, s půl citronu celou kůru, žejdlík vína rakouského a skvedlej to, pak oblož hrnek uhlím a kloktej stále až se to zpění a zhustne ve vaření, načež rychle nalej do koflíků a dej na stůl. Šodó přidává se též k jídlům, pudingům, smaženým štrudlům a j.

829. Šodó ze smetany.

Skvedlej v hrnku žejdlík smetany s čtyrmi loty cukru, vanilkou a šesti žloutky, přistav to k ohni a kvedlej tak dlouho, až se to zvedá.

830. Šodó vinní.

Rozkvedlej žejdlík vína s osmi žloutky a čtvrtkou cukru a vanilku, přistav to k ohni a míchej to neustále až šodó zhustne.

831. Jiné.

Vraz do hlubokého kuthánku 4 celá vejce, čtyry žloutky, 12 lotů cukru, na kterémž jsi byla ostrouhala kůru z jednoho citronu, dobře to rozmíchej, přidej kousek skořice, pak do toho nalej půl butelky bílého vína, přistav k mírnému ohni a železnou metlou míchej tím tak dlouho, až se to zpění a zhoustne, vylej na mísečku a nes rychle na stůl.

832. Šodó s rumem.

Do žejdlíka rakouského vína dej 12 lotů tlučeného cukru, 14 žloutků a z jednoho citronu nasekanou kůru, šlehej to až to zhustne; pak to nech na míse vystydnouti. Nadělej do toho dírky obrácenou měchačkou, naplň je rumem, arakem neb maraskýnem a dej na stůl.

Krémy (crème — pěny) a rosoly.

833. Krém.

Vezmi 1½ žejdlíka smetany, opář a ostrouhej lot mandlí hořkých a vař je v té smetaně, rozkvedlej v hrnku

9 žloutků a vejce s vařenou smetanou (studenou — vrak), přidej tlučeného cukru 4 loty a když vaří se mandle v smetaně, slej to dohromady, rozšloktej to, vlej to na mísu, a nech pak v troubě vařit v páře, posyp to pak cukrem a dej to na stůl. — V páře vaří se takto, v nádobě větší vaří se voda a do té pak se dá mísa s krémem, ale aby se nepotopila a vaří se to pak. — Místo mandlí hořkých lze dáti sladké.

834. Krém vanilkový.

Sladké smetany $1\frac{1}{2}$ žejdl. uvař s kouskem vanilie a přidej 4 loty cukru; do jiného hrnečku vraz 9 žloutků a 1 celé vejce, rozmíchej s vařenou smetanou studenou, vlej na to smetanu vařící, míchej opět rádně, formu namoč v studené vodě, nebo ji máslem vymaž, vlej to do ní a vař v páře, pak to vyklop a dej na stůl.

835. Vinný krém.

Míchej v hrnku dvacet žloutků se lžící mouky, přidej k tomu dobrého vína máz a oslaď to cukrem na citronu nastrohaným a utlučeným, pak to dobře zpěň a postav na žhavé uhlí nebo na plotnu a míchej tím až to zhoustne, uprav na mísu, posyp na drobno nakrájenou pistácií a dej na stůl.

836. Čokoládový krém.

Rozkvedlej tři žejdlíky smetany se sedmi žloutky a šesti loty cukru, přidej k tomu 7 kousků nastrohané čokolády a trochu vanilky, přistav to k ohni a kvedlej stále, až se to chce vařiti; pak to odstav od ohně, nalej do nádoby na krém a nech to u ledu sednouti (zrosolovatět). Vyklopené pak dej na stůl.

837. Jiný.

Uvař v mlíce půl libry čokolády, do hrnce vraz 20 žloutků a skvedlej s máslem, pak do toho vlej vařící čokoládu a míchej stále, postav to k ohni, aby se to však nevařilo, kvedlej to a tím utvoří se hustá pěna, tu vlej do mísy a studenou dej na stůl.

838. Studený krém z kávy.

Míchej dvanáct žloutků u ohně v hrnci, čtvrt libry cukru a 2 žejdlíky smetany tak dlouho, až to zhoustne, vlej to do krajáče, přimíchej půl lotu rozpuštěného měchýře vyzřho a půl žejdlíka procezené silné černé kávy, proced to vše a naplň nádobu a dej to k ledu, by se to sedlo a pak vyklopené dej na stůl.

839. Smetanový krém.

Svař půl mázu smetany s vanilkou a půl libry cukru, proced to, přimíchej půl mázu studené smetany, rozkvedlej v tom osmnáct žloutků, přistav k ohni a míchej stále a nech to zhustnouti. Nech to na míse schladnoúti a pak dej na stůl.

840. Krém z merunek.

Svař na rendlíku deset lotů cukru s půl žejdlíkem vody až se to zpění, oloupej půl libry merunek, vyudej pecky, dej merunky do cukru a uvař je do husta, proced to skrze sítko a nech vychladnout; pak přimíchej k tomu sníh ze čtyř bílků, dej to do mísy a peč v páře a posyp cukrem.

841. Krém rybízový.

Utři 8 lotů vyvařeného rybízové šťávy s osmi loty cukru a přidej sníh ze čtyř bílků. Vymaž formu máslem, posyp cukrem, dej sníh do ní a nech jej vařiti

v páře, pak to postav s vodou do trouby a nech to stuhnout. Vyklop na mísu, posyp cukrem a dej na stůl.

842. Krém jahodový.

Skvedlej máz smetany a 15 žloutků, oslad to, přidej 3 loty rozpuštěného vyzího měchýře, přistav k ohni, vař a míchej stále až to zhustne. Rozmačkej 2 libry čerstvých jahod, proced to, obarvi šťávou alkermesovou, a když smetana vychladne, přimíchej k ní jahody, vlej to do nádoby a dej k ledu.

843. Francouzský krém.

Nastrouhej kůru s tří citronů s cukrem, rozkvedlej to v hrnku s dvanácti žloutky a šťávou z tří citronů, postav to na oheň a kvedlej tak dlouho, až to zhustne a se zdvihne. Dej to pak na mísu, posyp utlučeným cukrem, přidej blízko k tomu rozpálenou lopatku, aby nabyl hnědou barvu a dej hned na stůl.

844. Citronový krém.

Svař kůru z 8 citronů v $\frac{1}{2}$ mázu vína až změkknou a proced to, rozkvedlej dvacet žloutků a libru cukru a šťávu z osmi citronů, procezené a teplé to přidej a vše dej do mísy porcelánové, postav ji na horký popel a míchej až to zhustne, pak vychladlé dej na stůl.

845. Krém malinový.

Utri 2 lžíce vyvařeně malinové šťávy s šesti loty tlučeného cukru, udělej sníh z osmi bílků, přimíchej ho k malinám, urovnej na misce do kopečku, upeč ho pozvolna a posyp cukrem.

846. Crème s glacem zeleným.

Šestnáct žloutků dej do hrnku, 8 lotů cukru tlučeného, špinátový tvaroh a trochu vanilky, skvedlej to,

přidej smetanu a přistav to k ohni a kvedlej to až to zhustne, pak to uprav na mísu; dává se studený na stůl.

847. Krém z páleného cukru s vanilkou.

Upřaž osm lotů bílého cukru, tak aby dostal skoficovou barvu, nalej pak na to tři žejdlíky vařící smetany, do kteréž si byla proutek vanilky rozkrájela, nech to tak dlouho na ohni, až se cukr zcela rozejde a přejemné vanilkové chuti nabude, pak to přiklop a nech to vychladnouti, rozkloktej pak deset žloutků s dvěma loty tlučeného cukru, nalej do nich zponenáhla upravenou vychladlou smetanu, dobře to rozkloktej, něklikráte to skrze husté žíněné sítko proced, naplň tím porcenálové koflíky a nech krém ztuhnouti a podej jej s kávovými lžičkami na stůl.

848. Krém s kakao.

Upřaž půl libry kakao na tentýž způsob jako kávu, pak je na hrubo v moždýři utluč a nalej tři žejdlíky vařící smetany, do kteréž si byla proutek vanilky rozkrájela, pak to přiklop a nech to vychladnouti. Rozkloktej v jiném hrnku dvanácte žloutků se čtrnácti loty tlučeného cukru a přeced na něj upravenou vychladlou smetanu, dobře to rozkloktej, pak to něklikrát skrze husté žíněné sítko proced, naplň pak tímto krémem porcenálové koflíky a nech je na předešlý způsob ztuhnouti.

849. Krém s maraskynem.

Svař tři žejdlíky smetany a nech ji vychladnouti, vraz pak dvanácte žloutků do hladkého hrnku, přidej k tomu dvanácte lotů tlučeného cukru, dobře to rozmíchej, nalej pak do toho vychladlou smetanu, dobře to rozkloktej, přidej pak k tomu tolik maraskynu, aby nabyl

krém příjemnou chuť, pak jej skrze husté žíněné sýtko proced, nalej jej do porcelánových koflíků a nech je ztuhnouti jako předešle.

850. Krém s čajem.

Vsyp do tří žejdlíků vařící smetany tři plné lžíce ruského čaje, rychle to přiklop a nech to vychladnouti, utři pak v hladkém hrnku deset žlontků se čtrnácti loty tlučného cukru, proced pak do toho skrze husté sýtko prochládlou smetanu, dobře to rozkloktej, pak to ještě několikráte skrze sýtko proced, naplň pak tímto krémem koflíky a nech je na tentýž způsob ztuhnouti jako předešle.

851. Pěna smetanová s jahodami.

Dej do hrnku 3 žejdlíky dobré husté smetany a nech ji hodinu buď u ledu aneb v studenn státí, kloktej ji pak tak dlouho, až se zpění, opěňovačkou pak pěnu seber, vlož ji na žíněné sýtko kloktej pak opět ostatní smetanu a pěnu seber a přidej ji k druhé, opakuj pak to tak dlouho, až se všecka smetana zpění. Přeber pak talíř pěkných zralých, lesních jahod, protlač je skrze husté sýtko do misky a přimíchej k nim půl libry jemně tlučného prosátého cukru, přimíchej pak zvolna jahody do smetanové pěny, urovnej ji pak do porcelánové misky do kopečku, oblož ji malými piškoty a podej na stůl.

852. Pěna smetanová s maraskynem.

Utlač a prosej půl libry cukru, dej jej na misku a přimíchej k němu tolik maraskynu, aby to bylo tak husté jako na kapanku, udělej pak ze tří žejdlíků dobré husté smetany pěnn a přimíchej pak do ní zvolna upravený cukr, urovnej pak pěnn na porcelánovou misku do kopečku, oblož ji malými piškoty a podej ji na stůl.

853. Sladká rosolina s ryvízem se smetanovou pěnou.

Ober libru pěkného zralého ryvízu a přeber čtvrt libry pěkných zralých málin, protlač pak oboje skrze husté žíněné sítko do čisté bílé misky, přidej pak k tomu šestnáct lotů jemně tlučeného prosátého cukru a tři loty vyzího měchýře hustě svařeného, postav to pak na led a míchej tím tak dlouho, až to houstnouti počne, přimíchej pak k tomu zvolna ze dvou žejdlíků dobré a husté smetany, udělanou pěnu, vymaž formu mandlovým olejem, naplň ji tou rosolinou, a nech to v rozpěněném sněhu úplně ztuhnouti.

754. Rosolina z rýnského vína.

Svař tři čtvrtě libry cukru, aby byl náležitě vyčištěn, nech jej prochladnouti a když jest jen vlažný již, přimíchej k němu tři loty měchýře vyzího (vyčištěného), proced to skrze ubrousek, přidej k tomu butelku vína rýnského, promíchej to dobře, naplň to do formy vymazané olejem mandlovým, dej to k ledu a nech ztuhnouti a pak to vyklop způsobem známým.

755. Rosol ze šampaňského vína.

Svař 24 loty cukru, proced a vlij doň, když vychladl půl butelky vína šampaňského, přidej 3 loty měchýře vyzího, šťávu z jednoho citronu, promíchej to a proced. Nalej to do formy, olejem mandlovým vymazané a v ledě stojící i nech to ztuhnouti, poklad to zrnky pěknými z hroznů, nalej opět rosolinu a nech stuhnouti a to opěťuj vícekrát. Pak to vyklop na talíř (neb mísu) a formu zvolna sejmí.

756. Rosol řeřichový.

Svař ve víně (2 žejdl.) $\frac{3}{4}$ lb. cukru otřeného o kůru 4 citronů připrav 3 loty měchýře vyzího, míchej to,

utluč řechru a proced skrze čisté plátno, přimíchej to k vínu a proced to skrze ubrousek, dej to do formy studené a nech v ledě stuhnouti. Vyklop to a ozdob řechovým kytím.

857. Rosol citronový.

Vař tři loty měchýře vyzího ve vodě a přeced to, ostrouhej kůru se 6 citronů na $\frac{3}{4}$ lb. cukru, dej to do dvou žejdlíků vína, přidej šťávu přecezenou z těch citronů a sníh z dvou bílků; svař to a přidej měchýř vyzí; proced to skrze ubrus, vlej do formy a nech u ledu stuhnout. Omoč pak formu v horké vodě, zatřes trochu a vyklop to.

858. Rosol kyselý (aspik).

Rozkrájej na kousky telecí, hovězí a uzené maso, dej na rendlík, přidej rozsekané nožičky telecí, rozkrájenou cibuli, petružel, celer, mrkev, kapustu, řepu a jinou zeleninu, pepř, list bobkový, dimián, kůru citronovou, vlej na to čtyry žejdlíky vinného octa, též tolik vody, osol to a svař na polovici. Pak do toho vraž dvě vejce, nech to vařiti, proced skrze ubrus dvakráte, vlej do nádoby a schovej v místě chladném. — Hodí se výborně za omáčku.

859. Rosol červený.

Přimíchej k rosolu dotčenému trochu šťávy alker-mesové a rosol červený jest hotov. Proced a uschovej ho na chladném místě. Rosolem tím lze okrášlití masa a saláty.

860. Rosol vinný.

Vař $\frac{1}{2}$ mázu dobrého vína bílého a v něm v plátně svázanou skořici, zázvor, hřebíček a šafrán, přidej 3 loty

vyzrlo měchýře a míchej tím stále, a když tento jest rozpuštěn, tedy přidej 2 libry jemně utlučeného cukru a šťávu ze čtyř pomerančů a čtyř citronů, proced to skrze ubrus, naplň formu a dej k ledu. Může se obarviti alkermesem na červeno, také ovoce zavařené dává se mezi jednotlivé vrstvy.

861. Ananasový rosol.

Vezmi ananas, ustrouhej žluté s cukrem, rozřízni a vytlač šťávu, přidej k tomu šťávu z čtyř citronů a čtyř pomerančů, pak 3 žejdlíky dobrého vína a žejdlík vody, 24 loty tlučeného cukru, 4 loty rozpuštěného vyzrlo měchýře, promíchej to vše, proced skrze ubrus, přistav k ledu a nech sednonti se.

862. Vanilový rosol.

Dej na pekáč osm žloutků, 8 lotů tlučeného cukru, míchej oboje čtvrt hodiny, přidej k tomu žejdlík smetany a trochu vanilky, přistav to k ohni a míchej až to zhustne; vařiti se to nesmí, jinak to steče, dej to do krajáče, přidej 3 loty vyzrlo měchýře, smíchej to, proced skrze sítko, dej do nádoby a k ledu až se to sedne a pak to dej na stůl.

863. Rosol čokoládový.

Rosol čokoládový připravuje se též tak jako vanilkový, jen že se do toho přidá 6 kousků čokolády v mléce rozpuštěné.

864. Mandlový rosol.

Namoč vyzrlo měchýř ve vodě a proced skrze plátno, utluč 12 lotů sladkých a půl lotu hořkých oloupaných mandlí a pokrop vodou, by nezolejovatěly, svař 3 žejdlíky dobré smetany s $\frac{1}{2}$ librou cukru, přidej tlučené mandle

a mýchýř, promíchej to a proced skrze ubrus. Namaž formu mandlovým olejem, vlej to vychladlé do ní a nech to, nejlépe na ledě, stuhnouti. Přikryj talířem a zavřenou formu pak pozvedni a vyklop.

865. Merunkový rosol.

Zralé merunky rozmíchej a protlač je skrze žíněné sítko, na žejdlík šťávy přidej $\frac{1}{4}$ libry prosátého tlučeného cukru, trochu citronové šťávy a 2 loty čistého vyzího mýchýře. Míchej tím až to počne hustnouti a přidej k tomu pěnu smetanovou z dvou žejdlíků dobré smetany. Dej to do formy, mandlovým olejem vytřené, postav do chladu a nech stuhnout a pak vyklop na mísu a ozdob přiměřeně.

866. Rosol pomerančový.

Nakrájej kůru pomerančovou, přidej k ní trochu šafránu, aby rosol dostal barvu a nech ji močiti přes noc ve vodě, přidej k tomu půl libry čistěného cukru, žejdlík rakonského vína a půldruhého lotu vyzího mýchýře, povař to as 2 minuty a odstav. Když to vychladne, přidej šťávu z čtyř pomerančů a vodu, v nížto kůra se močila, promíchej a proced to, vlej do formy a dej do studena, by to ztuhlo, rosol pak vyklop a okrášli zeleným listím.

867. Rosol višňový.

Rozmačkej 4 žejdlíky zralých višní, nalej na ně dva žejdlíky červeného vína, vař to a přidej několik hřebíčků a kus skořice; proced to do hrnku, přidej půl libry čistěného cukru, šťávu a kůru z citronu, půldruhého lotu vyzího mýchýře, sníh z jednoho bílku, vař to minutu, pak to proced skrze ubrus, nalej do formy a nech ve sklepě ztuhnout.

868. Jahodový rosol.

Svař 2 žejdlíky vína se šťávou dvou citronů, přidej k tomu nakrájenou kůru z jednoho citronu, skořici a 20 lotů cukru, rozmačkej tři žejdlíky jahod a šťávu protlač skrze sítko a přidej k ní půldruhého lotu čistého vyzího měchýře, neb půlčtvrté libry želatynu a kávovou lžičku šťávy alķermesové, k vůli barvě pěknější, přidej to k vínu a nech to var přejíti, pak to proced, nalej do formy a nech ustydnout.

869. Malinový rosol.

Zralé maliny dej do čistého hrnku a tento postav do vařící vody a přikrej a nech vařiti, šťávu pak slej a odměř dle potřeby k rosolu, jež uprav zcela dle způsobu předešlého, jenom že odpadne šťáva alķermesová.

870. Kávový rosol.

Uvař 4 žejdlíky dobré smetany, dej do ní šest lotů celé kávy pražené, přikryj to a nech státi, přidej půldruhého lotu vyzího měchýře, kousek vanilie, osm lotů cukru, vař to asi $\frac{1}{2}$ hodiny, proced a vař poznovu, přidej k tomu 3 žloutky smíchané s trochem vařené smetany a zamíchej to; proced to skrze ubrus a vlej do formy a nech vystydnout a pak vyklop na mísu.

871. Rosol z čokolády.

Vezmi 4 žejdlíky smetany, 4—5 tabulek čokolády, lot rozmočeného vyzího měchýře, nech to vše svařiti, přidej $\frac{1}{2}$ libry čistěného cukru, kousek vanilie a nech to opět vařiti, smíchej 3—4 žloutky se smetanou a přidej do vařící čokolády a zakloktej, proced to pak, vlej do formy, nech ustydnout a vyklop.

872. Punčový rosol.

Kůru z dvou citronů a pomerančů nech asi 6 hodin močit, nalej na tři čtvrtě libry cukru půl žejdlíka vody a vař to, jako se čistí cukr, přidej 3 loty vyzího měchýře neb půlpátého lotu želatynu, svař to ještě, přilej půl žejdlíka rumu, vodu, v které se kůra močila, šťávu z těch citronů a pomerančů, promíchej to a proced, vlej do formy a nech ustydnout a pak vyklop.

873. Prasečí rosol.

Rozřež osm prasečích nožiček a jednu telecí, přidej ocet, vodu, víno, každého půldruhého žejdlíka, trochu soli, 4 bobkové listy, dva muškátové květy, 2 hřebíčky, 10 pepřů, trochu skořice, zázvor, rozmarýnu; nové koření, 4 jalovcová zrna a cibuli; vše to svař do měkka, nožičky dej na mísu, proced šťávu na to a nech to sednouti se v místě studeném (zrosolovati).

Naloženiny a zavařeniny.

874. Zelený hrách naložený.

Z mladých lusků vyber hrách, dej do sklenic s cukrem a solí, protřes to, by se vše promíchalo, postav do krajáče, v němž jest trochu sena, nalej do nich vody studené až ku hrdlu, krajáč pak postav na oheň a nech vodu málo jen povařiti i odstav krajáč, sklenice vyndej teprv až voda vychladne, přikryj je papírem a obvaž měchýřem a ulož v studeném a suchém místě.

875. Jiný způsob.

Vyper mladý hrášek ve vodě, osol jej a nech ležeti půl hodiny, osuš jej a vlož do sklenice, aby téměř byla

plna, svař vodu s cukrem a vlij ji na hrách tak aby zcela byl pod vodou (do žejdlíku vody dej $\frac{1}{4}$ lb. cukru), obvaž sklenice měchýřem a jako předešlý vař v páře, avšak ne déle než dvě minuty.

876. Naložené artičoky.

Ořež listí a vše tvrdé až na maso, vař je pak v slané vodě, sced, vlož na sýto a nech proschnout, potom je urovnej do sklenice neb soudku, polij svařeným ale vychladlým octem vinným, obvaž sklenice měchýřem neb pokryj soudek víkem.

877. Naložená kukuřice.

Malé as prst dlouhé hlavičky ober a vlož do slané vody přes noc, pak je sced a vař ve vinném octě s kořením, všelikým a vlej do mísy. Vystydlé paličky urovnej do sklenice, polij octem, sklenice obvaž a postav do chladného a suchého místa.

878. Naložené cibule.

Oloupej malé, perlové cibulky, uvař je na polo v slaném octě, pak je sced a urovnej do sklenic, svař vinný ocet s kořením, nech jej vychladnout a vlij ho pak na cibulky tak aby všechny byly v octě. Sklenice pak obvaž a uschovej.

879. Naložený kopr.

Umej mladé lístky koprové a dej do čistého hrnku a vlej na ně ocet vinný, přidej několik zrnek pepře a hřebíčku i vař to několik minut. Pak to odstav od ohně a vychladlé dej do sklenice, obvaž ji a ulož v místě suchém a chladném i dbej o to, by kopr pohřžen byl v octě.

880. Rajská jablka naložená.

Zdravá, čistá jablka, bez stopek, umyj a poklad podle sebe a nalej vody a octa vinného stejných dílem, přidej několik zrněk pepře, nového koření, hřebíčku a dosti soli, nech to vařit a vystydnouti, pak tím polij jablka a postav do studeného místa. Ocet musí jablka krýtí a polije se máslem rozpuštěným.

881. Rajská jablíčka v octě naložená.

Vinní ocet svař s pepřem, hřebíčkem, novým kořením, solí a nech je vychladnout. Pěkná, zralá jablíčka srovnej do čistého hrnce, polij je tím vychlazeným octem, obvaž papírem propíchaným a ulož v místě chladném. Ocet musí vždy jablíčka krýtí, ona pak vydrží až do nových.

882. Rajská jablíčka v páře vyvařená.

Zralá, rajská jablka rozmačkej a proced skrze sítko neb cedník, dej to do láhve, přikryj tuto plátnem a měchýřem, obvaž pevně a nech v páře tři čtvrtě hodiny vařit.

883. Rajská jablíčka sušená.

Svař jablíčka a proced, dej to na rendlík a svař na hustou kaši a míchej to stále i nech pak vystydnout. Kaši tu natři na čistá prkénka asi na prst tlustě a usuš na slunci neb na místě teplém; odloupni pak škráloup ten a svin i uschovej v papíře neb krabici na suchém místě.

884. Višně v octě naložené.

Svař ocet vinný s cukrem a skořicí a nech jej vychladnouti. Umej pěkně a zralé višně bez stopek, nech je osáknouti, pak je dej do sklenic a nalij na ně octa,

aby přesahoval višně, obvaž sklenice a nech čtyry dny státi, slej pak ocet, nech to vařiti chvilí a vychladnouti, vlej ho zase na višně a nech tři neb čtyry dny státi, slej opět ocet a svař, nech vychladnouti a vlej zase na višně, obvaž sklenice a ulož je v studeném místě.

885. Jiný způsob.

Svař $\frac{1}{2}$ mázu dobrého octa vinného s $\frac{3}{4}$ libry cukrem, sbírej pěnu a nech to vychladnouti. Zralé višně očištěné posyp cukrem, vlož je do láhve a vlij na ně vařený ocet, jímž ony musí zcela býti pokryty. Sklenici obvaž dobře, po osmi dnech slij ocet, svař ho a když vychladne, vlij ho opět do sklenice, uzavři ji dobře a nlož.

886. Ryvíz v octě naložený.

Vyper ryvíz a nech osáknouti, vlož ho pak vrstvu do sklenice, posyp cukrem tlučeným, dej opět vrstvu hrozniček a opět cukr, pokládej tak, až jest téměř sklenice plná, pak nalej na to dobrý ocet vinný a nech to přikryté státi přes noc, slij ocet a svař s hřebíčkem a skořicí, ryvíz dej do misky, nalij naň ocet vařící, přiklop to a nech státi čtyřadvacet hodin, ocet pak slej a vař opět, vlož do něho ryvíz, odstav od ohně a nech vychladnouti, naplň tím sklenice, obvaž je a uschovej v studeném a suchém místě.

887. Lanýže.

Omej lanýže, vlož do kuthanu a vař je v červeném víně několik minut; pak je urovnej do sklenic a nalej na ně víno vychladlé, na to dej rozpuštěný luj hovězí, aby se utvořil z něho škraloup, sklenici přikryj papírem a obvaž měchýřem i uschovej v studeném i suchém místě.

888. Naložená brukev.

Také brukev dá se nakládati a sice oloupá se, rozkrájí na nudličky, dá se do nádoby, smíchá s kmínem, solí a koprem, pakli možno vložiti ji do sudu od bílého vína, tedy tím lepší chuti nabude. Také mišenská jablka, vinné révy neb hrozníčky lze přidati, což té naloženině dodává lahodnější chuti. Plný sud pokryje se dobře víkem a na to vloží se kámen a nechá se 8 dní státi v teple, až to vykyše, pak se to uloží do místa chladného.

889. Zavařený ryvíz.

Zrnka se oškubou, umyjou v studené vodě a zavaří se s librou utlučeného cukru při stálém míchání. Po vychladnutí dej je do sklenice a obvaž ji papírem ve vosku namočeným.

890. Zavařené hrušky.

Oloupej zcela zralé hrušky (muškatešky), vyloupej ohryzky a vlož hrušky do studené vody. Zavař zatím cukr ve vodě na husto, když vychladne, vlož do něj hrušky, nech je svařiti, dej je pak do sklenice a vlej na ně cukr.

Druhého dne svaří se šťáva opět a vlije se na hrušky; mimo to obtíží se poklíce kamenem.

891. Svařenina šípková.

Vyčist a vyper zralé šípky, nech je oschnouti, nech pak na míse 2 neb 3 dny a míchej častěji, když změknou, protlač je skrze sítko, na libru šípků svař libru cukru, smíchej to a svař opět, pak to dej do sklenic, přiklop, vychladlé pak obvaž a ulož v místě studeném.

892. Hořčice zavařená.

Vezmi tři mázy meštu, dej do něj dvanáct lotů cukru, třicet hřebíčků a lot skořice celé, svař to až na polovic, proced to skrze sítko a nech vychladnouti. Přimíchej z polovice mouku z hořké a z polovice ze sladké hořčice až to zhustne jako kaše. Aby se udržela delší čas, rozpál železnou lopatku, a vjeď s touto do kaše a nech ji tam vychladnouti. Pak naplň hrnek, obvaž papírem, a do tohoto udělej několik direk jehlou.

893. Zavařený ananas.

Oloupej ananas a rozkrájej ho na tenké lístky. Nech na čistém rendlíku jeden díl vody a dva díly vína vařit, vlož do toho ten rozkrájený ananas a nech ho chvílenku povařit, pak ho vyndej a nech ho osáknout. Mezitím nech tolik cukru, mnoho-li ananas obsahuje, s jedním dílem vína svařit, až se táhne, načež ananas do něho vlož a nech ho jednou povařit, pak to přikrej papírem a nech to tak přes noc stát. Druhého dne cukr slej a nech ho do husta svařit, pak do něho ananas opět vlož a nech ho ještě jednou povařit; když to docela vychladne, dej to sklenic, náležitě je obvaž a ulož.

894. Zavařené fíky.

Pěkné, ještě nedozralé fíky propíchej několikrát shora malým nožejčkem, vlož je na chvíli do vařící vody, ale nenech je vařit, pak je vyndej a vlož do studené vody. Druhého dne dej fíky do jiného kastrolu, nalej na ně čerstvou vodu, přidej k nim krapýtek soli, hrst špenátových lístků, několik lžic octa, a nech je vařit, až změknou, což lehce poznaš, pak je vyndej, vlož je do čerstvé studené vody, a když vystydnou, vyndej je na sejto a nech je osáknout. Potom je dej na mísu, a je-li jich libra, tedy zavař a učišti líbrucukru, dej na

fíky a nech přikryté státi přes noc. Druhého dne slej cukr, zavař a opět jej vlej na fíky a nech to státi přes noc. Opakuj to ještě po dva dny, pátého dne nech cukr svařiti do husta, dej do něho fíky a nech je povařiti, pak je odstav od ohně, vystydlé pak dej do sklenic, obvaž a uschovej.

895. Zavařenéné ořechy v cukru.

K tomu vezmi pěkné velké ořechy, které ale ještě tvrdou skořápku nemají. Propíchni každý ořech několikrát silnou jehlou, polož pak ořechy do studené vody a nech je v ní 10 dní, často vodu čerstvou vyměňujíc. Dej je potom do měkké vody, vař je tak dlouho až změknou, a přendajíc je pak do studené vody, nech je v ní přes noc. Slij pak vodu, otři ořechy zvolna čistým šatem, polož je do čisté nádoby a polij je vyčistěným cukrem, vzavši na libru ořechů též libru cukru. Druhý den slij cukr, svař jej silněji, přimíchajíc k němu trochu skořice a několik hřebíčků, a když trochu vystydl, vlij jej opět na ořechy a uschovej je zas na druhý den. Slij pak cukr, svař jej, dobře pěnu s něho snímajíc, a když vychladne, vlij ho opět na ořechy, které opět až na druhý den uschováš. Opakuj totéž ještě dvakrát. Slij pak cukr, svař jej do husta, přidej k němu ořechy, povař několikrát a nech to pak vychladnout. Uloživši pak ořechy do sklenice, obvaž je pevně a uschovej na chladném místě.

896. Zavařenéné ořechy s vinnim líhem.

Vezmi mladé ořechy, kterýchž skořápka ještě zka-menělá není, sloupni slupku, polož je do studené vody, do které trochu kamence přidalas a vař je tak dlouho, až ořechy jehlou snadno propíchnouti můžeš. Přendej je potom do studené vody, smíchané s trochem citronové

šťávy a nech je v ní přes noc. Druhý den polož je do čisté nádoby, polij je vyčistěným vychladlým cukrem a ulož je do druhého dne. Potom slij cukr, ovař jej silněji, nech ho prochladnout, polej jím ořechy a uschovej na druhý den, opětuj totéž ještě pětkrát. Potom slij cukr, svař ho do husta, přidej ořechy a povař je několikrát, často s nich pěnu sjímajíc. Posléze přimíschej k tomu trochu vinného líhu, několik kapek hřebíčkového a skořicového oleje, a když vychladnou, dej je do sklenice a obvaž je pevně.

897. Zavařené merunky.

Oloupej a rozloupni pěkné, zralé, ale ne přezralé merunky. Dej je do studené vody, za chvíli ji slej, pak vařící vodou je polej. Za chvíli polož je do zpěného a na husto svařeného cakru (na libru merunek vezmi libru cukru); dej je v něm jednou převařit, pak je přendej cedníčkem do čisté nádoby a svařiž šťávu až na husto, polij jí merunky a ulož je na druhý den. Vyndej pak lžící merunky, dej je do připravené sklenice a svař šťávu až do husta; dej ji vychladlou na merunky, obvaž sklenici papírem, voskem napuštěným, a uschovej je na suchém chladném místě.

898. Vyvařené merunky neb broskve.

Oloupej libru merunek aneb broskví, rozpůl je a vyndej z nich pecky. Svař v čistém rendlíku libru cukru se žejdlíkem vody, až se táhne a zpěň jej dobře; dej do něho oloupané merunky a svař je, stejně jimi míchajíc až do husta. Uschovej je do sklenice a obvaž je papírem.

899. Zavařené zelenky (ryngle).

Do vařící vody dej hrst soli, nech to vařiti a vlož do toho ne příliš vyzralé ryngle a nech je zavařiti, pak

je dej na sítko a nech osáknouti, vychladié ryngle dej do sklenic, vlej na to studený čistěný cukr a zavaž sklenice.

900. Zavařené broskve.

Pěkné velké, ne zcela vyzralé broskve vař v kra-
jáči až kůžičky z nich slezou, pak je oloupej, dej do
čerstvé vody, nech zvolna zavařiti a přikryté postav do
chladného místa a nech zde 24 hodin státi. Svař cukr
s vodou, na husto, vlož broskve do pánve, vlij na ně ten
cukr, nech vše zavařit, a když to vychladne, tedy naplň
tím sklenice. Druhého dne slij tekutý cukr, svař to
s cukrem čerstvým a vlij opět do sklenic na broskve.

901. Zavařené višně.

Zpěň v nádobě libru tlučeného cukru s vodou; vy-
per zralé višně (veiksle) v studené vodě, stopky dopola
uřež, dej višně do toho a vař je v tom 10 minut a mí-
chej jimi opatrně, by zůstaly celé; pak je nech na míse
vystydnouti, do šťávy pak dej půl lotu hřebíčku a kou-
sek skořice, zavař to na husto, vlož višně do sklenice
a vlij na ně šťávu.

902. Zavařené čerstvé švestky (povidla).

Vezmi část čerstvých švestek, utrhej štopky a vy-
loupej pecky, dej je do rendlíku a vař je, míchej často
měchačkou, a když i zhustnou, přec sluší se neustále je
míchat, jinak se připálí; povidla tato musí býti tak
hustá, že se mažou, pak je nech vystydnouti a vprav
do sklenic.

903. Povidla jemná.

Čerstvé švestky dej do krajáče, vlij na ně trochu
vařící vody a přikryj je; nech je chvíli státi, pak stáhní
kůži s nich a vař je tak, jako předešle.

904. Povidla ze suchých švestek.

Vezmi libru švestek, uvař je ve vodě, dej je pak na sítko, aby voda stekla, pak na prkno a usekej je, přidej cukr, skořici, hřebíček, citronovou kůru, trochu vína a svař to poznovu.

905. Zavařené šípky.

K tomu vezmi vybrané pěkné červené, ale ještě ne měkké šípky, odřízni paličky a z povstalé dírky vydlabej malým dřívkem pecičky. Vymyj je dobře a nech je na čistém šátku osáknout. Na libru šípků vyčišť libru cukru, vlož šípky do něho, a nech je tak dlouho vařit, až změknou. Vyndej je pak cedníčkem do sklenice a svaříc cukr trochu na husto, vlij jej pak vařící na šípky a uschovej je na druhý den. Slij pak cukr, vař jej tak dlouho až zhustne jako syrop, nech jej prochládnout a vlij jej potom na šípky do sklenice obvaž je papírem, jenž voskem napuštěn jest.

906. Šípky v cukru.

Vyber z pěkných zralých šípků pecičky, umyj je dobře, osuš, dej je do čistého kamenného rendlíku, dej je do studeného místa, a nech je tak několik dní stát. Vezmi potom úplně měkké šípky a protlač je skrze sítko do čisté misky. Převaž je a vezmi též tolik cukru, roztluč jej na prášek, přidej k šípkům a míchej tím až se to zpění. Dej pak šípky do sklenice, obvaž dobře a uschovej ve chladném suchém místě. Šípky tak připravené vypadají velmi pěkně.

907. Zavařené vinní zrní.

Ůškubej z hrozníčků nejpěknější, největší a nejzralejší zrní, prořízni je pozorně trochu po straně a vyndej z něho pecičky. Dej pak zrna do teplé vody a přikryvši

je nech je v ní chvíli, a vyndavši je pak cedníčkem dej je na síť aby oschla, Polož pak zrní do misky, polij libru jeho librou vyčištěného cukru a uschovej to na druhý den. Slij potom cukr, svař ho tak, aby syrop hustý byl a vlij jej vřelý na zrní, nech jej vychladnout. Ulož ho pak do sklenice a obvaž ji náležitě.

908. Vyvařené vinní zrní.

Vyber z vinního zrní pecičky, a rozmačkej je proced je skrze čisté plátno. Na libru té šťávy dej libru vyčištěného cukru, postav to nad oheň a svař to tak, aby to jako syrop husté bylo. Přimíchaj pak k tomu trochu citronové šťávy nech to prochladnout, a uloživši to pak do sklenice obvaž a uschovej to dobře.

609. V páře vařené ovoce.

Třešně, višně, ámarelky, slívy, broskve, meruňky, švestky i brusinky mohou se v páře vařit a až do budoucího leta uschovat. Všecko to ovoce musí čerstvé a beze skvrny býti. Skleničky k tomu ustanovené (Dunst-gläser) naplní se ovocem zúplna; ovoce polije se vařeným cukrem a obváže se plátnem a hovězím měchýřem Třešně a švestky potřebují nejméně cukru; na jednu z větších sklenic třešněmi aneb višněmi naplněnou, stačí lot-cukru, který se v rendlíčku se lžící vody tím způsobem svaří, že sáhneš-li prstem na lžici, v cukru omáčenou, prst se trochu lepí; načež cukr od ohně se odstaví, zpění-a vystyďne-li, vlije se na třešně aneb na švestky. Z čistého staršího plátna vystříhají se kulaté latky (flíčky) tak, aby skleničky dobře kryly. Též takové kulaté flíčky nastříhají se z hovězího měchýře, již dříve ve vlažné vodě namočeného a dobře vyčištěného. Skleničky přikryjí se dříve plátnem, pak měchýřem, a obváží se pevně silnou nití. Potom postaví se sklenice

vedle sebe do hrnce aneb kotle, do něho se nalije tolik studené vody, aby až k měchýřům dosahovala; hrnec postaví se na sporák, nepřikreje se ale poklicí a ovoce vaří se tak dlouho, až, zatřeseš-li trochu skleničkou, šťáva třešně aneb cokoliv jiného dostatečně kryje. Tu se hrnec s ovocem od ohně odstaví, a skleničky se v něm nechají až vystydnou. Pak se otrou čistě a uschovají se.

K višním, slívám, broskvím, k meruňkám aneb brusinkám musí se na takovou větší skleničku tři aneb čtyry loty cukru trochu na husto svařit. Ostatně se nimi tak nakládá jako s třešněmi.

910. Vlašská vyvařenina.

Vezmi libru pěkných třešní, libru višní a libru amarelek, vyndej z nich pecky a dej je na čistý rendlík. Proceď skrze žiněné sýtko libru přebraných malin, libru ryvřízu a libru jahod, dej tu šťavu do rendlíku k třešním, přičiň k tomu půl druhé libry pěkného cukru, a vař to, stejně tím míchajíc tak dlouho, až to shustne jako povidla. Dej to vychladlé do sklenice a obvaž to papírem. Má-li se ta zavařenina potřebovati, rozředí se trochem vody, a podle libosti přidá se do ní ještě trochu cukru.

911. Pomerančová šťáva.

Oloupej pomeranče, stáhni s nich všecku bílou kůžičku, rozkrájej je pak na kusy, dej je do čisté misky a měchačkou promačkej je dobře. Protlač to skrze dobré plátno, vyždímané ve studené vodě; převař pak šťavu, vezmi na libru šťavy půldruhé libry cukru, roztluč jej na kusy, přidej k šťávě a míchej tím až cukr se rozpustí. Povař to pak jenom jednou, zpěň šťavu čistě, proced ji vřelou ještě skrze sýtko do čisté nádoby, do níž jsi dříve byla vložila kůru pomerančovou, čistě oloupanou. Vystydlou potom šťavu vlej do láhviček,

zandej je dobře, obvaž a uschovej je ve chladném suchém místě.

912. Jablková šťáva (z renetek).

Oloupej renetky a rozkrájej na kousky, vlož je do kastrolu a vlij na ně tolik vody, mnoho-li zapotřebí k svaření; když dosti svařeny jsou, protlač je skrze ubrus. Dej cukr do kastrolu, nech ho vařiti tak dlouho až se táhne a dělá puchýřky, pak do něj vlij šťávu. Na libru šťávy vezmi libru cukru, nech to okamžik vařiti, pak vychladnouti a pak to uprav do sklenic.

913. Alkermesová šťáva.

Svař zralé jahody alkermesové v mosazné nádobě, dobře je míchej, by se nepřipálily; když vychladnou, protlač šťávu skrze sítko; na máz vezmi $\frac{1}{2}$ libry tlučného cukru a nech to vařiti až to zhustne jako med.

914. Šťáva z jahod, malin, višňi, broskví.

Ovoce to lisuje se skrze čistý šat a pak ještě skrze prosakovací papír, aby šťáva byla úplně čistá, což díti se musí v místě studeném, by šťáva nekysala. Šťáva se pak váží a vleje do čisté nádoby, na libru šťávy dá se libra tlučného cukru a míchá se to, až cukr je rozpuštěn, pak se šťáva dá do lahví, ty se zátkami zavrou a zasmolí (zapečetí) a uloží v místě chladném.

915. Svařená šťáva citronová.

Dej do krajáče půl libry utlučeného cukru, k tomu žejdlík citronové šťávy, vař to při prudkém ohni, až to zhustne, pak šťávu vprav do sklenic a dej na ni jemný olej; když chceš npotřebiti šťávu, tedy vymáčeš bavlnkou olej.

916. Malinová neb morušová šťáva.

Rozmačkej mlsu malin neb moruší a nech je státí po 6 hodin ve sklepě. Protlač šťávu skrze ubrus, dej ji do krajáče neb lépe do mosazné nádoby, na $\frac{1}{2}$ mízu této dej $\frac{3}{4}$ libry cukru, vař to půl hodiny a sbírej pěnu, a když šťáva vychladne, dej ji do lahví. Aby se ne-usadila na ní plíseň, přidej několik kapek mandlového oleje dříve nežli je uzavřeš. Můžeš šťávu smíchati také s octem a šťávou citronovou a pak svařiti s cukrem.

917. Višňová neb třešňová šťáva.

Oškubej višně nebo třešně, dej je do moždíce a utluč i s peckami. Zátku tu nech den stát, přikrytou však, a pak ji protlač skrze šat. Vlij máz šťávy do kastrolu a přidej máz tlučeného cukru, zavař to a sbírej pilně pěnu, vlij pak šťávu do ohřátých lahví, když vychladne, uzavři je a zapečeť a ulož v místě chladném.

918. Malinová šťáva.

Protlač maliny skrze sítko, dej do kuthanu, přidej tlučený cukr, postav to na oheň a nech chvíli vařiti, pak to odstav, seber pěnu a nech státi až se udělá škraloup na tom, ten pak sejmi a šťávu vychladlou dej do sklenic, obvaž a ulož jako jinou.

N á p o j e .

919. Káva.

Zrnka pražená do hněda po vychladnutí semelou se. Svaří se 2 žejdlíky vody a dá se do ní 6 lotů prášku z kávy, nechá se to varem přejíti a vezme se hrdek od

ohně i vleje se tam lžice vody (srazí se). Když se káva sedne a zčistí, nalije se do nádob a osladí i pije — černá. Pro domácnost hodí se též zrnka šípková přimíchati k zrnkům kávy, by dostala tato příchut. Také vanilky kousek přidati lze. — Přidá-li se ku kávě smetana dobrá, máme pak bílou kávu.

920. Káva na turecký způsob.

Utluč velmi jemně kávu a s trochem koření a cukrem dej do vařící vody, zamíchej, nech var přejíti a dávej ihned v nádobkách; pijeť se i s prachem (kávousedlinou, logrem). Nyní však cedí se na mašině. Dá se na sýtko utlučená káva a přimáčkne trochu; na tři loty kávy naleje se asi žejdlík vody vařící, a když ta prosákla, doleje se studené vody trochu (as 2 lžice), v tu dobu nemá se mašina dolé otvírati.

921. Čokoláda.

Svař dva žejdlíky mléka neb smetany a dej do toho šest plátků nakrájené čokolády a míchej tím stále až se rozvaří, přidati lze několik žlontků a skvedlati to, anebo sbírá se pěna a dá do nádob. Pak přejedou se nádoby tytorozpálenou lopatkou, by pěna dostala hnědou barvu a dá se to na stůl.

922. Čokoláda se žlontky.

Uprav čokoládu jako předešle, rozkloktej čtyry žlontky se smetanou a cukrem, nalej na to vařící čokoládu, míchej však neustále až zhoustne, vařiti ale již se nesmí.

923. Čaj (thé).

Na šest šálků čaje vezmi tři plné lžičky kávové čaje (lístků), dej je do nádoby a polij vařící vodou jen tak

aby lístky nabubřely, pak nalij vodu ostatní, ovšem vařící a pak skrze cedítka nalívej čaj; černý čaj jest slabší nežli zelený, ale má přednost, že ho nelze padělati; obyčejně míchají se spolu oba druhy.

924. Čaj na polský způsob.

Svař tři žejdlíky bílého piva s $\frac{1}{2}$ lb. cukru bílého, s kouskem skořice a citronové kůry, proced to, přilej žejdlík bílého vína, skvedlej 6 žloutků s trochem smetany a přimíchej to k ostatnímu, pak ještě šťávu z jednoho citronu a půl koflíku maraskynu, postav to na mírný oheň a kloktej tím až se to zpění a podávej to pak v nádobkách.

925. Punč a punčovina.

Punčovinu připrav takto: Nastrouhej cukr s kůrou šesti citronů a jednoho pomeranče, dej to do krajáče, k tomu žejdlík šťávy citronové procezené, pak šťávu z jednoho pomeranče a žejdlík rumu dohrého, kousek vanilky drobně rozkrájené, svař to zprudka, zamíchej a nech pak vychladnouti — a státi do druhého dne, pak nalij do sklenice polovic vody vařící a polovic punče.

926. Punč s vejcem.

Do hrnku vraz dle potřeby vajec (na 12 sklenic punče 3 vejce), rozkvedlej je až se zpění, vlej na ně upravenou punčovinu, odměř vody, mnoholy třeba, postav to na oheň a kvedlej stále až se zdvihá, pak nalívej punč do skleniček.

927. Punč anglický.

Svař cukr s vodou, přidej kůru z dvou citronů a pomerančů, nech to var přejíti, seber pěnu a přidej bu-

telku rumu k tomu, rýnského a burgundského vína, šťávu z čtyř citronů a čtyř pomerančů, nech to přiklopené státi u ohně, aby se to však nevařilo, proced' puňš skrze mokřý ubrus a dej horký na stůl.

928. Punč vinní.

Libru cukru svař s půl druhým žejdlíkem vody, přidej kůru z půl citronu a z půl pomeranče, přimíchej dva žejdlíky vína, skleničku rumu, šťávu ze dvou citronů a dvou pomerančů, nech to hodinu státi na místě horkém, avšak vařiti se to nesmí a podávej to horké.

929. Kakao.

Utluč jemně i se šupinami upražen' kakao a zavař ve vodě vařící a sice na žejdlík vody dej tři lžice kakao, smíchej tím, nech to čtvrt hodiny vařiti, zalej to lžící vody studené, přiklop to a nech ustáti, kakao slej a hled aby se nezkalilo, smíchej ho se smetanou a oslad kávu.

930. Limonáda.

Nastrouhej s kůrou citronovou cukr, ($\frac{3}{4}$ lb.) a svař v žejdlíku vody, pak přidej žejdlík šťávy citronové procezené, smíchej s cukrem a nech to zpěnit a když to vychladne, nalij to do lahví. Lžice tekutiny té s vodou poskytne dobrou limonádu. — Okamžitě zhotovíš limonádu, když nastrouháš kousek cukru s kůrou citronovou, hodíš do sklenice, dáš vodu a vytlačíš do toho šťávu z citronu.

931. Limonáda teplá.

Do dvou žejdlíků vařící vody dej $\frac{1}{2}$ libry usekaného cukru, přidej šťávu z tří citronů, proced to skrze čistý, namočený ubrus a podávej teplé.

932. Limonáda pomerančová.

Do třech žejdlíků vody dej $\frac{1}{4}$ libru tlučeného cukru, o nějž byla ostrouhána kůra z jednoho pomeranče a přidej k tomu šťávu z tří pomerančů.

933. Limonáda malinová.

Svař $\frac{1}{2}$ libry bílého cukru v třech žejdlících vody až jest čist, seber z něho pěnu a vlej ho do čistého hrnku a nech vychladnouti, přidej k tomu procezenou šťávu z dvou citronů a též tolik šťávy malinové, aby limonáda nabyla příjemné chuti.

934. Limonáda s vínem.

Nakrájej čistou kůru z jednoho citronu a jednoho pomeranče do vody a nech ji státi přiklopenou několik hodin. Svař 20 lotů bílého cukru v žejdlíku vody až je čist, odstav jej pak od ohně, seber s něj pěnu, přidej šťávu z dvou citronů a jednoho pomeranče, žejdlík bílého vína, přidej vodu s kůry citronové a pomerančové a vychladlou pak limonádu nalívej do skleniček.

935. Mléko z mandlí.

Utluč $\frac{1}{2}$ libry oloupaných sladkých a několik hořkých mandlí, navlaž to vodou, aby neudělal se olej, smíchej s tím pak máz čerstvé vody, protlač to skrze ubrus a přidej k tomu dle libosti tlučený cukr.

936. Jiný způsob (esence — trest).

Utluč libru opařených a oloupaných mandlí jemně, ovlažuj při tom smetanou a polij konečně dvěma žejdlíky vody; zatím svař libru cukru s žejdlíkem vody, seber pěnu, a když se táhne, tedy nech jej vychladnouti. Vytlač do toho mandlové mléko, a nech to s cukrem vychladlým vařiti na ohni, až to zhoustne jako med, pak

slej do lahví a ulož. Dvě lžíce tresti té s vodou smíšený poskytnou dobré mandlové mléko.

937. Mandlové mléko se skořicí.

Spař ve vodě skořici na kousky nalámanou, přikrej to a nech as hodinu státi; utluč půl libry neloupaných mandlí, nech to as půl hodiny státi, protlač to skrze čistý ubrousek a oslaď tlučeným cukrem. Mléko to není sice bílé, avšak za to jest mnohem silnější.

938. Májové víno.

Márinka (božec) než rozkvete, natrhá se a nechá uvadnouti v chladnu, pak se otrhají lístky, dají do sklenky a na hrst těchto 2 žejdlíky vína, osladí se to, nakrájí se pomeranč k tomu, nechá se to hodinu státi v chladnu a pak nalívá do sklenic.

939. Jiný způsob.

Dej do mísy dvě hrsti čerstvé mařinky, 2—3 listy mařuzalky, přidej půldruhé libry drobného cukru a butelku červeného vína; když se cukr rozpustil, přidej ještě 2 butelky bílého vína a nech to přiklopené státi $\frac{1}{4}$ hod., pak to proced a nalívej do skleniček. — Lze k tomu přidati rozkrájený pomeranč.

940. Teplé pivo.

Svař tři žejdlíky piva s osmi loty bílého cukru, s kouskem nakrájené citronové kůry a s kouskem skořice, rozkloktej 4—5 žloutků se smetanou, nalej vařené pivo do toho, míchej to, proced pak, zpěň to trochu a nalívej do skleniček.

941. Voda z jablek.

Rozkrájej 12 jablek (míšenských, renetových), nalej na ně vodu, vař to zvolna $\frac{1}{4}$ hod., proced pak skrze

sítko a oslad dle libosti. Můžeš s tím svařit kousek skořice neb skrájené citronové kůry.

942. Grog.

Do dvou žejdlíků vařící vody vlej žejdlík rumu (araku) a dej libru cukru do toho; bylo li by to silné, přilij vodu.

943. Jiný způsob.

Do třech žejdlíků vařící vody dej 3 libry nasekaného cukru, když se rozmočí, dej do toho dvě třetiny láhve dobrého araku, postav to na oheň a když jest to dosti horké, nalívej do sklenic.

944. Sorbet.

Zralé jahody, či maliny, neb veiksle rozmačkej, přidej vodu, proced to, přidej dobré bílé víno, cukr, šťávu citronovou, nech to vychladnout a pak nalívej do sklenic.

945. Nápoj pro nemocné.

Svař rejži, krupici neb ságo ve vodě či v polívce, proced to, přidej cukr a šťávu z citronu a dej vlažné k pití.

946. Višně ve vinném líhu.

Ustříhej stopky do pola od velkých zralých, ne však ranných višní, naplň jimi sklenice k tomu ustanovené, vlož mezi ně několik kousků skořice a několik hřebíčků, nalej pak na ně tolik vinného líhu, aby je na prst zvýšil přesahoval, obvaž je pak papírem a nech na slunci aneb na teplém místě tři neb čtyry neděle státi, pak s višní líc slej, a nalej na ně v studené vodě rozpuštěný kandis, počítej totiž na každou žejdlíkovou sklenici šest lotů kandisu. Utluč kandis, nalej naň studničné vody, a když

se úplně byl rozešel, tedy jej proced a nalej do skleniček na višně; pak je zátkou ucpi, pevně obvaž a v chladném místě uchovej.

947. Višňovka.

Utrhej stopky z pěkných velkých, úplně zralých višní, a omej je, naplň jimi pak láhev tak, aby čtvrtý díl láhve prázen zůstal, přidej k nim tři neb čtyry kousky skořice, asi 30 hřebíčků, lot cukrované citronové a lot též cukrované pomerančové kůry a jeden celý, na podlouhlé kousky rozkrájený pomeranč, přidej k tomu ještě tolik cukru, mnoho-li kořalky jsi byla dala, totiž na 1 žejdlík kořalky $\frac{1}{4}$ libry cukru, nalej pak na ně tolik perlové kořalky, aby až ku hrdlu láhve dosahovala, pak ji dobře zátkou ucpi a navlhkým měchýřem obvaž, nech ji na slunci čtyry neděle státi, při čemž ji musíš vždy za několik dní zatřásti, pak s višní rosolku sceď, nalej do menších láhví a uschovej je v chladném místě, chceš-li, můžeš pak na višně opět kořalky nalíti, cukr a ostatní přísadu přidati, a máš višňovku bez mála tak dobrou, jako první.

948. Likér z pomerančů.

Dej do velké skleněné nádoby dva žejdlíky perlové kořalky, $\frac{3}{4}$ libry cukru, o nějž jsi kůru pomeranče byla ozstrouhala, přidej pak ještě celý pomeranč na podlouhlé kousky rozkrájený, dobře nádobu zandej a nech to dvacet dní státi, při čemž tím denně dvakrát zatřásej, 21ho dne to proced, naplň do láhví, jež dobře zandej a nech pak nejméně 6 neb 7 měsíců státi.

949. Liker z citronu.

Dej do láhve 3 žejdlíky kořalky perlové a přidej na proužky nakrájenou kůru ze šesti citronů. Svař $\frac{1}{2}$ lb.

cukru ve vodě, seber pěnu a vlej to do upravené kořalky a nech to státi na slunci neb teplém místě tři týdny, pak to protřes a nech opět 20 dní státi, pak to proced, nalej do lahví a zandej dobře. Liker tento čím jest starší, tím jest lepší.

950. Liker z meruněk.

Rozkrájej 24 meruněk zralých na drobné kousky, pecky roztluč, jádra oloupej a utluč je na hrubo, dej to oboje do láhve, přilej čtyry žejdlíky perlové kořalky a půldruhý libry cukru, zandej potom dobře lahev a nech to tři neděle státi, avšak denně to protřes (dvakráte). Po třech nedělích to proced, nalej do lahví menších, zandej je též dobře a ulož v chladném místě.

951. Liker anisový.

Dej na rendlík žejdlík vody a půl libry cukru a vař ho až jest rozpuštěn; dej 7 lotů anisu prosetého do hrnce, vlej naň půl žejdlíka vařící vody, přikryj to dobře, nech půl hodiny státi a vlij k cukru vařícímu, odstav to od ohně, přilej tři žejdlíky koňaku, smíchej to a vlij do čistého kamenného džbánu, nech to přikryté státi tři neděle na slunci, nebo v zimě na kamnech, proced to do lahví, zavři tyto dobře a dej je do sklepu.

952. Liker z ovoce.

Vezmi čtyry libry černých sladkých třešní, ntluč je s peckami, pak slisuj 4 libry malin a 4 lb. jahod a dej to do čistého hrnce, přikryj a nech státi šest hodin v místě chladném a protlač to pak skrze řídký šat. Na půl mázu šťávy dej půl mázu koňaku a půl lb. cukru tlučeného. Vše to dej do velké sklenice, obvaž to měchýřem a dvakráte denně to protřes. Za čtyry neděle

procedí se liker a naplní se do láhví, ucpe a nechá osm měsíců v chladném místě a pak se teprv upotřebí.

Nádivky do buchet, koláčů a j.

953. Povidla.

Vezmi dobrá povidla nebo si je svař z dobrých švestek na rendlíku, přidej kousek másla, trochu citronové kůry nakrájené, hřebíček a cukr, aby byly sladké. Nech je trochu prohřát a pak vychladnouti, načež jimi maž koláče, koblihy neb buchtíčky.

954. Tvaroh.

Dej na mísu pěkný tvaroh, rozetři ho, vraž doň žloutky a celých vajec tolik, aby byl hustý dle potřeby, přidej květ a oslad ho dle libosti. Můžeš do něj také přidati malé hrozinky, neb i velké pak na něj svrchu pokládati.

955. Mák.

Mák tluče se buď za sucha nebo se vaří a pak na smetaně v pánvi utře, pak se dá na rendlík, přidá se k němu kousek másla a je-li třeba i trochu smetany, nechá se povařit, by zhustnul, přidá se cukr nebo med, citronová neb pomerančová kůra aneb hřebíček, skořice neb květ dle libosti.

956. Perník.

Rozstrouhej perník, dej ho s máslem a cukrem na rendlík a nech trochu upražiti; posypávají se jím koláče, také buchtíčky a jiné pokrmy, též do buchet se dává.

957. Nádivka z mandlí.

Dej 3 žloutky a 5 lotů tlučeného cukru, o něžž byla ostrouhána citronová kůra do misky, utři to a přidej sníh z tří bílků, 8 lotů cukru, 5 lotů mandlí, trochu nastrouhané žemličky ve víně namočené a vymačkané, rozmíschej to a přidej sníh z tří bílků.

958. Nádivka z lískových ořechů.

Přimíschej k oříškům utlučeným s bílkem 4 žloutky a 8 lotů tlučeného cukru.

959. Hrozinková povidla.

Vyber z velkých brozinek pecky, drobně je rozkrájej, dej na rendlík, přidej rozkrájenou kůru citronovou, několik lžiček vína rakouského a cukru dle potřeby, skořici, hřebíček, a nech to povařiti trochu a pak vychladnouti.

960. Cukrová jíška.

Dej na rendlík 4 loty mouky s malým kouskem másla, nech ji upražit na polo a pak přidej 4 loty tlučeného cukru, můžeš tím posypati malé koláčky.

961. Jíška k posypání koláčů.

Rozdrob 6 lotů másla v čtvrt libře mouky s čtyřmi loty tlučeného cukru, řádně to promíschej a posyp tím velké koláče ku kávě.

962. Sníh.

Vezmi dobrá čerstvá vejce, odděl bílky a dej je na citronovou neb jinou mísu a šlehej březovou metličkou neb i vidličkou tak dlouho, až udělá se z nich pěna jako sníh bílá a hustá, že drží na míse i když tato se obrátí. Sníh potřebuje se všelijak, i k okrášení koláčů, dá se

na každý koláček kus sněhu, posype se mandlemi strouhanými a cukrem i pečou se rychle v troubě.

963. Nádivka z vlaských ořechů.

Svař půl žejdlíka medu, přidej nakrájená jádra z ořechů, aby to bylo hodně husté, pak tlučenou skořici na špičku nože, hřebíček a nové koření, citronovou kůru, trochu rumu a vína, aby z toho byla zahoustlá kaše.

M á s l o.

964. Máslo nesolené.

Vyper máslo v čerstvé vodě a vymažkej z něho všecko podmáslí, pak je zase v čerstvé vodě prohněť a solí posyp, načež vtlač je do nádoby hlíněné neb dřevěné.

965. Máslo přeponštěné.

V širokém rendlíku rozpust máslo a nech vařiti i sbírej pěnu a když tato slabě již se ukazuje, vhod do něj lžíci mouky suché a míchej tím pilně: když máslo se zdvihá, tedy odstaví se od ohně a vleje do hrnce, když pěna padne ke dnu, scedí se čisté máslo do určené nádoby.

966. Račí máslo.

Skořápky třiceti vařených raků stluč v moždíři, dej to na kuthan, přidej kus másla, nech to vařiti čtvrt hodiny a míchej to pilně, pak proced máslo skrze ubrousek a ulož i uschovej k budoucí potřebě.

967. Máslo žluté.

Nech ve smetaně rozpustit trochu šafránu a proced to; potom utři čtvrt libry čerstvě tlučeného másla asi se čtyřmi tvrdými hezky žlutými žloutky, a přimíchej k tomu té šafránové smetany; aby se máslo stalo ještě líbeznějším, můžeš k němu přimíchat s půl citronu šťávy, načež ho dej do studeného místa. — Toto máslo se hodí k okrášlování mäs se studenými jídly, šunek, uzených jazyků i masitých rosolů.

968. Máslo zelené.

Utři čtvrt libry čerstvě tlučeného másla se třemi na tvrdo vařenými žloutky, dej k tomu lžíci špenátového tvarohu, dobře to promíchej, pak to dej do tříkánkové formy a protlač to skrze řídké sejtiko, tak je to jako travinka.

969. Máslo s bylinkami.

Utři čtvrt libry čerstvého másla, možná-li tedy hned z máslennice, přidej k němu trochu na drobno rozsekaných estragonových lístků aneb pažitky aneb několik na drobno rozsekaných šalotek, promíchej to dobře, udělej z toho podlouhlý bochánek a nech je ve sklepě neb hodně studeném místě ztuhnouti, toto máslo s chleběčkem výborně chutná.

970. Máslo se žampiony.

Očist dvacet pěkných bílých žampionů, nech je pak malou chvíli s kouskem másla dusiti, rozkrájej na čistém prkénku na drobno, utluč je pak se čtvrtí librou másla v moždíci, pak je skr e husté zíněné sýtko protlač, udělej z toho podlouhlý bochánek a nech je ve sklepě neb na ledě ztuhnouti.

971. Máslo růžové.

Utři másla mnoho-li potřebuješ s tolik kapkami al-kermesové šťávy, až je barvy krásné růžové. — Toto máslo hodí se pouze k okrášlení masitých rosolů; když se totiž mezi zelené lístky růžové hromádky pokladou, pěkně to vyhlíží.

972. Máslo sardelové.

Omej sardelky v čisté studené vodě, mnoholi jich potřebuješ, pak šupinky setři, odděl obě půlky od prostřední kůstky, načež sardelky na čistém prkénku, nejdříve samotné, pak s čerstvým máslem rozetři. Kolik lotů je sardelek, tolik lotů musí býti másla, a rozetři ho tak hladce, aby to bylo opět jako máslo; kousky sardelek nesmí v tom býti vidět. Máslo sardelové potřebuje se k nesčíslným věcem, a když se na přípravu jeho práce nešetří, stane se ouhlednější i chutnější.

973. Máslo s hořčicí.

Utluč jemně čtyry tvrdé žloutky v moždíci, dej je na misku, přidej k nim půl libry čerstvého másla a dobře to tři, protlač to pak zkrze husté zíněné sýtko, přimíchej k tomu šest lžic jemné hořčice, trochu soli a na špičku nože jemně utlučeného pepře, udělej z toho homolku, dej ji na misku a nech na ledě neb ve sklepě ztuhnouti.

O c t y.

974. Ocet malinový.

Rozmačkej dvě libry malin, vlej to do lahve a přilej na to 4 libry octa vinného, do něhož dej čtvrtku

cukru. Uzavři to dobře a nech destilovati po osm dní, ocet pak slej, nech jej se ustat a proced jej skrze papír pijavý do kastrolu, svař ho a pěnu sbírej pilně, pak ho nalij do malých lahví, ježto musí býti naplněny zcela, pak zátkou uzavřeny a konečně měchýřem obvázány.

975. Ocet z estragonu.

Tři loty estragonových listů dej do hrnku neb láhve, aby plná byla, obvaž ji papírem, propíchej ho špendlíkem a postav na místo, kam svítí slunce, neb na teplé místo, nech ho státi asi čtyry neděle, protřeš to častěji, proced ocet a nalej do lahví, tyto zandej, zapečeť a ulož v místě chladném.

976. Ocet fialkový.

Dej do láhve fialkový květ, nalej naň octa vinného a postav to na slunce, za 14 dní to proced a uschovej. Ocet tento má pěknou barvu a chuť velmi dobrou.

977. Ocet citronový.

Nakrájej kůru citronovou i citrony a dej to do láhve, nalej na to ocet, zandej láhev a nech ji státi na slunci as 10 dní.

Též tak lze upravití ocet z pomerančů.

978. Ocet bylinkový.

Do octa dej listky estragonové, přidej sůl, pepřkové lusky, karblik, květ bezový, pepř celý, zandej láhev dobře a postav na slunce; musíš častěji tím pohnouti. Za 2—3 neděle proced ocet a ulož.

979. Ocet rybízový.

Rozmačkaný rybíz dej do octa a nech jej v tom 4 dny stát, pak ho proced a ulož.

Míšeninky.

980. Anglická kořená míšeninka.

Usuš dva loty zelené petržele a tolikéž sladké marianky, satorie, oloupané kůry citronové a basilišky. Pak to na jemno utluč a skrze sýtko prosej, dej to do láhvi a zandej je. Tato míšenina hodí se k menším pokrmům dle anglického způsobu upraveným.

981. Míšeninka houbová.

Nakrájej sušené hříbky anebo lanýže, aneb oboje na drobno, pak je na drobno utluč a prosej, přidej k tomu trochet utlučeného zázvoru, a tolikéž utlučeného muškátového květu. Tato míšenina hodí se výborně do polívek a do omáček, jakož i do masitých sekanin.

982. Míšeninka k paštikám.

Utluč v moždíři trochu dimianových a dva bobkové lístky a prosej to, přidej k tomu lžíci sušených a jemně utlučených petruželových lístků, dvě lžíce šalotek na drobno rozsekaných a dva spárky rozetřeného česneku, půl lotů pepře, šestnáct zrnek nového koření a trochu dymjánu, vše na hrubo utlučené, trochu nastrouhaného bílého zázvoru a jemně utlučeného květu, a kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, pak vše dohromady v moždíři utři, dej do sklenice, pevně ovaž a uschovej v suchém místě.

983. Míšeninka majoránková.

Utluč v moždíři suchou majoránku, prosej ji skrze sejtko, dej k ní květu, zázvoru, muškátové kuličky, trochu pepře, trochu hřebíčku, vše dobře utlučené a prosáté. To se schová a hodí se to k obalení rozličných karbanátků.

984. Míšeninka ze šalvěje.

Utluč a prosej suchou šalvěj, dej k ní trochu nového koření, trochu pepře, trochu hřebíčku, trochu drobně rozkrájené sušené citronové kůry a trochu zázvoru. Tato míšeninka se hodí ku každému hnědě dušenému masu, zvláště ke skopovému, ku př. do skopové dušené kejty se může místo prostrkání šalvějí, nadělat direk a do každé dáti trochu této míšeninky.

985. Míšeninka z dymianu.

Utluč a prosej suché dymianové lístky, dej k nim hřebíček, nové koření, zázvor, pepř a citronovou kůru. I tato míšeninka se může potřebovat ku hnědě dušenému kyselému masu; také se ní mohou obalovat rozličné karbanátky.

Některá pokynutí praktická.

986. Smažená zemlička.

Kousky nakrájené zemličky trochu namočí se v mléce, pak ve vejci roztlučném a posypou drobty houskovými a smaží se na másle. — Těch lze často upotřebiti co přídatku k jídlům rozličným.

987. Vyzí měchýř čištěný.

Méchýř vyzí z Ruska jest nejlepší i hodí se nejlépe k huspeninám sladkým. Rozklepej a rozstříhej na formu 3 loty vyzího měchýře, dej s vodou do hrnku, přidej 2 loty cukru a zavař, když se počne vařiti, odstav jej dále, by se jen zvolna od jedné strany vařil, přičemž sbírej často pěnu; když jest čist a polovička jeho

zavařena, tedy jej proced skrze čisté plátno, přikryj jej na polo a postav stranou.

988. Gelatin (želatyn).

Toho vezmi o polovici více než vyzřho měchýře, 4 loty rozlámej ho na kousky, dej do vody s vínem a přidej bílek, vař to zvolna a míchej, přidej šťávu z citronu a též křuru, odstav to od ohně a nech přiklopené $\frac{1}{4}$ hodiny státi a konečně proced skrze ubrus, a sice tak, aby jako voda protékal a zcela čistý byl.

989. Ozdoba pro dorty (zelený mech).

Svař čistý špenát ve vodě až jest měkký, vyper ho v čisté vodě a výmačkej mezi prkénky, usuš na šátku neb ubrusu, utluč ho půl libry s jednou librou cukru v moždíři, rozetři na sítko a usuš. Ozdobené tím dorty vypadají velmi pěkně.

990. Oavařka citronová (břečka).

Skvedlej trochu mouky se žloutky, rozřeď to mlékem, utři citron s cukrem, dej to do odvařky a míchej tím neustále při vaření a konečně to posyp drobným cukrem.

991. Pečení neb vaření v páře.

Jestli se nějaké jídlo, ku př. pudding neb nákyp, má vařiti neb péci v páře, postaví se nádoba s těstem do větší nádoby a do této vleje se tolik vařící vody, aby se nádoba s těstem dopolo potopila; forma se přikryje a voda se nechá zpovolna vařiti.

Ona forma, do nížto vlije se těsto, máslem vytřena a vymazána budiž a nastrouhanou žemličkou neb piškotovými drobty posypána. Těsto dáno buď jen asi do polovice formy, by mohlo kynouti, pročez také víko k formě přilehající máslem potřeno budiž.

992. Loupání ořechů.

Ořechy (vlašské) rozloupni opatrně a vyndej jádra tak, aby zůstala celá, zlehka je spař a potom je malým nožičkem opatrně oloupej.

Lískové oříšky rozklepou se pozorně kladívkem, jádra, rozumí se celá, vyberou se a dají na plech do horké trouby a nechají se tam tak dlouho, až vrchní kůžička snadno se dá otřít šatem. Pak se rozstrouhají neb utlukou v moždíři s vodou neb s bílkem, aneb se utrou v pánvi jako mandle.

993. Přebírání hrozinek.

Hrozinky malé, aby se daly snadno přebírat, posyp trochu moukou a pak je v rukou zlehka rozežmol, aby se stopky oddělily. Potom je dej do řídkého sýtká a míchej, aby stopky propadaly. Pak je umyj a seber stopky větší a nech je oschnouti. — Hrozinky větší umyjou se, přeberou a stopky se z nich vyberou.

994. Sušení švestek.

Štopky se utrhnou a švestky kladou na lístky, vstrčí se do trouby a nechají se tam přes noc, pak se vyberou měkké a vstrčí opět do trouby neb usuší na kamnech.

995. Sušení hrušek a jablek.

Malé hrušky neb jablka kladou se na lísky celé neb se rozřežou, jemnější se také loupají a ohryzky vykrajují a suší se v troubě. Sušené ovoce veškeré musí uloženo býti na místě suchém a větrném, aby se nezkažilo.

996. Sušení hub.

Při kupování hub dej pozor, aby nebyly mezi zdravými též nezdravé, smrže také i hřibky jest lépe kup-

vati menší, neboť jsou chutnější; když je očistíš od písku, navleč je na nitky a nech je v povětrí osušit, větší rozkrájej na malé věnečky a usuš, pak dej do sklenice a ulož na místě suchém a větrném. Dobře též uříznouti kořínky, houby pak umýti v studené vodě a nechat je osáknout na sýtku. U hříbků zvláště dávej dobrý pozor, aby nebyla některá houba červivá, jelikož by ostatní potom se také snadno zkazily. Hlavičky rozkrájené rozlož na papír a suš je na větru a slunci a míchej je často, aby schly rychle a nesčernaly, suché pak dej i s papírem na teplé místo a pak je ulož jako smrž.

Kořínky také oloupej, rozkrájej drobně a usuš jako hlavičky. Pozor dej na červivé houby a ty odstraň. — Mimo hříbky suší se lanýže a žampiony, oboje pak se dříve oloupají, pak tenounce nakrájejí a suší i ukládají jako předešlé.

997. Nakládání masa.

Vyber kosti, maso pak natři solí a ledkem až vlhne, pak posyp dno nádoby solí, ledkem, listem bobkovým, rozmarinou, pepřem a hřebíčkem, na to dej vrstvu masa a odstav je řádně, nasyp na to zase koření a tak dělej až naplníš nádobu, pak přikryj a oblož kamenem a dej do sklepa.

998. Připálenou smetanu napravit.

Vaří-li se smetana v hrnku při ohni, tu se snadno připálí a lze ji napravit, pakli hrnek zevně namaže se lojovou svíčkou tam, kde smetana se připálila a přistaví opět k ohni, tak připálenina z většího dílu zmizí. Aneb namočí se konev v studené vodě a poklopí se na hrnek a tím vytáhne se také nepříjemná chuť.

999. Jak se zmrzlé vejce nebo jablko napraví.

Vejce roztrhnuté mrazem nebo zmrzlé jablko, nežli se dá do tepla, musí se hoditi do studené vody a pak teprv se dají do teplé světnice, aby mráz pomalu z nich vyšel. Asi za půl hodiny jest dobře slíti vodu a nalejt čerstvou. Vejce rozmrzne a nezvodnatí, jablko pak nezměkne, což by se stalo, kdyby se daly hned do tepla.

1000. Jak se mají vejce ukládati, aby se nepokazily.

Vejce se nejlépe ukládají, když se do dlouhého prkna nechají udělat samé díry, a do těch se vejce pěkně jedno vedle druhého urovnají, tak aby se jedno druhého nedotýkalo; prkno však musí býti v takovém místě, kam ani teplo ani mráz nemůže, proto že by tam vejce zmrzly. Kdo ale takové prkno nemá, může vejce na zimu ukládati buď do hráchu aneb do popele, totiž dá se vrstva popele, do něho se nastrká vajec tak, aby se jedno druhého nedotýkalo, pak se nasype asi na půl čtvrtky popele, do toho se pak opět nastrkají vejce, a tak se pokračuje dále.

Nejlépe se udrží zdravé vejce, když se nakladou v kadečku do hašeného řídkého vápna; v tomto pohrouženy vydrží třebas rok. Také se mohou vejce v zahoustlém vápně omočit, tak sice, aby skořápku nebylo vidět, pak se nechají oschnout a buď nastrkají do popele aneb se v chladném místě rozloží.

1001. Bramborová mouka.

Oškrábané čisté brambory vlož do studené vody a potom je rozstronhej na mísu, v nížto nalezá se čerstvá voda, promíchej to a proced a nech státi několik hodin, slej vodu a nalej opět jinou a to opěťuj tolikráte, až voda zůstane čistá, pak moučku, jež zbyla dej na čistý

šat a nech zvolna usušit v stínu, potom ji utluč a prosej skrze husté sýtko zíněné. Moučka tato hodí se na nejjemnější dorty a jiné jemné pečivo.

1002. Rejžová mouka.

Přebranou a vypranou řejži nech státi ve vodě asi půl hodiny, vodu pak slej a nalej na ni vařící vodu, promíchej rýží a slej vodu a nalej zase jinou vařící a cpětuj to, pokud není voda zcela čistá, kdežto pak zase půl hodiny v ní rejži nech stát, pak ji vyndej a nech uschnouti, potom ji utluč na moučku a prosej skrze husté sýtko.

Mouka tato hodí se k jemným pokrmům.

1003. Vaření zelenin.

Zeleniny musí pečlivě býti očištěny a umyty; listy staré, tvrdé neposkytnou tak chutný pokrm jako mladé a jemné. Zelený hrách vyluštěn nemá zůstat na vzduchu, poněvadž pozbude svou pěknou barvu. U zelí a kapusty vyřežou se silné žíly, u řep vylomí se částí dřevnaté. Zeleniny dají se v studené vodě vařiti a sice lépe v měkké. Hrách vždy má v měkké vodě býti vařen.

1004. Vaření masa.

Maso umyto budiž, neboť čisté zřídka jest, naklepáno a do hrnce vloženo. Pěna, jež usazuje se na povrchu, sbírá se sběračkou, a když ona přestává, hodí se k masu sůl, mrkev, celer, karfiol, cibul, kapusta a j., přikryje se a nechá se dále zvolna vařiti.

Více než tři hodiny není třeba vařiti maso nikdy, polívka scedí se do hrnce a zavaří se do ní látka jakákoli. Píchnutím vidličkou do masa nabude se přesvědčení o tom, zdali jest dosti měkké.

1005. Pečení.

Pečení děje se buď v pekáči neb na rožni, v obojím případě dbáti se musí o polívání masa šťávou, máslem, smetanou neb omáčkou. Oheň zprvku budiž mírný, aby horko zvolna pečení proniklo, čas pečení řídí se dle velikosti pečeně a j.

Zajíc, srna, vůbec maso zvíře daří se dobře na pekáči, ale nesmí se vodou podlít.

1006. Špikování.

Vezmi dobrou, pevnou uzenou slaninu, nakrájej na tenké dlouhé proužky a jeden vstrč do špikovačky a protáhni tuto masem a slaninu nech trčeti v něm. Zapíchni jehlu opatrně a hled protáhnouti slaninu skrze díru způsobenou — takto špikuje se vše maso a drůbež i zvířina.

1007. Jídla moučná.

Jídla moučná podlehají v celku jistým pravidlům. Co zvláštního, u každého bylo podotknuto. Hlavní věc vůbec jest: Mouka musí býti suchá, při jídlech jemnějších to nevyhnutelně nutno. Máslo i vejce zpění se při jídlech některých; dělá-li se sněh z bílků a míchá do něj mouka, nesmí se kvedlat mnoho, aby jídlo nestalo se mazavé. Nákyp, kaše zpěněná a podobné věci mají ihned, jakmile hotovy jsou, natabul přijíti, poněvadž státním pozbydou chuť i úhlednost.

Buchty, dorty a j. podob. nemají za tepla se krájet, jest to nezdravé hned je jísti a pak sklihovatí. Chce-li se kuchařka dozvědět, jsou-li pečeny, vstrč tam drát, a vyndáš-li jej suchý, bez těsta přichyceného, jsou pečeny. Moučná jídla pečená v másle mají na papír se dáti, aby osákly; pekou se lépe, pakli pekáčem se častěji pohne. Po chvíli přidá se lžice čerstvého másla,

aby pečivo nebylo příliš hnědé. Pekou-li se koblihy, tedy to vypadá hezky, když mají okolo v prostřed bílé obroučky. To se docílí, když při pečení či vkládání do másla ona strana, jež ležela na prkne, přijde do výšky.

1008. Uschování zelenin a vařiva.

Zeleninu přes zimu uschovati lze nejlépe ve sklepě, a sice zasadí se kořen celere a petružele i s natí do písku, nať zůstane venku; kapusta a zelí vsadí se také do písku, mrkev, kolník, křen a řepa vloží se do písku, který musí býti vždy vlažný a kdyby vysychal, tedy pokrop jej častěji vodou.

Mouka, krupice, kroupy, hrách, čočka, jahly a pod. vařivo uschová se v dlouhých truhlách s přihrádkami, v nichž jsou otvory plechem děravým pobité buď v straně aneb ve víku a které mají nalezati se v místě suchém a vzdušném. Časem mají se zamíchati ty věci, zvláště mouka čerstvě mletá musí nechat se řádně vyvětrat a pak častěji od spodu promíchati se má, aby nestnehla.

D o d a t e k.

O kuchyni a kuchyňském nádobí.

Místo, kde se jídla připravují a jež slove kuchyní, buď si to v paláci neb chatrči, zasluhuje pozornost a povšimnutí. Zde od nejmenšího do největšího panovati musí pořádek a čistota nejpřísnější; že pak se tato vztahuje i na osoby zde zaměstnané, o tom netřeba teprv zvláště se zmiňovat; jakož i že na vše, ku př. na oděv i na zvyky jich se vztahuje. Jak ohyzdné bylo by ku př. kouření neb šůpnání u kuchaře neb kuchařky.

Věcí v kuchyni nejdůležitější jest krb, chváří se co nejlepší ten, jež hrnčič z kachlíků postaví, v plotně mající otvory a opatřený měděncem i troubou, což vše jedním topením se zahřívá.

Nvní mnohé druhy sporokrbů železných se vychvalují. Péčí kuchařky bude, aby krb nebyl sazemi ani popelem zanešen, poněvadž pak oheň špatně hoří.

Nádobí kuchyňské má udržováno býti v té největší čistotě, jestli měděné, musí býti cínem vylito a má se hleděti, aby cín ten nebyl porušen, pakli jest železné, tedy polívání nemá býti rozpraskané; hliněné nádobí jest bez odporu to nejlepší a nejlacnější.

Kastroly i hrnce mají opatřeny býti poklicemi, jinak pokrmy snadno se začadí kouřem; což přihodí se, když topí se mokřým dřívím. Suché dříví jest nejlepší palivo, topí-li se uhlím, hleděno buď k tomu, aby kamna

měla řádný tah. Měděnce ob čas sluší vydrhnout pískem, poněvadž se v nich nasadí na dně a po stranách látky, jež ve vodě se nalezají a způsobují nepříjemný zápach.

Také veškeré plátno, onnce a ručnky mají býti čisty.

Pokud možno, měla by na blízku kuchyně nalezati se příhodná špižirna.

Nebndeme tuto vyčítati, jaké nádobí patří do kuchyně, nýbrž zmíníme se toliko o některých novějších přístrojích zlepšených nebo nově nalezených, jež kuchařkám jsou velmi prospěšny a neměly by scházeti v žádně kuchyni.*)

1. Pražidlo na kávu (obr. 1). Toto vstrčí se do-



Obr. 1. Cena 2 zl. 20 kr. a 2 zl. 50 kr.

lejší částí do otvoru, jaké bývají v plotně sporáku. Část dolejší sahá k ohni. Káva praží se v páře a pakli hospodyně nazvedne hořejší polokouli, pozná snadno, zdali káva jest upražena.

2. Jiný druh téhož pražidla sestává takó s kule, jak vidno z obr. 2., jež spočívá na zvláštním podstavci a vytápí se líhem, jímž naplní se přidáný kalíšek a ježž pak vlij do ná-

*) Máme za to, že zavděčíme se mnohé hospodyně, která si přeje ten který z těchto užitečných strojů si opatřiti, když uvedeme tuto ceny jich a oznámíme, že k dostání jsou v Praze v Bazaru v skladě pana F. Thorma, ovocný trh, č. 16.

dobky, uzavři jej a pak v rýze zapal lřh. Koule vy-
zdvihne se z podstavce, otevře
a dá se do ní káva i vloží se
opět na plamen a otáčí zvolna,
prařtění kávy naznačuje, že
ona jest uprařena. Koule pak
otevře se přiloženým hákem.



Obr. 2. Ceny toho stroje jsou: 3, 8'50, 4, 5, 7 zl., dle velikosti.

3. Hrnec na mléko s chránidlem (obr. 3.) z bí-
lého plechu zabráňuje vytékání mléka při vaření. Ná-
doba přikryta jest vískem, v němž uprostřed jest rourka
a dva otvory klapkou pohyblivou zavřené. Zvedne-li se



Obr. 3. Cena 1—3 zl.

mléko, uzavře klapky a vystoupí rourou i rozlévá se po
vísku; zde tlačí na klapky, ty se otevrou a mléko vtéká
opět do hrnce. Není potřeba mléko hlídati.

4. Vejcovar (obr. 4.), nádoba plechová, podoby
vejčité, sloužící k vaření vajec. Uvnitř
stroje jsou kroužky, do nichž položíme
vejce a vlejeme pak do nádoby lžici
vody. Zapálíme lřh, voda promění se
v páru a vejce uvaří se v 3—4 minu-
tách na měkko, v 5—6 minutách na
tvrdo.



Obr. 4. Cena 1'50 na 3 vejce, 2 zl. na 4 vejce.

5. Hrncel heilbronský (obr. 5.) pokrytý poklicí, jež šroubem se připevní. Ventýlek slouží k pouštění páry. Hrncel poskytuje tu výhodu, že vařené pokrmy mají výbornou chuť a že ušetří se paliva.

Cena hrnců: lité 6 zl. — 15·80,
plechové 5·50—13·50.



Obr. 5.

Papínský hrncel má pokličku těsně ku kraji přišroubovanou, by vzduch nemohl do něj vnikati. Dá-li se do něj voda a přistaví-li se k ohni, nemůže pára ucházeti a způsobí, že voda brzo a prudce se vaří. V středu pokličky jest otvor zamyčkou uzavřen, jež otevře se, když rozpínavost páry větší jest než tíže závaží.

Cena 6 zl. — 15 zl. 80 kr.

6. Krájedlo na nudle (obr. 6.) krájí velmi rychle



Obr. 6. Cena 12 zl.

a jemné nudle. Pruh těsta dotýčný vloží se do čtverhranného žlábků, stroj se zavře a točí se klikou. Kostka položí se vždy za těsto, ne na ně.

7. Mačkadlo na citrony. Při strojení jídel často jest zapotřebí citronové šťávy. Rukou nelze dokonale citron vymačkat, avšak stroj k tomu vynalezený velmi dobře vykonává tuto službu.

Cena 60—90 kr.

8. Lis na citrony a j. (obr. 7.) k vymačkávání citronů, jahod, jablek a j. sestává z nádoby válcovité a dírkovité, šroubku s držadlem, na němž plocha připevněna jest. Naplní-li se dolina válce ovocem a točí se šroubem, tlačí ona plocha na ovoce a šťáva z něho vytéká a shromažďuje se v nádobě dolejší.



Obr. 7. Cena 2-50—3 zl.

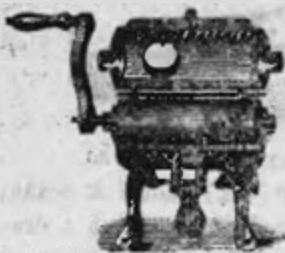
9. Sekací stroj na maso (obr. 8.) slouží k sekání masa na drobno. Jest to válec železný s mnohými nýtky na konci klikou opatřený, položen v železném pouzdře, v němž nalezají se ostré nože. Maso, které se má krájet, nesmí kosti v sobě mít a postrkuje se trychtýřem do stroje. Točí-li se klikou, řezou nože maso na drobno.



Obr. 8. Cena 6—18 zl.

10. Sekací stroj na maso a zeleninu (obr. 9.) jímžto se seká maso jako to dělá nůž obyčejný. Nůž chodí v bubínku nahoru

a dolů, kdežto se bubínek otáčí kolem sebe a maso neb zeleninu pod nůž přivádí.



Obr. 9. Cena 22 zl.

Upotřebení stroje stane se tím, že jej přišroubujeme ke stolu; naplníme bubínek tak, aby nůž aspoň na 1 palec nad obsah mohl se zvedati, dříve

z masa odstráňme kosti. Nůž dá se snadno vyndati, vytáhneme-li nejtek, jímž jest spojen s vahadlem. Chceme-li bubínek vyndati, vytáhneme nejtek v pravo, nechme tyčku spojovací padnout a klepném nůž nazpět. Na to lze bubínek vyndati.

11. Škrabadlo na zemčata (obr. 10.) hodí se dobře v kuchyni, kde se mnoho zemčata vaří. Stroj sestává z plechového dutého válce, jehož stěna i dno pohyblivé jsou drsné. Stroj až do polovic naplně zemčaty a toč klikou, dno pohybující se hází zemčata na stěny, čímž ona se náležitě oškrábou.



Obr. 10. Cena 20 zl.

12. Tlukačka na snih z bílků (obr. 11.) jest skleněný válec, v němž jest píst s pérem závitkovitým. Pohybováním pístu dolů a nahoru utvoří se hnedle snih z bílků a uspořídá se namahavé a zdlouhavé kvedlání; též včnu ze smetany lze rychle připravití tímto strojem.



Obr. 11. Cena 1·70—2·50.

Obr. 12. Cena 2·10—2·50.

13. Sekáček na cukr (obr. 12.) slouží k sekání cukru na drobno. Jest velmi jednoduchý, sestává z dřevěné plochy ohražené, uprostřed jest přidělena železná

pilka a nad ní nůž; strojem tím štípá se cukr velmi rychle a beze všeho šramotu.

14. Francouzský mlýnek na kávu mezi velkým množstvím nástrojů podobných se osvědčil nejlépe. Jedná se o to, aby káva byla umleta co nejjemněji, neboť, čím drobněji rozemleta jest káva, tím méně jí zapotřebí jest, a tím lépe látka, kafein, jež kávě chuti dodává, z této se vytáhne. Mlýnek uvedený mele jemně velice. Cena 1·50—3·50 kr.



Obr. 13.

15. Kávostroj non plus ultra (obr. 13.), v němž pomocí lampičky káva se uvaří. Vyndej vložku a naplň dolejší část vodou, rozšroubuj vložku, odstraň sýto a flanelový kruh, naplň vložku kávou umletou a zašroubuj ji; postav do stroje a přikryj víkem. Když jest káva uvařena, objeví se na vložce bílé bubliny.

Cena 5·50—10 zl.

16. Mašina na kávu: Non-pareil (obr. 14). Stroj tento vyznačuje se tím, že na něm rychle uvaří se dobrá káva, tak že předčí veškeré nářadí toho druhu, jež posud známe pod rozličnými jmeny. Do nádoby vodní naleje se čistá voda a do hořejší polokoule dá se rozemletá káva, ale nestlačuje se. Stroj se pak dá do díry v plotně nebo na lampu líhovou a za 5—10 minut vaří se voda a káva počíná téci do podstavené konvice. Od té chvíle zmírní se oheň a dbá o to, by káva tekla jen zvolna; bere se na jednu osobu půl lotu kávy a půl žejdlíka vody.



Obr. 14. Ceny jsou od 8·50—12 zl. dle velikosti.

17. Klepadlo na maso a kosti (obr. 15). Kladívko toto sestává ze železa, vyjma násadku a zřízeno jest po jedné straně k naklepávání masa, po druhé k štípní kostí; celý nástroj jest pocínován, což propůjčuje mu přednost před podobnými nečistě vypadajícími nástroji. Kuchařka každá ví, jak často nesnadno lze kosti velké rozdrobiti, a proto netřeba probíratí dále potřebnost nástroje tohoto.



Obr. 15. Cena 1 zl.

18. Nadívací stroj vykonává práci jak název naznačuje, která v domácnosti bývá dosti nesnadnou. Stroj k tomu zřízený vykonává tuto práci a hodí se i uzenářům a řezníkům. Válec postavme kolmo, naplníme jej nádivkou, postavme jej vodorovně, zatočíme klikou a při tom píst vžene hmotu trychtýřem do střeva.

Cena 18—25 zl.

19. Vážky kuchyňské jsou důležité; možno jimi velmi rychle a snadno svážiti cokoli. Položme předmět na misku a ukazováček u číselníku udá určitě tíži jeho.

Cena 11 zl.

20. Olupovadlo na jablka vyhovuje velmi dobře účeli tomu; olupuje kulatá jablka neb zemčata velmi tence; jablko nastrčí se na trojzubou vidličku a točí se klikou. Jadernice zůstane na vidličce a jablko oloupané spadne dolů. Má-li se jablko jen oloupati a ne rozkrájet, odšroubuje se druhý nůž.

Cena 3 zl. 50 kr.

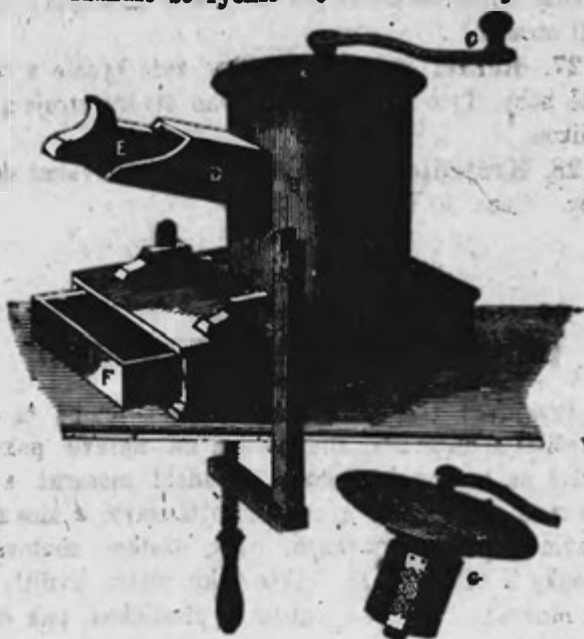
21. Rozkrajovadlo jablek krájí jablka na stejnoměrné kusy a vypichuje jadernici i s jádrem.

22. Vylupovadlo pecek z třešní, jak slovo naznačuje, koná práci mrzutou, vylupování pecek z třešní. Stroj přišroubuje se ke stolu a třešně vrhají se do dřevěných žlábků, a pak do nádoby dole stojící se koulejí.

23. Točité struhadlo (obr. 16.) na strouhání křenu a jiných věcí. Stroj jest pohodlný a snadný k npotřebení, přišroubuje se k cslí tomu ke stolu. Chceme-li jej čistit, odšroubujem kliku a tím oddělí se struhadlo od stroje.



24. Mlýnek na strouhání mandlí (obr. 17.) slouží k účeli, jež název vyznačuje; chtěce jej upotřebiti, naplníme ponzdro na polo mandlemi, zandejme je a pak posouvejme šonpadlem lehounce sem a tam. Mandle se rychle a jemně ustrouhají.



Obr. 17. Cena 2'50—5 zl.'

25. Bubínkovité struhadlo k strouhání cukru, mandlí, muškátových ořechů a pod. Na jedné straně

dá se víko přehnout, by se mohl cukr tam vložiti. Uvnitř nalezá se strouhací věnec, jenž odstává od zevnější obálky. Chtíce užítí stroje, vložme předměty, jež ustrouhati chceme, mezi plochy a strouhací věnec, tlačíce nazpět plochu struhadlovitou. Žlábký, do nichž předměty lze vložiti, jsou čtyry. Postavme krabici násadou dolů, točme klikou a tak strouhá se cukr.

Cena 90 kr.—1 zl.

26. Vylupovadlo na vylupování lusků hrachových, jež tuto práci koná velmi rychle. Stroj přišroubuje se k stolu, zelené lusky hrachové vsypou se do skřínky a točí se klikou. Lusky se přivádějí žlábký k válcům, jež vrhají hrách do skříně pod strojem se nalezající; lusky padají stranou.

27. Řezací stroj na boby řeže rychle a tence zelené boby. Tyto se dají do horního otvoru stroje a točí se klikou.

28. Krájeadlo na okurky, jež koná velmi dobré služby. Cena 30 kr.—1·40 kr.

Cídění kuchyňského nádobí.

Pravidlem hlavním v kuchyni každé budiž ta největší čistota, tato nevztahuj se jen na úpravu pokrmů, nýbrž i na kuchyňské nádobí. Nádobí mosazné a měděné musí po každém upotřebení býti umyto a sice zevně jemným popelem dřevěným aneb těstem shotoveným z mouky a octa, až se leskne jako zlato, uvnitř, kde jest cínované, meje se louhem a přesličkou, pak čistou teplou vodou opláknuto a na teplém krbu nebo na slunci usušeno buď. — V nádobě takové nesmí se ponechati nic kyselého ani mastného, poněvadž tvořila by se zelená rez, která jest jedovatá.

Železné nádoby polívané myje se uvnitř louhem a zevně jemným pískem. Nemá prázdné státi na horkém místě, jinak odprýská bílý nátěr vnitřní, kdežto nesmí pak nic kyselého se vařiti v takové nádobě, jelikož povstati by mohla plíseň zdraví škodlivá.

Cínové a plechové nádoby myje se teplým louhem, drhne se přesličkou a pak se oplákne; nežli se upotřebuje, má se bedlivě prohlédnouti, zdali se nikde rez neusadil. Pekáče železné a pod. drhnou se pískem.

Porcelán a kamenina umyje se v horké vodě a splákne se pak vodou teplou, tím se očistí lépe, uschne rychle a nepraská tak, jako když se oplakuje vodou studenou. Vůbec do takových nádob studených nemá se nic horkého a do horkých zase nic studeného liti, jakož nemají prázdný státi na horké plotně, by nepraskly nebo polívaní neodprýskalo. Nářadí k jídlu, jako nože, vidličky, nesmí se dávat do horké vody, jelikož by se tím rozpustil tmel, jímžto želižka jsou v držadle zadělána, neočistí-li se řádně pouhým umytím, tedy trou se želižka jemným popelem, opláknou se a osuší dotyčným ručníkem. Skvrny rezové drhnou se okujemi neb hladivcem a trochu olejem a korkem.

Stříbro cídí se horkou vodou neb louhem a mýdlem i vlněným hadrem, pakli lesk se kalí, tedy vezme se líb a mýdlo, načež nádoby se řádně osuší.

Nové stříbro se cídí též tak, při tom chraň se všech prášků a vodiček, neboť v těchto vždy obsaženo jest více méně rtuť.

Sklo myje se onucemi neb i žahavkami v studené vodě. Pakliže sklo jest mastné, tedy se vezme studený loup a jemně utlučená křída.

Broky olověné neměly by se bráti k cídění láhví z ohledů zdravotních, nýbrž spíše dřevěný popel aneb písek.

Nádoby dřevěné drhne se pískem a tím zbělí, ale stane se drsné, pročež bere se teplý loup a mýdlo a drhne

se kartáčem, skvrny mastné polijou se horkým louhem, aby tuk se rozpustil.

Úprava pokrmů a surových látek.

Drůbež, tak i zvěřina a veškeré téměř druhy masa, nežli se péci dají, potřebují přípravy jakési: Kuřata podříznutá hodí se do studené vody až vykrvácí, pak omočí se v horké vodě a oškubou. Lze je také škubati za sucha, a stopky, jež zbydou, opálí se papírem. Potom rozřízne se kůže břišní, a vyndají se opatrně vnitřnosti, jež vyjma žaludek a játra obyčejně se zahazují. Potom obyčejně nařízne se kůže po straně a kloub v noze — kolínko — a vtlačí se do otvorů těch tak, by rovně před se čněly.

Hlava přiloží se k jednomu křídlu a přišpejí se k prsoum.

Vole a chřtán musí také vyndány býti.

Pak se omyjou a trochu posolí, načež dají se na rožeň neb pekáč. Jestliže škube se drůbež o den dříve a za mokra, tedy přes noc zabalí se do vlhkého klotu, by zůstala bílá. Slepice a kapouni opaří se trochu, před škubáním, zvláště na nohou, aby kůže pustila. Holoubata zaříznou se také a škubou i kuchají tak jako kuřata, jenom pakli se mají nadívati, nesmí se kůže prsní — na voleti — proříznouti.

Krocanu usekne se hlava a pak se škube za sucha a opálí, nohy se opaří, by kůže pustila, nohy až ke kolenu se uříznou, pak se vykuchá.

Husy a kachny zaříznou se a krev se chytí obyčejně. Kuchají se jak svrchu udáno, někdo i střeva rozřízne, vyčistí a navine na nohy, tyto useknou se po koleno, také křídla až

do polovice se uříznou a to vše i s krkem a žaludkem tvoří drůbky. Játra upravují se zvláště.

Divoké husy a kachny upravují se též tak, jen se jim nechají údy a toliko spodní čelist a drápy se odejmou. Špikují se a také se k nim dává cibul, sardel neb koření do dutiny břišní, by pozbyly rybí vůni. Bažanti a koropte špikují se a pekou, vnitřností se vesměs zahazují.

Sluky pekou se špikované či ne, ale nekuchají se, na pekáč pod ně vloží se houska nakrájená a do té vsáknou se šťáva.

Kvíčaly též tak se upraví,

Telecí maso, jež má se péci, polije se horkou vodou a pak se vloží do studené vody, by se snadno očistit dalo.

Hrudí nadívá se nebo ne, ledvinka špikuje se časem, kýta se špikuje slaninou neb sardelkou.

Peče se na rožni neb na pekáči. Skopovice nechá se uležeti a pak ještě naklepá, prostrká česnekem nebo ošlejem.

Při pečení polívá se smetanou kyselou.

Kýta skopová se obyčejně nakládá do láku a připravuje na způsob zvěřiny.

Hrudí berančí se očistí, masolí a nadívá.

Vepřové nepotřebuje než umytí a osolení, časem posype se marjánkou a peče se v troubě.

Pečeně hovězí tak zvaná svíčková očistí se a umyje řádně, pakli den před tím se sklepá, osolí, obloží cibul a pokapá octem, tedy změkne a dostane lepší chuť.

Peče-li se na rožni, tedy buď prostrčen tento zrovna uprostřed, osolí se, obloží rozkrájeným citronem a papírem v másle namočeným.

Dává se na stůl v šťávě vypečené.

Kanec divoký jest tučný, tak že se nešpikuje, nýbrž prostrká hřebíčkem a skořicí.

Maso osolí se zvláště více nežli jiné a při pečení posypává se tlučeným jalovcem. Nežli se dá na stůl, stáhne se kůže.

Jelení pečeně také se nešpikuje, spíše ořeže se tuk a nařeže maso, aby tuk vykapal. Maso obyčejně se nakládá rozličně.

Kýta srnčí špikuje se a tu a tam přidá se ošlejších a hřebíček, nasolí se a peče na rožni.

Jestli kýta ze starého srnce, naloží se dříve a nechá ležet několik dní.

Zajíc se stáhne a pak rozdělí, a sice: Zadní část se peče, předek, totiž žebra, krk, hlava, játra, plíce a srdce vaří se; ledviny nechávají se při pečení.

Starý zajíc musí ležet aspoň dva dny v láku. Peče se na rožni neb pekáči a potírá lákem, máslem a smetanou, konečně nakape se naň trochu citronové šťávy.

Sele (podsvinče) zapíchne se, posype roztlučenou kafunou a opaří horkou vodou.

Rozřízne se pak, vykuchá, vymyje a nasolí. Nožky přední ohnou se pod břicho, zadní samy pod sebe. Do dutiny břišní dá se špek a houska a zašije se. Pak se ováže nítěmi, aby podrželo svou podobu. Peče-li se na rožni, musí ten opatrně být prostrčen, aby se neudělala díra.

Při pečení navlažuje se slaninou.

Oheň nesmí býti prudký, aby se nepopálila kůže, ona musí býti pěkně žlutohnědá a křehká.

Rozkrajování masa.

Rozkrajování (tranširování) jest sice nepatrné umění, avšak vyžaduje cviku a znalosti dotyčných pokrmů, jich

ústrojí těla, polohy masa, svalů a kostí, neboť má se nit či vlákno vždy přímo přefíznoti, pak nesmí kusy býti ani příliš velké ani malé, i k tomu sluší hleděti, aby části chutné nebyly zvláště o sobě, nýbrž aby vždy pohromadě byl kousek toho nejlepšího a zase kousek něčeho méně dobrého.

Mimo to mají býti nakrájené kusy úhledné a urovnané tak na míse, by pohled příjemný poskytovaly. Konečně při rozkrajování nikdy nesmí užiti se rukou, třeba se to někdy stalo v kuchyni, při stole se to ne sluší.

Mimo to třeba prkna neb talíře dřevěného, ostrého a silného nože a dvounohé vidličky.

Chceme tuto naznačiti hlavními rysy, jak nejdůležitější masité pokrmy lze rozkrajovati.

Krájení šunky.

Uvařená šunka nechá se vychladnout, pak odhalí se kůže a vyzřízne se nahoře při kosti klínovitý kousek a počne se směrem příčným krájet přes vlákna maso na plátky s tloušťky asi co hřbet nože obnáší a sice tak, aby při každém řízků bylo kousek sádla (slaniny). Pak se šunka obrátí a tímž způsobem rozkrájí se i maso po druhé straně.

Nůž ku krájení šunky musí býti tenký a ostrý.

Kousky naposledy nakrájené vloží se vespod mísy. Uprostřed mísy dává se kytka z petružele zelené a křenů, okolo dají se stočené z plátek šunky kornoutky naplněné rosolem neb křenem. Nebo složí se částky opět v celou kytu a tato se dá na stůl.

Na cestu lze nakrojiti bochánek chleba, střídou vndati a nakrájenou šunku do dutiny vložiti a pak řádně zabaliti.

Telecí kýta.

Telecí kýta krájí se na tenké řízky, při čemž sluší dáti pozor, aby na každém řízku zůstala kůže. Řízky urovnají se na mísu a polijou jemnou šťávou.

Telecí pečeně (ledvinka).

Ještě za syrova nasekají, ale nepřetnou se kosti páteře. Při krájení počne se ledvinou a ta se rozdělí, načež s pečením totéž se učiní, řezou se kousky i s kostní páteří. Hleděno budiž k tomu, aby při každém zůstala kůže, načež kousky uloží se na mísu a na každý dá se kousek ledviny a poleje se šťávou.

Telecí hrudí.

Telecí hrudí ~~peče se~~ skorem vždy nadívané a při rozkrajování, obrátí se na talíři, rozřízne se tam, kde žebra s chruplavkou se spojují po délce na dva kusy, a tyto se pak rozdělí na kousky tak, aby při každém zůstala kůže i nádivka, kousky se urovnají na mísu, polijou šťávou a dají na stůl.

Telecí hlava.

Nejprve příhodnou lžicí vydloubnou se oči, jež někdo považuje za zvláštní lahůdku, pak rovně přerízne se hlava po délce, aby se vybral mozek, pak se uříznou uši.

Potom vyřízne se jazyk a rozkrájí na kousky a na každý kousek dá se lžice mozku a posype se solí a pepřem, potom čelisti a ostatní části se rozřežou; na mísu uloží se do prostřed očí a uší, okolo těch ostatní části a obloží se jazykem, nebo zeleninou neb také jinou úpravou.

Sele.

Sele rozkrájí se takto :

Vidlička vrazí se do nozder a hlava jedním rázem se uřízne, pak se rozdělí na dvě a vybere se mozek. Pak vrazí se vidlička do krku a odřízne se stehno jedno i druhé, pak přední nohy, načež nařežou se proužky ze hřbetu a břicha a konečně se rozdělí na dvě.

Sele horké musí přijít na stůl a rychle krájeti se.

Mozek posype se solí a pepřem a s hlavou nejprvé se dá na talíř a řeze se dále, pak se všechny kousky úhledně uloží na mísu a dají na stůl.

Holuby (holoubata), kuřata.

Holuby rozkrajují se buď na dvě půle a každá pak na dvě čtvrtky, aneb jen na dvě půlky, po délce nebo na příč. Jsou-li holuby neb kuřata větší, rozkrájí se na klouby, odkrájí se nohy, pak křídla, řízky atd.

Kuře velké (slepice).

Pečená slepice krájí se takto :

Kuře (slepice) položí se na zad a vidlička vrazí se v řit a uřízne se nejprvé hlava a krk, pak křídla, na to stehna. Potom jedním řezem oddělí se předek (prsá) od zadku, tento oddělí se od krku a rozřízne ve dvě části po délce, prsa také po délce rozřežou se ve více kusů tak, aby při každém kousku zůstal kousek kůže. Tak lze jen velkou slepici krájeti, kuře rozkrojí se na pět kousků, dva prsní s křídly, dvě stehna a řitní kus.

Krocen, tetřev.

Krocen a tetřev krájí se podobně, z řízků však a stehen i křidel ukrojí se více kousků.

Kapoun.

Kapoun dělí se tak jako slepice, jenom stehna, jsou-li větší, rozdělí se na dvě a křídla uříznou se malá, by zůstalo více masa na prvním kusu. Při vkládání na misku prsní kusy přijdou na vrch.

Husa.

Husa krájí se takto:

Vidlička zarazí se v krk a řízne se po pravé straně od křídla dolů k stehnu a též tak po levé straně. Pak se učiní řez příční přes prsa a přes ten po délce čtyry řezy, tak aby při každém zůstala kůže; načež husa se obrátí a řeze se dále i odkrojí se křídla, pak stehna a konečně vyřezou se žebra a páteř na stejné díly.

Zajíc.

Zadek krájí se takto :

Ještě nežli se zajíc peče, mohou se kosti páteřní na dva prsty od sebe naseknouti, tak i stehenní.

Jestli toto se nestalo, pak jest rozkrajování nesnadné, jelikož páteř musí vícekrátě býti přerézána, a sice vždy tam, kde obratle se spojují. Potom odseknou se stehna a rozdělí se každé na tři kusy, pak oddělí se řitní a křížová kost na dva kusy, po úplném rozkrájení všechny kusy sešoupnou se k sobě a pečené v podobě své polité štávou dá se na stůl.

Bažant.

Uchopí se levá noha, odtáhne se od trupu pokud možno a oddělí se stehno, načež stane se též tak s pravým, a jsou-li stehna příliš velká, tedy každé rozdělí se dvě části.

Odříznou se křídla a sice malá, aby zůstalo více

masa při kuse prvním. Říznou se po délce prsa i břich, pak se učiní čtyry řezy příčné přes prsa.

Potom obrátí se bažant a tytéž řezy učiní se po druhé straně. Kousky se pak opatrně oddělí od trupu a vše uloží se nazpět na své místo, aby bažant podržel svou podobu, okolo krku se mu dá papírový obojek a nastrčí pěkná péra z ohonu a tak se dá na stůl.

Sluky.

Sluky rozkrájí se jako slepice, ke každému kusu na mísu dá se tak zvaný trus na kousku housky. Aneb dají se celé na stůl; krájí-li se v kuchyni, ponechá se tu kříž.

Koroptev.

Koroptev rozkrájí se po délce na dva kusy neb na čtvrtky. Větší rozkrajují se jako slepice neb kuřata.

Kvičáky, křepelky, skřivani.

Tito dávají se v celé podobě na stůl.

Ryby.

Ryby rozkrájí neb rozsekají se za surova velkým nožem a pomocí paličky. Složí se pak a jako celé přijdou na stůl.

Potravy a jich záživnost neb škodlivost.

Při volbě potravy z rostlinstva hled hospodyně pokud možná na to, by vzala rostliny, jež pochází z půdy dobré a kde vzduch má přístup, ne pak z bahnitě a yzduchoprázdné.

Jiná úloha nastává hospodyně, aby uměla pokrmy sestaviti náležitě, by ony poskytovaly potravu záživnou a posilující. Máme zde na zřeteli kuchařku či hospodyně stavu středního, která má za málo peněz poříditi jednoduchou a řádnou i živnou stravu domácích, nikoli onu kuchařku v domech panských, jež má za ulohu, jaké lahůdky by si vymyslíla, by znovu rozdráždila rozmazlené choutky předrážděných a nasycených labužníků a darmo-chlebě.

Pro muže pracujícího potřebnou věcí nejvíce jest maso, ono dává sílu.

A co k němu?

Na tuto otázku nelze odpověditi tak snadno, jelikož jest veliký výběr možný v tomto oboru.

Obyčejně vezme se zelenina nějaká nebo zemčata, zřídka luštěniny.

Proč požíváme maso a zeleniny zároveň, proč ne dnes to a zejtra ono?

Někdo snad řekne, že toho příčinou jest chuť, avšak myslí se, příčina toho jest podstatnější a tato nám nejlépe zde může odpověditi; ona řekne nám proč spojujeme maso se zeleninami.

Veškeré zeleniny mají v sobě látku, jež u starších rostlin přechází v dřevo, tak zvaná sklípkovatina a jižto žaludek neztráví.

Škrobovinu chovají v sobě nejvíce luštěniny. Mimo to obsahují značnou část bílkoviny, 23 procent, pročež s omáčkou dávají potravu výbornou, ba nahraditi mohou dříve i maso.

Často slyšeti jest stížnost, že luštěniny nevaří se dobře, toho vinu nese voda tvrdá, pročež, pakli nelze vařiti je v čisté vodě, tedy přidej na dvě špice nože čisté sody, která jest velmi neškodná, hned z počátku při vaření do vody.

Má-li z těchto vařiti se polévka, jest dobře je vařiti

rozemleté neb roztlučené a v studené vodě k ohni přistaviti, poněvadž dají-li se do horké vody, srazí se ona škrobovina (legumín) a nerozpustí se.

Cezením docílí se pouze to, že se slupky odstraní. Zemčat spotřebuje se u nás na potravu veliké množství.

Lučba nás učí, že v zemčatech obsaženo 17 proc. škroboviny, 6 proc. sklépkovatiny nezáživné a něco málo soli a bílkoviny, ale 73 proc. vody.

Z toho viděti, jak málo záživných látek poskytují zemčata a že rýže ku př. zvláště ale luštěniny v tom ohledu zasluhují přednost. Nelze hleděti na cenu, zde platí pravidlo: co laciné to drahé a naopak.

Bobuliny, kořeny, cibule, křen co do potravy nemají cenu, leda co koření.

Veškeré zelnaté kapusty, chřest, špenát, mají 87 až 93 proc. vody a jen málo bílkoviny.

Věci ty lze vždy jen za příkusek k masu upotřebiti, ale nikdy co samostatné potravy.

Hospodyně má nejen dbáti na to, aby na stůl podala jídla dobře upravená i chutná, nýbrž také záživná.

Aby v tom ohledu byl jí výběr snadnější, podáme tuto v stručném přehledu seznam obyčejných jídel, vzhledem k době, jaké k zažití těchto jest zapotřebí.

Rejže vařena stráví se za hodinu.

Míchané vejce, zvěřina pečená, jablka, hrušky vařené, losos, pstruh vařený, špenát, špagl, celer, hrách cezený i boby, kaše ječmenová, krupice ovesná, ztráví se za 1½ hod.

Sago vařené a mozek vařeny za 1 hod. 34 minut.

Mléko vařené, vejce surové, hovězí játra pečená, jablka vařená, třesně vařené za 2 hod.

Mléko nevařené, krocan vařený za 2 hod. 15 min. Krocan pečený, divoká husa pečená, beránek vařený, podsvinče pečené, brambory usmažené, boby, hrách a čočka v luskách vařené za 2 hod. 30 minut.

Hovězí maso dušené, kuřátka (frikasé), ústřice potřebují k ztrávení 1 hod. 35 minut.

Vejce na měkko vařené, skopové maso dušené, šunka surová, beefsteak, maso hovězí pečené, okoun, buchta, 3 hodiny.

Hovězí maso pečené na rošti, saláty zelené, vepřová pečeně, vejce na tvrdo vařené, sýr starý, hovězí maso naložené, brambory vařené, chleb pšeničný měkký, chleb s máslem 3½ hod.

Drůbež vařená i pečená, skopová i telecí pečeně, polívka hovězí, losos naložený, suchý chleb, 4 hod.

Drůbež divoká, maso vepřové s vařeninou, čerstvé maso naložené, zelí vařené 3¼ hod.

Sluky vařené, tuhé maso telecí, skopová pečeně stará, třešně, švestky, mandle, houby, ořechy, luřtiny, 5 hod. Staré maso naložené, tučný úhoř pečený 6 hod. Olej, tuky a kyseliny ztěžují zažití; sůl, koření, cukr, víno, řetkvička usnadňuje zažití.

Dle toho pozná hospodyně, jaké pokrmy lidem slabým se nehodí, t. j. ty které více než 4 hodiny potřebují k zažití.

Houby.

Hospodyně při vaření aneb smažení hub musí býti velmi opatrná a které houby nezná co dobré, těch se varovati, jinak snadno může způsobiti neštěstí. Známky hub dobrých a škodlivých jsou velmi nejisté a znalei rostlin čili botanikové časem v nesnáze přijdou, chtějíce určovati známky dobrých a škodlivých hub nebo je rozeznávají. Vůbec podezřelé jsou houby špatně páchnoucí, rychle barvu měnící a rostoucí v místech nečistých. Aby předešla otrávení kuchařka, musí buď jedlé houby určitě znáti, anebo houby k vaření ustanovené učiniti neškodnými pro ten případ, kdyby mezi nimi byly škodlivé, což takto se stane:

Rozkrájí a očistí houby, vloží je do mísy, svaří vodu, ocet vinný a sůl, i spaří tím houby, sleje pak tuto jíšku a vypere houby potom v čisté studené vodě.

Tímto způsobem i jedovaté houby, pakli by se mezi ostatními nalezaly, pozbudou škodlivost svou.

Žampiony, houby vůbec oblíbené, rostou na pastvištích a v pašeníštích hromadně.

Svršek jeho jest suchý, červenavý, nebo nahnědlý, hladký a lesklý, někdy pukne a zdá se šupinatý.

Páchne příjemně, maso uvnitř jest bílé.

Chutná nejlépe, když jest uzavřen, totiž co koulička ze země ven vyleze. Pakli houba starší než dva dny, nestojí za nic.

Liška náleží mezi vzácné houby podzimku. Mladá tato houba má malý kulovatý, pezději nálevkovitě prohloubený klobouk. Stonek jest okrouhlý, mladý a nikdy dosti srostlý s kloboukem. Houba ta jest obecná v lesích a může se jísti.

Hřib, křemenáč má silně vypouklý, dužnatý, hnědý klobouk a krátký tlustý třeň. Na spodní straně klobouku nalezají se rourky, tak že vyhlíží jako dírkovitý, maso jeho jest pevné a dužné, polobílé a nezmoudrá. Roste v letě a na podzim po deštích v lesích a jest oblíben pro svou dobrou chuť.

Borovník, hřib kraví má klobouk hnědý, plstnatý, třeň bleďožlutý, pezději červenavý, maso jest chutné, ale třeba dáti pozor, aby nebyla nějaká houba jedovatá mylně za tuto považovaná.

Kyjanka, kuřátka, nemá klobouk, jest mnoho větvenatý, několik palců dlouhý, jako žlutek žlutý hloubok. Roste v lesích a může se jísti s několika jinými druhy, jež nelze snadno s jinými zaměnit; mimo to žádný druh jich není škodlivý.

Pazourek má třeň vysoký, jehož větve nepravidelně vzhůru se rozšiřují a rozdělují v bělavé špičaté větvičky.

Maso jeho jest chutné a u nás také jedovatý druh se nenachází.

Smrž jest dužnatá jako voskovitá houba s kloboukem vejčitým neb zakulaceným, hnědým, jenž sedí na bělavém, hladkém, uvnitř dutém hloubku.

Smrž špičatý vyznačuje se kuželovitým kloboukem. Roste mimo ty ještě více druhů v lesích a na lukách horních. Smrže jedí se za čerstva, nebo se suší a na zimu uschovají.

Lanýž má podobu hlízy z výši vlašského ořechu, tlustou bradavkovatou, černavou, tvrdou kůru, uvnitř jest dužnatý, žlutavě bílý a žilkami jako mramorovaný. Roste pod zemí, obyčejně po 3—7 hlízkách pohromadě v lupenatých lesích; na podzim hledají se pomocí psů.

Houby vůbec považují se za jídlo těžké, t. j. ne snadné k strávení či zažití.

Chléb.

Chléb jest pokrm nejobyčejnější, nalezáme jej na tabuli boháče i na stole chudiny. U nás obyčejně peče se z mouky žitné, nebo pšeničné, nebo z obojí smíšené, jinde i z ječné, ba i z ovesné, v krajinách hornatých, v jižních krajinách z kukuřice.

Chléb znali již ode dávna a znají podnes lidé v krajinách nejvzdálenějších. Židé tahnoucí z Egypta vzali s sebou chléb nekvašený! Přípravování chleba v hlavních rysech jest prastaré, novější doba jen některé opravy přičinila; v Anglii ku př. připravují stroje chleba, na místě nečistých rukou dělníků. U nás posud velmi zřídka dospěli jsme tak daleko. Mouky obsahují škrobovinu a sice pšeničnou, nejvíce pak klišec, jenž chová v sobě uhlík, vodík, kyslík i dusík.

Slupky zrn obilních obsahují mnoho dusíku (u pšenice 26 proc.) semele-li se část těchto, dostane se mouka temnější, ale na chleba přišhodnější, poněvadž živnější.

Z toho patrně, že černý chleba není špatnější, nýbrž naopak i litovati lze předsudku toho, neboť tím ujde síla dusíku; mouka pšeničná, v níž rozemlety otruby, má v sobě 2 proc. solí kostečnatých, jemná (bez otrub) pouze 0.8 proc. Solí těch zapotřebí k tvoření kostí, i mimo to závisí od nich cena potravy; o sobě neživí, ani klišé, ani škrobovina, ani soli — všechny dohromady spojeny v poměru patřičném živí.

Muž pracující, nepožívá-li maso, musí na 24 hodin mít 3 libry chleba pšeničného, avšak jen 1½ lb. sýra, nebo 1 lb. čočky. Čím více slizu obsaženo v chlebě, tím živnější on jest a naopak.

Kus chleba a kousek masa neb sýra sytí více nežli chléb a mnoho bramborů.

Káva a čaj.

Mimo látky živné zvykli se lidé požívat i látky, které působí na čívy. Jsou to líhovité nápoje vůbec a koření.

Káva a čaj staly se u nás každodenní potřebou, ba lidé mnozí odřeknou se spíše požití potravy živné nežli kávy; dělnice chudé požívají časem kávu co jediný pokrm a ten nejchudší Angličan hledí, aby večer měl sklenku čaje.

Káva a čaj dle zkoušek lučebních mají v sobě tuž látku, jež působí dráždivě na čívy, a sice tak zvaný kaffein či thein. Přílišné pití kávy a čaje účinkuje někdy hůře nežli pití lihovin.

V kávě obsaženo kaffeinu 1.1 proc., v čaji čínském 1.7 proc. Káva martinická má dvojnásobnou část látky této.

Pražením stane se lučební změna v zrnech kávových. Zrnka nemají se spáliti, tím kaffein a vzdušný olej, který arómu či líbeznu vůni činí, se zničují. Při pražení kávy, jež má delší čas vydržeti, jest dobře posy-

pati zrna cukrem tlučeným, tím zrnka obalí se jemnou slupkou a nezkazí se.

Čaj velmi často míchán jest s jinými rostlinami; látka hlavní v něm obsažená jest tatáž co u kávy, kaffein či thein.

Čaj v uzavřené nádobě polije se vařící vodou, ale nevaří se, jinak by olej vzdušný zmizel a s tím i líbezná vůně.

Obě látky, káva i čaj účinkují na čivy a podporují činnost duševní — myšlenku.

Tím řečeno již také, že zahání spaní. Ještě budiz učiněna zmínka o tak zvaných surogátech kávy (náhražky).

Jediná taková látka jsou listy kávové obsahující 1.26 proc. kaffeinu, vše ostatní, v čemž tato látka se nenalezá, jest klam a zasluguje opovržení — ta nejšpatnější káva jest lepší než surogát nejvyhlášenější.

Mléko.

Málo který pokrm podlehá tolikým pokusům k falšování jako mléko. O tom zvláště v městech velkých obyvatelé zpívati mohou žaltáře.

Pomlčíme o tom, že obyčejně prodává se mléko sebrané (totiž kde smetana již byla vzata) za mléko pravé, to je i se smetanou.

Jest vůbec známou věcí, že naše mlékařky tuto smetanu co zvláštní o mnoho dražší látku prodávají.

Tímto sebráním smetany zbaveno jest mléko svých nejlepších částek.

Nejobyčejnější způsob bryndání mléka stává se asi přilítím vody; někdy také přilije se voda rýžová, aby tekutina zdála se neprůhlednější a hustší.

Jiný způsob bryndání mléka jest tento:

Jemně rozetřený skopový mozek rozkvedlá se a přimíchá do mléka, aby se ono zdálo hustší. Podvod tento

lze snadno poznati, poněvadž při cezení mléka skrze jemné plátno, látky cizí se vyměšují.

Jinak se také těsto z loje hovězího a mouky s přídavkem bledny rozpouští v mléce vodnatém, neboť ono se zdá nejen hustší, ale jsouc vařeno, nabývá i škráloup a mastná oka.

Mléko sestává z másla, syroviny, mléčného cukru, soli a vody. Největší část obsahuje vody, totiž 84 dílů. Zvláště důležité látky jsou pro děti soli kostíkové, jež slouží k tvoření kostí, zubů atd.

K poznání dobroty mléka zaveden jest marně měřič galaktometr zvaný, avšak neosvědčil se nijak. Znamkoto zbryndaného mléka jest barva přimodralá.

O mase hovězím.

Maso toto, pakli jest pěkné, vypadá hezky červené a jest bleložlutým lojem prorostlé; maso tmavočervené a žlutým lojem prorostlé pochází z kusu starého a jest tvrdé a nechutné. Maso volské bývá nejlepším, ač z mladé krávy bývá časem chutnější.

K dobré polívce náleží krátké maso z ocasu neb z nízkého šusu (kusu z dolejších žeber hovězích), ze šálu, též ze zadní čtvrtě neb z hrudí.

Svíčka neb svíčková pečeně nalezá se uvnitř podle kosti křížové u ledvinky.

Veverka, či teplé maso od srdce a ledvinky musí z čerstvé zabitého vola vzato a teplé ještě dušeno býti, jinak není křehké.

Maso skopové.

Maso skopové jest po hovězím nejšťavnatější a pochází-li z pěkného kusu, vyznačuje se zvláštní chutí. Nemá míti barvu tmavočervenou, aniž má býti příliš tlusté. K pečení hodí se kýta, ostatní maso zadělává

se neb dusí; zadní maso má několik dní ležeti v studeném sklepě.

Maso vepřové.

Maso vepřové má býti barvy bledočervené a bílým sádlem prorostlé a pocházeti z vepře ročního, neboť ze starších jest nechutné. Na pečení se berou kýty a žebra, ostatní se nakládá, dusí, udí; má též aspoň dva dny ležeti v studenu.

Telecí maso.

Telecí maso, má-li dobré býti, musí pocházeti z telete nejméně šest neděl starého a po zabítí toho má aspoň dva dny ležeti na místě studeném. Z jalovičky (telete) maso bělejší a jemnější bývá nežli z býčka, čím bělejší a tlustší maso, tím jemnější jest pečeně. Dle toho, z které části telete (těla jeho) maso pochází, také slouží k jiné potřebě.

Kýty upotřebí se k pečení buď v celku na rožni neb na pekáči, nebo rozřežou se na řízky a pekou, smaží se i co frikando. Maso s kýty jest nejlepší na teleti.

Sedlo, jest maso ze zadku a sestává z ledvinky (pečeně) a předku, z něhož kotletky se dělávají.

Toto maso jest jemné a zvláště šťavnaté i chutné, což pochází nejvíce od ledvinek.

Plece a krk rozdělávají se neb co frikasé k jiným jídlům se přidávají.

Hrudí pekává se nejspíše nadívané, často i co frikasé.

Hlava připravuje se obyčejně celá.

Nohy upotřebí se na rosoly nebo se smaží co přídatky k zeleninám.

Mozek, jazyk, játra, plíce, srdce, okružní připravují se rozličně a časem upravují se i pokrmy dosti chutné.

Zvěřina.

Zvěřina vysoká či jelen a srna požívá se v zimě až do března. Zvěřina černá či kanec jest také v zimě nejchutnější, na pečení beron se kýty a zadky, ostatní dusí neb zadělává se. Zajíc dává též nejchutnější pokrm času zimního a sice až do ledna. Má míti široký a masitý hřbet, pakli z něj chce kuchařka pečení pěknou a chutnou míti. Také nesmí špatně zapáchat a má míti ještě jasné oči. Může v zimě v studeném místě i vyvrhnutý třeba týden viset. Zadek se peče neb naloží, předek udusí neb zadělá.

Zvěřina vůbec nemá dlouho ležeti, poněvadž ztrácí nejlepší chut, aniž nesmí se dlouho máčeti, jelikož by se vymočily nejlepší šťávy.

O hostinách a pořádku jídel.

(Jídelní lístky.)

Při hostinách domácích mívá hospodyně vrchní dohlídku na všechno i bude snad záhodno mnohé začátečníci, podati jí stručný návod, jak se při takové má zachovati.

K hostině pro deset neb dvanáct osob hodí se podlouhlý neb kulatý stůl. Ten pokrej ubrusem a do prostřed na upravený k tomu papír postav vásus kytkou. Před každou osobu postav talíř, k němu vidličku a nůž, na talíř ubrousek a naň žemličku. Za každý talíř přidej sklenici na pivo neb vodu a víno. Vína zvláštní nalévají se u jiného stolku a podají se pak v malých sklenkách, též má-li šampaňské víno přijíti na tabuli, mají pro ně zvláštní sklenice býti připraveny. Láhve s vodou a s vínem rozestaví se hned z počátku na stůl a sice po dvou nebo po třech vždy mezi dva prostěrky (kuverty). Slánky, pepřenky a jiné podobné potřeby rozestaví se též příhodně.

Při sestavování jídelních lístků rozhodují arci poměry rodinné, též ohledy na počasí. Dále hled k tomu, aby hojnost jídel byla v poměru k hostům, jakož i aby jídla vybraná byla ohledem k jich vzájemnému účinku. Při sestavování jídelního lístku velké hostiny drž se následujícího pořádku:

Polívka, příchoutky, studené, ústřice, kaviár, sardinky a pod. teplá, paštičky, kuřata, lanyže, omeletky. Ryby. Štika s mušlemi, losos pečený, kapr pečený, sumec, úhoř pečený a p. Dušená jídla masitá. Hovězí maso vařené, bažant, tetřev, kachna, krocan, karbanátky, kotletky a tomu podobné. Zeleniny s masem. Na př. chřest, zelený hrášek, artičoky, šťovík, šterbák, lanyže, za přídatky hodí se řízky, pečená játra, kuřata smažená, koroptve a t. d. Teplá jídla masitá, drůbež, zvěřina, ryby, telecí jazyk, skopové kotletky, salmi z bažantů, paštiky, zajíc, raci, stehna žabí a pod. Studená jídla masitá, šunka vařená, kančí hlava, paštika, losos studený, marinovaný úhoř a pod. Pečeně, bažanti, srnčí kýta, kvíčaly, sluky, podsvinče, hruď telecí, vepřová, při pečení podávají se saláty, též kompoty, ježto při velkých hostinách zvláště podávají se také o sobě. Moučná jídla teplá před pečením nebo po pečení. Při větší hostině dávají se po pečení na stůl puddingy, štrudle, nákypy, smaženec a pod. Jídla sladká, krémy, rosoly s pěnou smetanovou. Dorty, koláče z křehkého neb máslového těsta, sladoledy, cukrovinky.

Arciže lze to které jídlo vynechat — dle okolností.

Jídelní lístek při hostině (svatební) pro 24—30 osob v zimě.

2 mísy s polívkou (s knedlíčky masitými).

2 mísy s paštičkami.

2 mísy se štikami.

2 mísy s dušeným hovězím, obloženým zeleninou (chřestem, štěrβάkem, zeleným hráškem).

2 mísy s koroptvemi se zelím.

2 mísy s krocany.

2 mísy se salátem.

2 mísy s puddingem.

2 dorty.

Sladoled.

2 mísy s kompoty (z jablek).

6 talířů cukrovinek.

6 talířů čerstvého ovoce; pivo, víno, při pečení víno šampaňské, na konec čaj.

Podobný lístek v letě.

2 mísy polívky, 2 mísy s kaviarem a sardinkami, 2 mísy se pstruhy na modro, 2 mísy hovězího na rosti, 2 mísy bobů s kotletky skopovými, 2 mísy dušených knát, 2 mísy s pečenou srnčí kýtou, 2 mísy s hlávkovým salátem s vejci, 2 mísy s rosolinou sladkou, 2 mísy s dorty, sladoled (jahodový), 2 mísy kompotu z třešní čerstvých, 6 talířů cukrovinek, 6 talířů ovoce dle počasí na dvou miskách vždy stejné, pivo a víno, ku konci káva.

Při velké tabuli vůbec.

Dvě polívky. losos neb ouhoř s omáčkou, ragout, maso hovězí s okolkem, dvě omáčky, ryzce, červená řepa, kyselé okurky, zelený hrášek s kuřaty smaženými neb špargl, zadělávaná zvěřina, šodó a nákyp, kapoun neb kuřata s mušlemi, kachny, bažanti, koroptve, kuřata, srnčí kýta, krocán, kyselé saláty, kompoty, brusinkový a pomerančový, šunka s aspikem, rosolovaný kapoun, dort, koláče, cukrovinky, rozličné (dle okolností) ovoce, hrušky, jablka, ořechy, pivo, víno, káva.

Jídelní lístky pro obyčejné obědy.

Polívka s rejží, hovězí maso obložené, omáčka a kyselá okurky, kuřata s karfiolem, pečená kachna, salát hlávkový, koláče, pivo, víno, káva.

Polívka, hovězí pečeně, bramborová kaše, zelí dušené, kapoun, telecí pečeně, nákyp, pivo, víno, káva.

Polívka se svátkem, maso rejží obložené, smetanový křen a červená řepa, zadělávaný kapoun s ústřicemi, nákyp, zvěřina, koroptve a telecí kýta, hlávkový salát a kompot, cukroví, ovoce, pivo, víno, čaj (káva).

Pro dny postní.

Polívka (rybí), mušle s vínem, svítek z vajec, štika, nákyp, kapr s omáčkou, raci, smažená ryba se salátem, koláče, suchary, ovoce, nápoje.

Polívka z vína neb piva, ústřice, vejce na kyselo, karfiol, pudíng se šodó, buchta, suchary, rosol, dort, nápoje.

Polívka z raků se svátkem, marinovaný úhoř, vejce, šneci (k tomu malaga), štika s omáčkou, nákyp, mníci, pečený kapr, koláče, ovoce, nápoje atd.

Zkušená hospodyně dovede si dle toho sama dále sestavit podobné lístky.

V postní den není radno dávat hostinu, ale nelze-li se tomu vyhnouti, musí kuchařka řídit se dle ryb, jež jsou k dostání a pomoci si tím, že rozmnoží jejich počet, dá dvoje zadělávané a dvoje pečené neb smažené, dva nákypy, jež nejsou sobě podobny, též tak rosolované, ryby mohou se dle libosti rozmnožiti a upravit.

Při takové hostině ku př. podá se:

Rybí neb želví neb račí polívka, pak následují ústřice, paštiky z ryb a marinovaný kapr, potom štika neb pstruhové, pak artičoky neb špargl.

Potom úhoř s raky a žampiony, neb jiná vzácná

ryba dušená a ragout z ryb, pak nákypy neb puddingy se šodem. Potom dvoje pečené neb smažené vzácné ryby a k tomu dvojitý kyselý a dvojitý sladký salát, potom pstruhy v rosole, dále pak rozdávají se rozličné pochoutky, cukroví, ovoce, pak nápoje jako při obyčejných hostinách.

Večeře větší.

Večeře větší vyžaduje polívku, pak zadělávané (kuřátka, zvěřina) neb ragout. Potom pečené (telecí, kapoun, bažant) neb zvěřina se salátem neb kompotem. Pak následuje šunka neb maso rosolované, k čemuž ocet, olej a pepř se přidá. Pivo a víno se roznáší, voda v láhvích rozestaví se na stole. Pečivo některé, saláty, kompoty již před večeří vkusně rozestaviti se mohou na stole.

Po každém jídle mění se talíře i nože a vidličky, pakli toho třeba.

Večeře velká (souté) souvisí se svačinou či menší večeří.

Hosté přicházející večer dostanou kávu neb čaj, po chvíli mražené (sladoled) neb cukrovinky či oboje a k jedenácté hodině připraví se vše jako k velké hostině.

Polívka podává se v šálcích, pak kuřátka neb kapoun nadívaný neb podobné jídlo, potom srnčí kýta neb jiná vzácná pečeně, šunka, rosolovaný bažant neb jiný rosol s masem, k tomu přidá se olej, pepř a sůl; dále dorty, v zimě koblihy a cukroví. Nápoje, vína, žampanské. K posledku roznáší se vřelý punč.

O poměru jídel k osobám.

Nebude snad od místa podati v příkladu jakési měřítko hospodyně, mnoho-li látek potřebuje, pakli hostinu jakous hodlá vystrojiti.

Pro dvanáct osob počítá se 6—7 liber hovězího masa, pakli toto se dává na stůl samo o sobě co jídlo, pečené neb dušené, tedy na polívku zvláště 4—5 liber se bere a jedna slepice, polívky počítá se pro osobu asi $\frac{3}{4}$ žejdlíků. Dále 24 paštik a též tolik žemliček, 60 ústřic a též tolik sardinek, 24 velkých raků, 5 liber pstruhů, libru kaviaru, 1 $\frac{1}{2}$ libry rozkrájené šunky, též tolik uzeného jazyka neb uzených jaternic, 18 kotletek, 18 řízků, klobásy, několik kousků smažených kuřat, 8 holubů, 8 liber zvěřiny, 4 kuřata, 4 kachny, 7 koprovtí, 2 kapouny, 1 velký krocan, 4 divoké kachny, 3 bažanti, 18 kvícal, kýta telecí, jelení, vepřová, 2 kýty skopové, 2 ledvinky as 10 liber mající, menších ryb v poměrném množství, spíše větším, jelikož mnozí lidé za pochoutku je považují, 7 sluk, 2 zajíce, 1 buchta, z níž 14—16 kusů se nakrájí, 4 velké koláče nakrájené, menší pečivo počítá se 2 kousky na osobu, jeden nákyp neb pudding z formy šestižejdlíkové, krému též tolik, rosoliny z formy pětižejdlíkové, koblih na osobu 2 kusy, cukrovinek několik kousků pro osobu. Ovšem že tento poměr nedá se určití všeobecně, sluší vždy zřetel míti na jisté okolnosti, dle kterých kuchařka se má řídit. Hlavní věcí jest, aby při obědě nebyl nedostatek, tak aby na někoho se toho kterého pokrmu snad nedostalo.

Na konec podotknuto buď, o čemž tu a tam zmínka se stala, že má zvláště při hostině kuchařka pokrmy okrašlovati, by lahodily již oku, dále že v určitý čas, totiž kde jídlo při chuti nejlepší jest, na stůl je dáti má, tak na př. polívka teplá ač ne vařící, pečené prorostlá sádlem velmi teplá, pročež mísy pod ní ohřáti se musí. Puddingy a nákypy hned jak z trouby vyjdou, na stůl se dejte, pročež vyčkej k pečení dobu příhodnou. Krémy, saláty, kompoty, jež dávají se studené na stůl, mohou také dříve již upraveny býti.

Volba pokrmů (látek).

Hlavní úlohou kuchařky a hospodyně jest, aby po celý rok vždy každému počasí přiměřené pokrmy upravovala na stůl zároveň za nejlevnější ceny.

Hospodyně vzdor bohatým seznamům jídel často jsou v nespázích majíce voliti jídla, zvláště jedná-li se o větší oběd.

I při obyčejném pořádku má hleděti k tomu, aby dnes na stůl nedala samé snadno záživné a zejtra naopak samé těžké pokrmy. Časem i na stav zdravotní účastných ohled vzíti sluší. Při velké hostině, kdežto podává se více jídel než obyčejně, dává se jen lehká polívka, též asietky co příkusky po polívce mají býti jemné a v malých částkách.

Dává-li se vedle hovězího masa vařeného ještě dušené neb beefsteak, tedy opatřen budiž každý druh přiměřenou obložkon. Mimo to přidá se studená neb teplá omáčka, po mase dá se ihned pokrm nějaký míchaný — ragout neb kotletky s pyrém neb zadělávané.

Potom zelenina nějaká a po té pečené, saláty, kompoty a pak jídla moučná. Pak následají rosoly, punč neb sladoledy, cukrovinky a rozličné ovoce. K večeři nelze vzíti jiné pokrmy nežli snadno záživné.

Polívka, asietky, ragout, či zadělávané, pečené se salátem, kompoty a pečivo, pak teplé neb studené pokrmy či pěny neb i rosoly, také sýr nějaký jemný na tabul dáti lze, jenž nalezneme spíše u mužských oblíbeny, u ženských zase sladké věci.

Za snídání hodí se káva, i čokoláda, čaj, každý zvláště neb všecky pohromadě.

K čaji dává se rum, smetana, pečivo drobné a j., někdy i dort i vína.

Za snídání druhé (na vidličku — či svačinu) hodí se drobné pokrmy, asietky, pečené maso, kotletky, beef-

teak, vařené hovězí maso a pečeně nehodí se. Možno pak nějaký kompot, ovoce zadělávané i lehké pečivo, také dobré víno dáti.

. Pro domácnost obyčejnou hodí se obyčejný výběr jídel, maso, zeleniny, luštiny, moučná jídla a chleby s neustálou změnou a střídáním tak, aby tělo dostávalo vždy ony látky, jichž má zapotřebí.

Zvyk maso vařiti právě v malé domácnosti zasluhuje zamítnutí.

Vařením ubude mu záživnost spíše nežli pečením a dušením.

Má se za to, že co masu ujde, to se nalezne v polívce, ale není tomu tak. Polívku dobrou, lze uvařiti z odpadků masa, kostí, jater, luštin, ba i zemčat a maso pěkně upotřebiti se má k pečení neb dušení, což aspoň k vůli střídání a rozmanitosti mělo by se dít.

Tím docílíš dvojí věc, a sice dobrou, živnou polívku a výborné živné maso.

Volba pokrmů důležitou jest zvláště pro mládež, jež tělo se vyvinuje a na to zřetel obrátit měla by každá matka.

Zde se objeví v pravém světle ono časté stěžování si na žravost u dětí.

Dětky, jež dostávají silnou a smíšenou potravu, potřebují též méně, nežli ony, které dostanou jediný a k tomu i méně živný pokrm, jehož arci musí požíti více, aby vpravily do těla svého živných látek tolik, mnoho-li ono jich potřebuje.

Při tom sluší také na to ohled vzíti, zdali dětky mnoho a v čerstvém povětří se pohybují, neboť potom potřebují tím více potravy.

Podotknuto budiž ještě, že odpor čili ošklivost jakou pocítujeme, když často dostáváme na stůl tentýž pokrm, nemá původ svůj v předráždivé chuti, nýbrž že to ústrojnost veškerého těla sama, jelikož nedostává,

čeho potřebuje, pozdvihuje hlasu svého, požaduje, co jí patří a jí se nedostává, čehož také nabýti nemůže, pakli se jí neustále poskytuje tentýž pokrm.

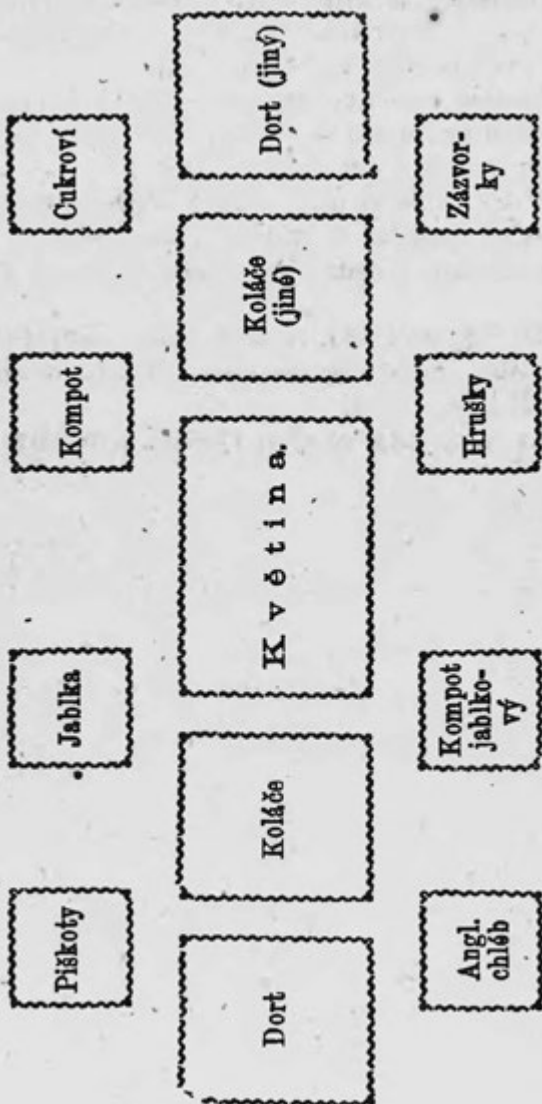
Osobám dospělým vždy nejdůležitější potravou jest chléb a maso; mimo to zeleniny, rýže, zemčata; sádlo a vodu zvláště chléb hojně vyžaduje.

Mládež rostoucí má zapotřebí hojnost potravy, aby tělo řádně vyvinouti se mohlo, zvláště hodí se máslo, cukr, zeleniny, a mezi těmi zvláště špenát k utvoření krve.

Pro lidi staré hodí se silné, snadno záživné pokrmy, jako: silné polívky, dušené maso, zvěřina, koření, vše co budí žízeň a hlad.

Za nápoje hodí se víno, vyležené pivo, káva, mléko.

Pořádek, jak pamlsky na tabuli stavět.



Porádek, jak postaví se pamlsky při velké hostině.

Man- dle	Pec- níky	Po- kroty	Ko- láčky	Oplat- ky
Bisk. chléb	Ořechy	Kaša- ny	Hruš- ky	Věne- čky
Koláče	Hu- binky	Květina	Dort	Hu- binky
Chléb. dort	Dort	Po- kroty	Ořechy	Bisk. chléb
Věne- čky	Jablka	Pom- růž	Ko- láčky	Man- dle
Oplat- ky	Pec- níky			

Obyčejné cizí výrazy kuchařské.

Alkermes, šťáva červená k barvení pokrmů, již lze koupiti u materialisty neb cukráře.

Aspik (aspic), kyselý rosol z rozličných mas, k ozdobě jídel.

Beefsteak (bifsték), na rošti pečené hovězí maso (angl.)

Chaudéau (šodó), omáčka z vína, cukru a žloutků.

Crème (krém), smetana se žloutky a jiným přídavkem.

Dejeuner (dežené), snídání (káva, čokoláda, čaj a j.)

Diner (dyné), skvostný oběd (hostina).

Dessert (desér), jídla, která již na konec tabule se dávají, ku př. cukroví, ovoce, pečivo a j., desertní vína, na př. tokajské, muškát, šampaňské a j.

Dresírovat, drůbež upravit k pečení neb vaření, vůbec dáti některé věci jistou podobu.

Farce (fars), maso drobně sekané s máslem, vejci a zemličkou.

Fricandeaux (frikando) druh dušeného masa slaninou prostrkaného (špikovaného).

Frikasé, jídlo z jemných mas s omáčkou, rozmíchanou se žloutky.

Galatine, studená krmě z masa nebo ryb.

Gelée (želé), sladký rosol.

Glace (glaz), hustá hovězí polívka.

Glacirovati (glazovati), obtáhnouti masa rosolem neb dorty ledem cukrovým.

Gratinirovati (gratinovati), maso posypané sýrem neb zemličkou upéci do červena.

Haché (haše), sekanina z rozličných mas (dušená).

Hors d'oeuvres (hor dévr), příchoutky.

Marinirovati (marinovati), naložiti (v ocet a koření) maso nebo ryby.

Marmelada, vyvařenina z ovoce k pečivu.

Omelettes (omeletky), lité štrudle, koláč z vajec a mouky.

Pofezky (pavézky), smažené žemličky nadívané a obalené ve vejcích.

Purée (pyré), kaše z bramborů, hráchu, ovoce neb masa sekaného.

Ragout (ragú), mšchanina z masa, ryb a zelenin dušených.

Service (servís) stolní nádobí.

Šalotka, ošlejh, rostlina česnekovitá.

Tartoletky, malé dortičky.

Trančirovati, rozkrajovati, překrajovati.

Stroje potřebné a užitečné v domácnosti.*)

Stroje ku praní.

Stroj kolébací skládá se ze stojanu, na němž zavěšena jest nádoba sem tam se kolébající a opatřená víkem, pohybuje se pomocí jedné neb dvou rukojetí. Namydlené prádlo namočí se v měkké vodě, druhý den se vyždímá a vloží do stroje.

Pak se naň naleje vařící louh, tak aby prádlo bylo potopeno a víko se pevně uzavře. Část páry vypustí se kohoutkem k tomu cíli určeným. Pak se kolébá strojem 10—15 minut, tím se docílí, že špína třením a oplachováním i parou se odstraní.

*) Jsou též k dostání u p. F. Thurma, viz napřed.

Americké ždímadlo (obr. 18). Stroj ten nahra-
zuje unavující ždímání rukama a prádlo se tak neroztrhá.
Ždímadlo skládá se ze dvou kaučukových válců, jež dle
potřeby k sobě se přiblíží a klikou se otáčejí. Prádlo
prochází těmi válci, a tak vymačká se z něho voda.



Obr. 18. Cena 18 zl.

Opětuje-li se to vícekrát, pak prádlo vyjde skorem
suché a může se žehlit. Ždímadlo lze přišroubovat-
k neckám a postaví se pod ně nádoba; voda z prádla
teče do necek, prádlo pak do podstavené nádoby odpa-
dává.

Žehlička komínová (obr. 19). Tato vytápí se dřevěným
uhlím, vsype se do ní as 12 lotů
uhlí a to rozpálí se a rozdmýchá
měchem ručním. Šoupátkem zmírní
neb zvýší se horko. Hodí se na
hrubší prádlo.



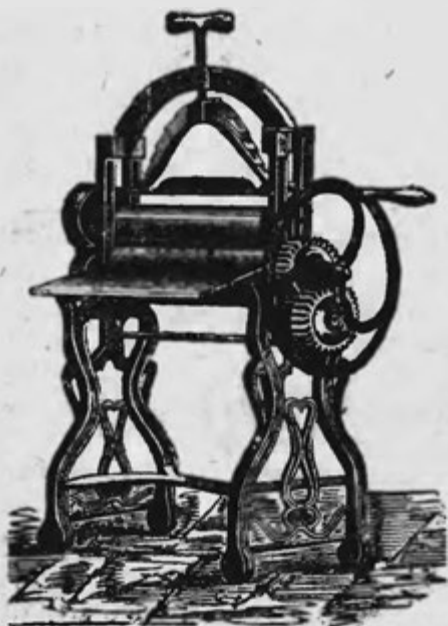
Obr 19.

Žehlička bez komínu (obr. 20)
poslouží na prádlo jemnější, jest také
menší a pohodlnější, vytápí se jako pře-
dešlá.

Cena 5 zl. 20 kr.



Obr. 20.
20*



Obr. 21. Cena 50 zl.

Mandl (obr. 21) sestává z dvou válců a prkének, což spočívá na podstavci z litiny zhotoveném. Prádlo položí se na válec a klikou se točí, po třetím neb čtvrtém otočení jest prádlo zmandlováno. Aby válce tlačily na sebe, k tomu jest šroub tlačící shora dolů.

Hrnc parní na prádlo. Na dno hrnce dá se nakrájené mýdlo¹ mokré prádlo, ale

tak, aby netekla z něj voda, uloží ale nemačká se do hrnce, a sice asi na dva prsty pod otvory rour.

Potom postaví se hrnc na oheň, voda se vaří a vytéká z rour pronikše prádlo a tak se nechá hodinu vařiti; kdyby přetékala voda, odkryje se poklice; potom se prádlo vymáchá v čisté teplé, potom v studené vodě.

Prádlo bílé zároveň se strakatým nedává se do hrnce. Hrnc potom vycídí se vodou a mýdlem a usuší se dobře.

Cena od 12—18 zl.

Stroj k tlučení másla. Stroj ten jest velmi jednoduchý, sestává z plechového cylindru a z roury, jež slouží co pist. Do cylindru vlije se mléko nebo smetana, pak se pístem pohybuje dolů a nahoru a za 15 minut

jest máslo hotové, a sice z mléka čerstvého, aniž třeba čekati na usazení se smetany. Máslo pak samo jest velmi chutné, předčí svou jakostí každé jiné, jakož i větší množství se ho docílí. Stroj ten jest zřízen pro rozličnou potřebu a dle toho i velký či malý, tak že 20—100 mázů mléka se do něho vejde.

Tluče-li se mléko sladké neb kyselé, naplní se cylindr do polo, nic více, čerstvě dojené mléko nechme státi 12 hodin v nádobě otevřené v místě studeném.

Mléko musí býti teplé nejméně 17 stupňů, a k cili tomu vstrčí se válec do teplé vody, jež nesmí nikdy býti teplejší přes 28 stupňů. Za 16 minut, kdežto se píst pohybuje nahoru a dolů, jest máslo hotovo.

Chceme-li tlouci hustou smetanu, tedy ji rozředíme mlékem nebo vodou, teplota tekutiny té obnášej nejméně 16 stupňů. Jestli se smetana pění, tedy to známka nízké teploty, a proto ohřejme cylindr.

Ceny 3·50—7 zl. dle velikosti, se strojem k čistění másla 9—16 zl., s přistrojenou pákou 30—50 zl.



Obr. 22.

Stroj ku krájení chleba (obr. 22) hodí se pro větší hospodářství, hostince a pod.

Cena 8 zl.

Lampa Berzeliova (obr. 23) hodí se k topení nad rozličnými nádobami, k vaření kávy neb čaje.

Cena 4—6 zl.



Obr. 23.

Mlýn na mandle. Stroj tento hodí se pro větší domácnost, kuchyni, zvláště pro cukráře, neboť rozemílá velmi drobně mandle s velkou rychlostí. Podobá se mlýnku na kávu a shotoven jest ze dřeva. Pomocí šroubu připraví se ke stolu, cylindr jest dutý a uvnitř jest plechové struhadlo, jež se klikou otáčí. Otvorem vsypou se do stroje oloupané mandle a trochu se přitisknou pístem. Otáčením kliky rozemelou se mandle a padají do šuplete. Část dolejší snadno se dá vzíti ze stroje k účeli vycídění. Viz str. 274 obr. 17.

Cena 1-90, 2-50 a 5 zl.

Cídidlo na láhve, jímž lépe čistí se láhve a sklenice než rukou. Točíce klikou, otáčíme kartáčem do láhve vstrčeným a tím ji rychle a důkladně vyčistíme. Stroj hodí se zvláště pro hostinské.

Cídidlo jednoduché vyhoví opětně v domácnosti.

Stroj na štípání dříví koná práci nemilou i nebezpečnou, nedělá hluk a nelze jím si ublížiti.

Cena 4 zl. 50 kr.

Stroj zátkovací k zavírání láhví, v nichž uložití se mají nápoje. Při upotřebení otevřem jej, táhnem nazpět zátku jeho, do dolní polovice vložíme korek spařený v horké vodě a postavme celek na hrdlo láhve, zavřeme přístroj a dřevěnou paličkou udeříme na hlavu zátky, a tím korek zarazí se do hrdla lahve.

Cena 36—80 kr.

Zametadlo na koberce vykonává mrzutou a nemilou práci prášení koberců. Skládá se ze skřínky s přístrojem pro prach a s kartáčem do kola se točícím, jímž prach se do skřínky smetá, a tudíž nepráší se.

Shasínač slouží k tomu, by svíci, jižto v noci jsme zapoměli sami shasnouti, shasl, a sice učiní to na témže místě, kam jej zasadíme.

Cena 50 kr.

Vytahovadlo vytahuje pohodlně a rychle zátku, jež do láhve byla vpadla, nežli se to děje obyčejným způsobem, totiž špagátem.

Cena 10 kr.—3 zl.



Stroj k čistění podlahy (obr. 24), jímž snadno lze zacházeti a podlahy vyleštiti. Podlaha se napustí leštidle, kartáč připevní se k stroji a tímto se pak jezdí sem tam a tak podlaha rychle se vyleští.

Cena 6 zl.

**Anglické
čistidlo na máslo**, sloužící k vy-
pírání másla utlučeného a čistění
jeho od látek ci-

Obr. 24.

zích, ku př. podmáslí. Staré máslo lze též čistit.

Při užívání čistidla dbej na toto :

Kolovitý rám čistidla položíme na kraj obyčejného hrnce a naplníme je čerstvou pramenitou vodou. Máslo vložíme do válce a protlačeme je do vody, tuto pak vylijme a posolme proužky másla, vyndejíme je, naplníme hrnec opět vodou a protlačeme opět máslo.

Má-li se máslo naložiti, protlačí se po třetí a sice do prázdného podstavce. Utluče se pak dřevěnou naběračkou ; po 6 měsících jest tak dobré, jako v první den. Píst opatřen buď flanelem a přes ten obalem plátěným, aby přilehal dobře a máslo nemohlo do výšky se tlačiti. Podobně učiníme, chtěje máslo pokažené čistit. Stroj po upotřebení vycíděn buď horkou vodou.

Zkoušedlo na vejce, jímžto poznáme, zdali vejce jest staré neb čerstvé. Na vrchu skřínky jest otvor pro vejce a

uvnitř zrcadlo. Pohledneme-li otvorem postranním do skřínky, uvidíme obsah vejce. Je-li vejce čerstvé, spatříme jasný načervenalý kruh v skřínce, je-li nakažené, jsou v kruhu mráčkovité skvrny, je-li vejce zasmradlé, je kruh temný a neprůhledný.

Cena 2 zl. 50 kr.

Svinadlo na nitě slouží k svinování nití na klubko. Stroj jest z litého železa a přišroubuje se neb postaví a rozšíří se dle obsahu předena, jako deštník, pak se velmi snadno svinují nitě.

Cena 2 zl.—2 zl. 50 kr.

Zahrnovač na obruby, k účeli, ježž název zřejmě naznačuje. Vstrčme kroužek na prst levice, aby otvor pera, do něhož vstrčí se kraj plátna, přišel k zevnějšímu a zahrnovač k malíku ruky. Ohneme prst do ruky jako při šití, plátno položíme přes ruku, vstrčme je do otvoru zahrnovače, by kraj přišel do zatočené části. Táhneme volně pravou rukou a obruba se zahrnuje. Stroj necháme na prstu pokud obrubujeme. Obruba ta jest stejná.

Abecední rejstřík.

Alkermesová štáva str. 241
Americké ždímadlo 307
Ananas zavařený 234
Ananasový sladoled 211
Anglické čisticí na máslo 311
Anýzové proužky 198
Artičoky naložené 230
Artičoky vařené 37
Asietky 165
Aspik 121
Bába žemlová 154
Bavorské maso 32
Bažant 99 a 100
Beefsteak rozličný 24 a 25
Beránek (jehně) rozličný 67
a 68
Beránek pečený 82
Beránek se šparglem 67
Bochánky pepřové 195
Boeuf à la mode 27
Borč 7
Borovník (houba) 288
Brambory rozličně připravené
44—46
Brambory se hříbký 182
Brambory se slanečky 181
Broskve zavařené 237
Brukev dušená 39
Brukev naložená 233
Brusinky 171
Buchta 145
Buchta třená 144
Buchtičky bramborové 47
Caltičky 201

Chaudeau 217
Chléb 289
Chléb cukrový 98
Chléb čokoládový 194
Chlebiček mandlový 198
Chlebiček nberský 198
Chléb s máslem 200
Chrupinky z bramborů 169
Chřest 33
Cibule naložená 230
Očištění kuchyňského nádobí
275
Cizá kuchyňská slova 305
Crème (s glacem zeleným) 221
Cukr citronový 205
Cukr glasovaný 206
Cukr jak se čistí na slado-
led 207
Cukr skořicový 205
Cukr pomerančový 205
Cukr vanilkový 205
Cukrové kroužky 197
Cukroví jemné 201
Cukrovinky citronové 204
Čaj 243 a 290
Čočka 43
Čokoláda 243
Dorty rozličné 187—192
Dranžírování 279
Drozdi zadělávání 104
Drážky 72
Drůbky rozličné 71
Fasole zapražené 42
Fíky zavařené 234
Flíčky rozličné 137 a 138

- Frikasé z kuřat 65
Gelatin 259
Glacé 212
Grog 248
Gulaš 30
Haše 154
Hlemýždi 123
Holandské maso 32
Holoubata nadívaná 80
Holoubata s jablky 66
Holoubě dušené 66
Holoubě nadívané 65
Holoubě smažené 66
Holub divoký 101
Holub pečený 80
Holub zadělávaný 67
Hořčice 173
Hořčice k masu 19
Hořčice zavařená 234
Houby 287
Houska s játry 166
Hovězí maso zadělávané 26
Hovězí pečené 24
Hrách vařený 43
Hrách cezený 43
Hrách s kroupami 43
Hrách zelený naložený 229
Hrách zelený s cukrem 43
Hrách zelený s kuřaty 42
Hrách zelený s mrkví 42
Hrnce umělé 268 a 269
Hromádky citronové 199
Hrušky zavařené 233
Hřib 288
Hřibky mandlové 199
Hubinky desertové 203
Hubinky z hoř. mandlí 197
Hubinky mandlové 194
Husa dušená 61
Husa pečená 82
Husarská pečeně 29
Husí játra rozličné 62
Husí krev 63
Jablka s rejží 185
Jablková šťáva 241
Jahelná kaše 40
Jahelník 41
Jaternice 74
Jazyk hovězí 30
„ pečený 31
„ hovězí v omáčce 72
„ vepřový 71
Jelítka 74
Jídelní lístky 294
Jídla moučná 264
Jiška k posypání koláčů 252
Jitničky ze štičky 183
Kachna divoká 104
Kachna pečená 82
Kakao 245
Kanec divoký rozl. 96 a 97
Kapoun na rozl. způsob 60
Kapoun pečený 81
Kapr rozličný 109—111
Kapusta 32
Karbanátky z holoubat 66
Karfiol 34
Karfiol naložený 173
Kaše rozličná 153
Káva 242 a 290
Kaviar 170
Kávostroj nonpareil 272
Kávostroj non pl. ultra 272
Klepadlo na maso 273
Klobásy 75
Klobásy s červ. vínem 169
Knedlíky 133
Knedlíky bramborové 46
Knedlíčky bramborové 8
Knedlíky z ryb 183
Koblihy 146 a 147
Koblihy se zemčaty 182
Koblihy tvarohové 181
Koláčky cukrové 197

Koláče rozličné 141—143
Kompoty 83
Kompoty rozličné 88—92
Kopr naložený 230
Koroptve 101
Kotletky hovězí 27
Kotletky vídeňské 23
Kotletky z kuřete 63
Kotletky ze zvěřiny 98
Krájedlo na nudle 269
Krájedlo na okurky 275
Kraple špinátové 36
Krém s čajem 223
Krém s kakao 222
Krém s maraskynem 222
Krém z páleného cukru 222
Krémy rozličné 218—221
Krocan nadívaný 80
Krocan pečený 80
Krupice cukrová rozl. 206
Krupky 41
Krupovka s vejcem 8
Křen k masu 21
Křepelky 102
Křízaly 185
Kuba 41
Kukuřice naložená 230
Kuře dušené s omáčkou
vinní 65
Kuře pečené 81
Kuře rozlič. 63
Kuře s karfiolem 65
Kuře zadělávané 63
Kůzle 69
Kvičaly 103
Kyjanka (thonba) 288
Lampa Berzeliova 309
Lanýž 289
Lanýže naložené 232
Led čokoládový 209
Led malinový 208
Led vodní 28

Ledvinky hovězí 29
Liker rozlič. spūs. 249, 250
Limonáda rozl. 245 a 246
Lis na citrony 270
Lišky 288
Lívance 141
Loupání ořechů 260
Losos 116 a 117
Lupice 119
Lusky citronové 203
Lusky zelené naložené 172
Mačkadlo na citrony 269
Májové víno 247
Mák 251
Makaroni do polívky 7
Makaroni s parmezanem 182
Makaronky 203
Mandl 308
Mandle cukrované 201
Mandolety 200
Masité pokrmy zadělávané a
jiné 47
Másla rozličná 253
Máslu přepouštěné 253
Máslu račí 253
Maso hovězí 22, 292
Maso skopové 292
Maso telecí 293
Maso vepřové 293
Mazanec 145
Merunký vyvařené 236
Merunký zavařené 236
Míšeninky rozličné 257
Mléko z mandlí 246 a 247
Mlýnek franc. na kávu 272
Mlýnek na str. mandlí 274
Mlýn na mandle 310
Mnící 119
Moučná jídla 133
Mouka bramborová 263
Mouka rejžová 263
Mozek telecí rozličný 71

- Mrkev dušená 33
 Mušle 125
 Nádivka z lísk. ořechů 252
 Nádivka z mandlí 252
 Nádivka z vlaš. ořechů 253
 Nádivka do bucheta a j. 250
 Nakládání masa 261
 Nákyp z vajec 176
 Nákypy rozličné 159—164
 Naložená smíšenina 173
 Naloženiny 229
 Naloženiny k masu 170
 Nápoje 242
 Nudle rozličné 138 a 139
 Nudle bramborové 46
 Nuky 136
 Octy rozličné 255
 Odvačka citronová 255
 O host. a pořádku jídel 294
 Okoun 119
 O kuchyni a kuchyňském ná-
 dobi 266
 Okurky dušené 35
 Okurky naložené 170
 Okurky vařené v páře 171
 Olupovaadlo na jablka 273
 Omáčky rozličné k masu 16
 Omáčky k moučným jídlům
 rozličné 213
 Omeletky 151
 Omeletky s raky 181
 Oplatky 195
 Oplatky svinuté 195
 O poměru jídel k osob. 298
 Ořechy v cukru zavařené 235
 Ořechy zavařené s vinným
 lhem 235
 Oříšky cukrované 199
 Ovoce v páře vařené 239
 Ozdoba pro dorty 259
 Pamlsky stavět na stůl 303
 Paštiky rozličné 127
 Paštiky z ryb 183
 Pavezky z mozku 72
 Pazourek 288
 Pečeně 75
 Pečeně skop. rozl. 77 a 78
 Pečeně telecí rozl. 75 a 76
 Pečeně vepřová 78 a 79
 Pečení 264
 Pečení a vaření v páře 259
 Pěna smet. s jahodami 223
 Pěna smetanová s marasky-
 nem 223
 Perník 194 a 251
 Petruželová voda 11
 Piškoty čokoládové 193
 Piškoty mandlové 197
 Piškoty obyčejné 197
 Pivo teplé 247
 Pokynutí praktická 258
 Pokroutky 154
 Pokroutky z jahod 186
 Pokroutky ze švestek 186
 Polevy cukr. rozl. 212, 213
 Polívky masité rozličné 1
 Polívky postní 11
 Potrav. záživnost jich aneb
 škodlivost 284
 Povidla 237 a 251
 Povidla hrozinková 252
 Povidla jemná 237
 Povidla ze such. švestek 238
 Pražidlo na kávu 267
 Preclíky 145
 Preclíky vanilkové 196
 Preclíky z pistacií 200
 Přebírání brožinek 260
 Příchoutky k polívce 165
 Přívvara francouzská 38
 Pstruzi 115 a 116
 Ptáčky 105
 Ptáčky rozličné 73
 Ptáčky španělské 28

Pudding rozličné 155—159
 Pudding špenátový 37
 Pudding ze štiky 180
 Pumprník 195
 Punč 244 a 245
 Raci 106
 Raci rozliční 122
 Ragont z kýty srnčí 93
 Ragont z ryb 121
 Ragont želví 124
 Rajská jablíčka naložená 231
 Rajská jablíčka sněžená 231
 Rajská jablíčka vyvařená 231
 Rejžová kaše 40
 Rohlíčky cukrové 202
 Roštěnec 25
 " s omáčkou 26
 " polský 28
 Rosol 121
 Rosolina sl. s ryvím 224
 Rosolina z rýnského vína 224
 Rosoly rozličné 224—229
 Rozkrajovadlo na jablka 273
 Rozkrajování masa rozl. 279
 Rumfordská polívka 10
 Ruská pečené 29
 Rybí polívka 11
 Ryby 106
 Ryby uzené 120
 Ryngle zavařené 236
 Ryvív naložený 232
 Ryvív zavařený 233
 Ryzce naložené 171 a 172
 Rýže pečená 40
 Rýže s masem uzeným 40
 Řetkev zimní 38
 Řezací stroj na boby 275
 Řípa bílá 38
 Řípa červená 86
 Řízky jablkové pečené 186
 Řízky skopové 56
 Řízky s omáčkou 51

Řízky zaječí 94
 Řízky z hovězího masa 22
 Řízky z lososa 117
 Salát dušený 38
 Salát ze zelí 38
 Saláty rozličné 83—88
 Salmi z bažantů 99
 Sardelové žemle 167
 Sardele s kaparami 165
 Sekací stroj na maso 270
 Sekáček na cukr 271
 Sekanina z vemene 70
 Sekanina ze zvířiny 105
 Sele divoké 98
 Sele pečené 79
 Sele v rosoli 96
 Shasínač 310
 Skopová kýta dušená 55
 Skopová kýta se zemčaty 56
 Skopová pečené rozl. 77, 78
 Skopová sekanina 56
 Skopové ledvinky dušené 55
 Skopové maso 57
 Skopový jazyk 58
 Skřivan 103
 Sladoleď jak se dělá 207
 Sladoleď rozličné 207—211
 Slanečky nalož. a peč. 118
 Sluky rozličné 100 a 101
 Smažená žemlička 258
 Smaženec rozličný 152
 Smetanová omáčka 217
 Smetanu připálenou jak lze
 napravit 261
 Smačka 4
 Smrž 289
 Smrže dušené 184
 Snh 252
 Sorbet 211 a 248
 Srnčí 92 a 93
 Stroj k čištění podlahy 311
 Stroj ku krájení chleba 309

- Stroj nadívací 273
 Stroj k praní 306
 Stroj k tlučení másla 308
 Stroj na štípání dříví 310
 Stroj zátkovací 310
 Stroje pro domácnost 306
 Struhadlo bubinkovité 274
 Struhadlo točité 273
 Suchary 147
 Suchary jemné 201
 Samec 120
 Snšení hrušek a jablek 260
 Snšení hub 260
 Snšení švestek 260
 Svařenina šípková 233
 Svíčková pečeně 23
 Svinadlo na nítě 312
 Svátek rozličný 179 a 180
 Svátek z hovězího masa do
 polévky 5
 Svátek z hub 180
 Svátek z ledvinky 71
 Svátek z pečeně (zbytky) 69
 Svátek z telecích jater 52
 Svátek z telecího mozku 50
 Svátek ze zajíce 95
 Šípky v cukru zavařené 235
 Šípky zavařené 238
 Šišky 146
 Škrabadlo na zemčata 271
 Škubánky 46
 Šneky 123
 Šodó 213
 Šodó rozličné 217 a 218
 Špargl 33
 Špikování 264
 Špinát 36
 Štávy rozličné 240—242
 Štika rozličná 106—109
 Štrudl rozličný 148—150
 Šunka pečená 83
 Šunka s aspikem 73
 Švédské maso 32
 Švestky pečené 186
 Švestky zavařené čerst. 237
 Tabuletky 203
 Tartoletky 202
 Telecí brzlík smažený 51
 Telecí blava zadělaná 47
 Telecí játra smažená 52
 Telecí jazyk 54 a 55
 Telecí kotletky 50
 Telecí kýta dušená 53
 Telecí kýta faširovaná 53
 Telecí kýta nadívaná 49
 Telecí ledvinky 51
 Telecí maso dušené 48
 Telecí maso s omáčkou 48
 Telecí maso s paprikou 48
 Telecí maso smažené 52
 Telecí maso zadělávané 48
 Telecí mozek s omáč. 166
 Telecí mozek smažený 50
 Telecí karbanátky 54
 Telecí nožičky smažené 47
 Telecí okružl 51
 Telecí plíce 54
 Telecí řízky 49
 Telecí řízky nadívané 50
 Telecí sekanina 53
 Těsto cukrové 193
 Těsto k paštikám 127
 Tetřev 102
 Tlukačka na sníh 271
 Topinky cukrové 202
 Topinky rozličné 167 a 168
 Treska 112 a 113
 Trubičky 199
 Trubičky s vínem 199
 Třešně v obálce 185
 Tříštky z vanilie 202
 Turecké maso 31
 Tvaroh 251
 Úhoř 113 a 114

- Úprava pokrmů a surových
látek 277
- Uschování zelen. a vař. 265
- Ústřice 126
- Ústřice rozličné 169
- Ústřice bruselské 166
- Vandličky višňové 184
- Vánočka 144
- Vaření cukru 204
- Vaření masa 263
- Vaření zelenin 263
- Vařivo 32
- Vážky kuchyňské 273
- Vdolky rozličné 139—141
- Vejce rozličné 174—178
- Vejce ukládat 262
- Vejce zmrzlé neb jablka jak
se napraví 262
- Vejcovar 268
- Vemeno rozličné 70
- Věci cukrové 187
- Věnečky mandlové 200, 203
- Věnečky z čokolády 194
- Vepřová ledvina 59
- Vepřová pečeně 78 a 79
- Vepřové dušené 59
- Vepřové jitrničky s piv. 168
- Vepřové kotletky 59
- Vepřové maso s omáčkou 58
- Vepřové na pivo 58
- Vepřové s polskou om. 59
- Vepřové s křenem 58
- Vepřový jazyk pečený 83
- Vinní zrní vyvařené 239
- „ „ zavařené 238
- Višně v líhu vinném 248
- Višně v octě nal. 231, 232
- Višně zavařené 237
- Višňovka 249
- Voda z jablek 247
- Vodnice na kyselo 39
- Vodnice naložená 39
- Volba pokrmů (látek) 300
- Vylupovadlo švestek 273
- Výmřda 22
- Vytahovadlo 34
- Vyvařenina vlašská 240
- Vyza 118
- Vyzí měchýř 258
- Zahrnovac obrub 312
- Zajecí předeek 95
- Zajíc pečený 93 a 94
- Zajíc zadělávaný 94
- Zametadlo na koberce 310
- Zavařeniny 229
- Zázvorky 201
- Zbytky z pečeně skopové 56
- Zeleniny 32
- Zelenky zavařené 236
- Zelený mech 252
- Zelí bramborové 35
- Zelí dušené 35—37
- Zelí zapražené 35
- Zelník 154
- Zemčata s vejci 181
- Zkonšedlo na vejce 311
- Zvěřina 92 a 294
- Zvěřina s aspikem 98
- Žáby 106
- Žáby zadělané a smažené 125
- Žampiony 288
- Žampiony dušené 184
- Žampiony naložené 172
- Žehlička s komínem a bez
komína 307
- Želatýn 259
- Želvy 124
- Žemle s mozkem 166, 167
- Žemlička s pickovinou 165.

Obsah.

	Str.		Str.
Předmluva.		Knedlíčky bramborové do	
Polívky.		polívky	8
a) masité.		Krupovka s vejci	—
Hnědá polívka	1	Krupičná polívka	—
„ „ s rýží	—	Polívka kapaná	—
„ „ s bráchem	—	„ z chleba	9
Polívka s jaterními kne-		„ z bylinek	—
dlíčky	2	„ z nudlí	—
Polívka s knedlíčky ze		„ s flíčky	—
sleziny	—	„ ze strouhanky	10
Polívka s knedlíčky z		„ čočková	—
masa	—	Rumfortská polívka	—
Polívka s knedlíčky moz-		b) postní.	
kovými	—	Obyčejná rybí polívka	11
Polívka s hrachem usma-		Rybí polívka bílá	—
ženým	3	„ „ hnědá	—
Slitá polívka rýžová	—	„ „ s knedlíčky	12
Polívka ságová	—	Polívka benediktínská	—
Mozečková polívka	—	„ ze žab	—
Polívka z drobečků s		„ vinní	—
knedlíčky	4	„ z piva	13
Rýžova polívka italská	—	„ bramborová	—
Smiška	—	„ z hub	14
Polívka ze zemčaty	5	„ ze syrovátky	—
„ s drátkami	—	„ z mléka	—
„ se svítkem	—	„ s nudlemi	—
Svítek z hov. masa	—	„ s kmínem	15
Polívka z jater	6	„ z chleba	—
„ z drůbků	—	Zapražená polívka	—
„ žemlová	—	Žebrácká polívka	—
„ s rejzovými van-		Polívka z tresky	16
dličkami	—	Omáčky.	
Makaroni	7	Omáčka cibulková	16
Boré	7	„ sardelová	—

	Str.		Str.
Omáčka štovíková . . .	16	Zadělávané maso hovězí	26
„ z vajec . . .	—	Kotletky hovězí . . .	27
„ jaterní . . .	17	Boeuf á la mode . . .	—
„ z mrkve . . .	—	Dušený roštěnec s omáč-	—
„ řechovná . . .	—	kou smet. neb sardel. —	
„ lanýžová . . .	—	Polský roštěnec . . .	28
„ šípková . . .	—	Španělské ptáčky z ho-	—
„ koprová . . .	—	vězího masa . . .	—
„ švestková . . .	18	Pečeně husarská . . .	29
„ angreštová . . .	—	Ruská pečeně . . .	—
„ chlebová . . .	—	Hovězí ledvinky . . .	—
„ z hub suchých . . .	—	Guláš maďarský . . .	30
„ ředkvičková . . .	—	„ jiný . . .	—
„ citronová . . .	—	Jazyk s polskou omáč-	—
„ bramborová . . .	19	kou . . .	—
„ okurková . . .	—	Jazyk s omáčkou sarde-	—
„ polská . . .	—	lovou . . .	31
Hořčice teplá . . .	—	Hovězí jazyk pečený . . .	—
„ studená . . .	—	Jazyk na rožni pečený . . .	—
Omáčka hořčicová . . .	—	Maso turecké . . .	—
Pikantní omáčka . . .	20	„ holandské . . .	32
Omáčka z rajských jablek . . .	—	„ bavorské . . .	—
„ pažitková . . .	—	„ švédské . . .	—
„ slanečková . . .	—	Zeleniny (vařivo) . . .	—
„ z bobů . . .	21	Kapusta . . .	—
Křen . . .	—	„ s rýží . . .	33
Výmrda . . .	22	Špagl smažený . . .	—
Maso hovězí . . .	—	Chřest se smetanou . . .	—
Řízky z hovězího masa . . .	—	„ s octem . . .	—
Svíčková pečeně . . .	23	„ brachový . . .	—
Kotletky vídeňské . . .	—	„ se smet. . .	34
Hovězí pečeně . . .	24	Karfiol s omáčkou . . .	—
„ „ ledvinová . . .	—	„ vlaský . . .	—
Beefsteak . . .	—	„ maštěný . . .	—
Italský beefsteak . . .	—	Bramborové zelí . . .	35
Beefsteak s hořčicí . . .	25	Zapražené „ . . .	—
„ s omáčkou . . .	—	Zelí dušené . . .	—
Roštěnec . . .	—	Okurky dušené . . .	—
Dušený roštěnec s omáč-	—	Špinát . . .	36
kou . . .	26	„ s flíčky . . .	—
Dušené maso hovězí . . .	—	„ nizozemský . . .	—

	Str.
Kraple špenátové	36
Špenátový pudding	37
Zelí dušené	—
Vařené artičoky	—
Salát ze zelí	38
Dušený salát	—
Bílá řípa	—
Ředkev zimní	—
Francozská přívára	—
Jiný způsob	39
Vodnice na kyselo	—
„ naložená	—
Dušená mrkev	—
Brukev dušená	—
Rejžová kaše	40
Rejžové knedle	—
Pečená rýže	—
Rýže s masem uzeným	—
Jahelná kaše	—
Jahelník	41
Krupky	—
Kuba	—
Hrách s kroupami	—
Zelený hrách s mrkví	42
„ „ s kuřaty smaženými	—
Fasole zapražené	—
Jiný způsob	—
Nový zelený hrách s cu- krem	43
Hrách cezený	—
„ vařený	—
Čočka	—
„ na kyselo	44
Brambory zapražené	—
„ maštěné	—
„ s marjánkou	—
„ se sýrem	—
Bramborová kaše	45
Brambory dušené	—
„ francouzské	—

	Str.
Brambory italské	45
„ v omáčce z másla	—
Brambory smažené	46
„ se slaninou	—
Bramborové knedlíky	—
„ nudle	—
„ škrbáčky	—
„ buchtičky	47

Masité pokrmy.

zadělávané, smažené a du- šené	47
Smažené telecí nožičky	—
Telecí hlava zadělaná	—
Dušené telecí maso s o- korkami	48
Telecí maso zadělávané	—
„ „ s paprikou	—
„ „ s omáčkou	—
Kýta telecí nadívaná	49
Telecí řízky	—
Jiné řízky	—
Telecí mozek smažený	50
Svítky z telecího mozku	—
Telecí řízky nadívané	—
„ kotletky	—
„ brzlík smažený	51
„ okruží	—
Řízky s omáčkou	—
Telecí ledvinky	—
„ játra smažená	52
Jiný způsob	—
Svítek z telecích jater	—
Smažené telecí maso	—
Telecí sekanina	53
„ kýta dušená	—
„ „ faširovaná	—
„ plíce	54
„ karbanátky	—
„ jazyk s pel. om.	—

	Str.
Telecí jazyk s omáčkou pomerančovou . . .	55
Skopová kýta dušená . . .	—
Skopové ledvinky dušené . . .	—
Zadělávané zbytky ze skopové pečeně . . .	56
Řízky skopové . . .	—
Skopová kýta se zemčaty . . .	—
Skopová sekanina . . .	—
Skopové maso s rýží . . .	57
„ „ s omáčkou . . .	—
Sekanina ze skopového masa . . .	—
Skopový jazyk dušený . . .	58
Vepřové na pivo . . .	—
„ s křenem . . .	—
„ maso s omáčkou . . .	—
„ kotletky . . .	59
Ledvina vepřová . . .	—
Dušené vepřové . . .	—
Vepřové maso s polskou omáčkou . . .	—
Kapoun vařený s omáčkou . . .	60
Kapoun dušený s rejší . . .	—
„ „ s vinní omáčkou . . .	—
Kapoun s lanýžovou omáčkou . . .	—
Drůbky zadělávané . . .	61
Drobečky s nudlemi . . .	—
Huší drobečky s karfiolem . . .	—
Drobečky s rejší . . .	—
Dušená huśa neb kachna . . .	—
Huśí játra smažená . . .	62
„ „ dušená . . .	—
„ „ s omáčkou . . .	—
„ „ „ lanýžovou . . .	—
Huśí krev . . .	63

	Str.
Kuře zadělané . . .	63
Kotletky z kuřete . . .	—
Kuře v omácce . . .	—
„ s paprikou . . .	64
„ smažené . . .	—
„ s rejší . . .	—
„ se slanečkem . . .	—
Frikasé z kuřátek . . .	65
Kuře dušené s vinní omáčkou . . .	—
Kuřata s karfiolem . . .	—
Holoubě nadívané . . .	—
„ smažené . . .	66
Karbanátky z holoubat . . .	—
Holoubata s jablky . . .	—
Holoubě dušené . . .	—
Holub zadělávaný . . .	67
Beránek se šparglem . . .	—
Beránek zadělávaný s karfiolem . . .	—
Jehněčí maso zadělávané . . .	—
„ kýta s paprikou . . .	—
Smažená hlava jehněčí . . .	68
Jehněčí kotletky . . .	—
Beránek s paprikou . . .	—
Dušené beráncí křtky . . .	69
Kůzlátko v octě vařené . . .	—
Svítek z pozůstalé pečeně . . .	—
Vemeno kravské smažené . . .	70
Totéž v omácce . . .	—
Zadělávané vemeno . . .	—
Sekanina z vemene . . .	—
Svítek z ledvinky . . .	71
Mozek dušený . . .	—
Telecí mozek . . .	—
Tentýž s omáčkou . . .	—
Jazyk vepřový . . .	—
Hovězí jazyk v omácce . . .	72
Pavezky z mozku . . .	—

	Str.
Drátky	72
Jiný způsob	—
Ptáčky v omáče	73
Dušené ptáčky	—
Španělské ptáčky z tele- cího masa	—
Šunka s aspikem	—
Jaternice	74
Jelítka	—
„ z husí krve	—
Klobásy	75
„ s hořčicí	—
Jiný způsob	—

Pečeně.

Telecí kýta pečená	75
„ „ se sardlemi	—
„ pečeně s ledvinkou	76
Nadívané telecí	—
Telecí kýta špikovaná	—
„ „ s vínem	—
„ hruď špikovaná	—
Skopová kýta špikovaná	77
„ „ na způsob zvěřiny	—
Skopová kýta po ví- deňsku	—
Skopový hřbet pečený	78
Skopová kýta nadívaná	—
Pečeně vepřová	—
Vepřová kýta naložená	79
„ „ na rožni pečená	—
Pečené sele	—
Krocán nadívaný	80
„ „ na jiný způsob	—
Pečený krocán	—
Pečený holub	—
Holoubata nadívaná	—
Pečené kuře	81

	Str.
Pečený kapoun	81
Kapoun se sardlemi	—
„ na způsob bažanta	—
Pečená husa neb kachna	82
Beránek špikovaný	—
Zadek z beránka neb kůzlete	—
Beránci předeek nadívaný	—
Pečený jazyk vepřový	83
Šunka pečená	—
Šunka v těstě pečená	—

Saláty a kompoty.

Salát hlávkový	83
„ „ se smetanou	84
„ na franc. způsob	—
„ hlávkový se slan.	—
„ řeřichový	—
Okurkový salát	85
„ „ se smet.	—
Salát štěrbákový	—
„ celerový	—
„ pečený	—
„ z hlávek zelených	86
„ „ „ se špekem	—
Bramborový salát	—
Chřestový salát	—
Červená řípa	—
Salát z fíků	87
„ „ s křenem	—
Čočkový salát	—
Salát ze sardelí	—
„ z pomerančů	—
„ sladký	—
„ z karfiolu	88
„ ze syrového masa	—
Kompot z jablek	—
„ „ jiný	—
„ „ „	—
„ švestkový	89

	Str.
Kompot šípkový . . .	89
„ veik-lový . . .	—
„ z višní suchých . . .	—
„ třešňový . . .	—
„ jahodový . . .	90
„ z hrušek . . .	—
„ „ jiný . . .	—
„ z čerstv. švest. . .	—
„ „ „ j. . .	—
„ meruňkový . . .	91
„ z angreštu . . .	—
„ z brusinek . . .	—
„ z ostružin . . .	—
„ z černých jahod . . .	—

Zvěřina.

Jelení kýta či hřbet pe- čený	92
Tentýž na jiný způsob . . .	—
Jelení hřbet s houskou . . .	—
Srncí hřbet a kýta . . .	—
„ zadělávané . . .	93
Zvěřina (jelení) v omáčce . . .	—
Ragout z kýty srncí . . .	—
Pečený zajíc	—
„ „ jiný	94
Zadělávaný zajíc	—
Řízky zaječí	—
Zaječí předek	95
Svítek ze zajíce	—
Divoký kanec	—
„ „ na jiný sp.	—
Kýta kančí	96
Kanec divoký rosolovaný . . .	—
Sele v rosole	—
Hlava divokého kance . . .	97
Kančí kýta s kůrou z chleba	—
Sele divoké	98
Kotletky ze zvěřiny . . .	—
Studená zvěřina s aspik. . .	—

	Str.
Zadělávaná zvěřina čer. . .	99
Bažant na anglický sp. . .	—
„ se zelím	—
Salmi z bažantů	—
Pečený bažant	100
Bažant nadívaný	—
Pečené sluky	—
„ „ na jiný sp.	101
Dušené sluky	—
Koroptve	—
Pečený holub divoký . . .	—
„ tetřev	102
Křepelky	—
Koroptve zadělané	—
Dušené koroptve	—
Zadělané zbytky korop. . .	—
Pečený skřivan	103
Dušený skřivan	—
Pečené kvíčaly	—
„ „ na jiný sp.	—
Kvíčaly s rejží	104
Kachna divoká	—
Husa divoká	—
Zadělávání drozdi	—
Sekanina ze zvěřiny . . .	105
Ptáčky s omáčkou	—
„ „ na jiný spůsob	—

Ryby, raci, žáby a j.

Dušená štika	106
Pečená „	—
Smažená „	—
Studená „ s aspikem . . .	—
Štika s knedlíčky	107
„ s kaviarem	—
„ s hořčicí	—
„ s omáčkou sardel.	—
„ nadívaná	108
„ s rakya žampiony . . .	—
„ zadělávaná	—

	Str.
Štika s kyselou smet.	109
Kapr na černo . . .	—
„ smažený . . .	—
„ černý (jiný sp.)	110
„ na modro . . .	—
„ rosolovaný . . .	—
„ nadívaný . . .	111
„ marinovaný . . .	—
„ v omáčce smet.	—
„ s omáčkou vinní	—
Treska se zelím . . .	112
„ s hořčicí . . .	—
„ pečená se sardel.	—
„ s omáčkou sm.	—
„ smažená . . .	113
„ s om. sardelovou	—
Úhoř pečený . . .	—
„ v pívě vařený . .	—
„ smažený . . .	—
„ marinovaný . . .	114
„ na modro . . .	—
„ s raky a žampiony	—
Pstruzi smažení . . .	115
„ marinování . . .	—
„ s vínem . . .	—
„ a losos na modro	—
„ se smetanou . . .	116
Losos pečený . . .	—
„ uzený . . .	—
„ s omáčkou . . .	—
„ „ j. spás.	117
„ marinovaný . . .	—
Řízky z lososa . . .	—
Slanečky naložené . .	118
„ pečené . . .	—
Pečená vyza . . .	—
„ „ na j. sp.	—
Okoun vařený . . .	119
„ s omáčkou . . .	—
Lupice se sardelmi . .	—
Mníci smažení . . .	—

	Str.
Sumec s omáčkou . . .	120
„ špikovaný . . .	—
„ pečený . . .	—
Připravování ryb uzen.	—
Ragout z ryb . . .	121
Rosol (aspik) . . .	—
Raci s kmínem . . .	122
„ se smetanou . . .	—
„ vaření . . .	—
„ v omáčce . . .	—
„ mořští . . .	—
Šneky . . .	123
„ zadělané . . .	—
„ s křenem . . .	—
„ nadívané . . .	—
Želvy zadělané . . .	124
Želví ragout . . .	—
Žaby zadělané . . .	125
„ smažené . . .	—
Mněle s vínem . . .	—
„ vařené . . .	—
„ „ na jiný sp.	—
Ústřice . . .	126
„ s vínem . . .	—
„ s más. sardel. . .	—
Paštyky.	
Těsto k paštykám . . .	127
Paštyka s telecími játr.	—
„ z kuřat . . .	—
„ z telecí pečeně	128
„ z mozku . . .	—
„ z telecích plic	—
„ sardelová . . .	129
„ z telecích jater	—
„ z brzlíků . . .	130
„ s parmaz. sýr.	—
„ z telecího masa	—
„ z ústřic . . .	131
„ ze zvěřiny . . .	—
„ se šunkou . . .	—

	Str.		Str.
Pastryka sekaná . . .	132	Koláč český	143
„ z husích jater —	—	„ cukrový	—
„ z ryb (stud.) —	—	Buchta třená s mákem	144
„ studená . . .	133	„ „	—
Moučná jídla.		Vánočka	—
Knedlíky obyčejné . .	133	Mazanec	145
„ „ naj. sp. . .	134	Buchta	—
„ bramborové . . .	—	Preclíky	—
„ z vajec	—	Šišky	146
„ tvarohové . . .	135	Koblihy	—
„ na mlíce	—	„ sněhové	—
„ švestkové	—	„ z těsta máslov. .	147
„ krupičné	—	„ z páry	—
„ špekové	—	Suchary	—
„ „ jiné	136	„ malé	—
„ jablkové	—	Štrudl (těsto) . . .	148
„ krupičné	—	„ císařský	—
Nuky v mléce	—	„ se smetanou . . .	—
Fličky postní	137	„ drobečkový . . .	—
„ se šunkou	—	„ švestkový	149
„ s perníkem	138	„ špenátový	—
„ se zelím	—	„ skořicový	—
Nudle maštěné	—	„ jablkový	—
„ pečené	139	„ tyrolský	150
„ dušené	—	„ litý (omeletky) . .	—
„ smažené	—	„ „ s tvarohem . . .	—
„ vařené v mléce . .	—	„ „ s rýží	—
Vdolky bílé	140	Omeletka saská . . .	151
„ nadívané	—	„ se žemličkou . . .	—
„ české	—	Smaženec s mandlemi	152
„ jemné	141	„ s jablky	—
„ bramborové	—	„ krupičný	—
Livance	—	„ z housky	—
Koláč obyčejný	—	Kaše bramborová . .	153
„ „ jiný spůs. . .	142	„ hrachová	—
„ višňový (vídeňsk.)	—	„ obyčejná	—
„ „ (pražský) . . .	—	„ z bramborů	—
„ švestkový	—	Haše francouzské . .	154
„ višňový s drobty	143	Bába žemlová	—
„ se švestkami . . .	—	Zelník bez kvasnic . .	—
		Zelník	—

	Str.
Pudingy a nákypy	155
Puding jablkový . . .	—
„ houskový . . .	—
„ ságový . . .	—
„ rýžový . . .	—
„ krupicový . . .	156
„ angl. (plumpud.)	—
„ rybí . . .	—
„ holandský . . .	157
„ s masem . . .	—
„ bramborový . . .	—
„ merunkový . . .	—
„ z ořechů . . .	158
„ bavlněný . . .	—
„ s rejží . . .	—
„ špenátový . . .	159
„ piškotový . . .	—
Nákyp ze strouhanky	—
„ chlebový . . .	160
„ bramborový . . .	—
„ čokoládový . . .	—
„ mandlový . . .	—
„ tvarohový . . .	161
„ z kávy . . .	—
„ citronový . . .	—
„ z bramborů a va- jec . . .	—
„ jablkový . . .	162
„ krupicový . . .	—
„ rýžový . . .	—
„ z rohlíčků . . .	—
„ houskový . . .	—
„ morkový . . .	163
„ malinový . . .	—
„ s parmazánem . . .	—
„ moučný (se za- vařeninou) . . .	164
„ rýžový (s vanil- kou) . . .	—
„ piškotový . . .	—
„ ze žloutků . . .	—

	Str.
Příchoutky k polívce a k masu.	
a) Asietky.	
Sardele s kaparami . . .	165
Žemlička s pickovinou	—
Ústřice bruselské . . .	166
Houska s játrami . . .	—
Telecí mozek s omáčkou	—
Žemličky s mozečkem	—
„ „ jiné	167
Sardelové žemličky . . .	—
Žemličky s husími já- trami a se šunkou . . .	—
Žemličky se sardelovým máslem . . .	—
Topinky se sard. máslem	—
„ s uzeným jaz. . .	168
„ se šunkou . . .	—
„ „ na jiný spůsob . . .	—
Vepřové jitrničky s piv.	—
Klobásy s červeným vín.	169
Chrupinky z bramborů	—
Ústřice na rošti pečené	—
„ pečené . . .	—
„ zadělané . . .	—
Kaviár . . .	170
b) Naloženiny k masu.	
Naložené okurky . . .	170
Malé okurky naložené	—
Naložený okurkový sal.	—
Kyselé okurky vařené v páře . . .	171
Brusinky . . .	—
Naložené ryzce . . .	—
Ryzce v sklenicích nal.	172
Naložené hříbky . . .	—
Žampiony naložené . . .	—
Naložené zelené lusky . . .	—

	Str.
Karfiol naložený . . .	173
Hořčice	—
Naložená směšenina . .	—

Vejce a jiné pokrmy postní.

Míchané vejce s hříbký	174
„ „ se sýrem	—
Pečené vejce	—
Vejce nadívané	—
„ na kyselo	175
„ na měkko a tvr.	—
„ s octem a olejem	—
Míchané vejce se sard.	—
„ „	176
Vejce s honskou	—
Nákyp z vajec	—
Vejce se chřestem	—
„ sázené	—
„ s raky	—
„ se šunkou	177
„ s omáčkou kopr.	—
Sázené vejce na pickov.	—
Velké vejce velkonoční	—
Vejce s hnědým máslem	—
„ se slanečkem	178
„ ztracené	—
Volské oči	—
Svítek z vajec	179
„ krupičný	—
„ ze hříbků	—
„ z višní	180
Puding ze štiky	—
Svítek ze suchých hub	—
Tvarohové koblihy . . .	181
Zemčata s vejci	—
Brambory se slanečky	—
Omeletky s raky	—
Makaronky s parmazán.	182
Brambory se hříbký . . .	—
Koblihy ze zemčat	—

	Str.
Knedlíky z ryb	183
Paštičky z ryby	—
Jitřničky ze štiky	—
Dušené smrže	184
„ žampiony	—
Višňové vandličky	—
Třešně v obálce	185
Jablka s rejží	—
Pečené řízký jablkové (křížaly)	186
Pečené křížaly	—
Švestky pečené	—
Pokrontky ze švestek . . .	—
„ z jahod	—

Věci cukrové.

a) Dorty.

Dort čokoládový	187
„ piškotový	—
„ ryzcový	—
„ ořechový	188
„ s mákem	—
„ chlebový	189
„ bramborový	—
„ citronový	—
„ z máku	190
„ pražený	—
„ z brambor. mouky	—
„ s máslem	191
„ císařský	—
„ s nádivkou	—
„ s mandlemi	—
„ z vajec	192
„ mandlový, černý . . .	—
„ s punčem	—
Těsto cukrové	193
Piškoty čokoládové . . .	—
Chleb z mandlového těs.	—
Perník	194
Pokrontky mandlové . . .	—
Mandlové hubinky	—

	Str.		Str.
Chleb čokoládový . . .	194	Makaronky . . .	203
Věnečky z čokolády . .	—	Cukrovinky citronové .	204
Oplatky	195	Vaření cukru . . .	—
Svinuté oplatky . . .	—	Cukr pomerančový . .	205
Pepřové bochánky . . .	—	„ citronový . . .	—
Pumpníkl	—	„ skořicový . . .	—
Vanilkové preclíky . . .	196	„ vanilkový . . .	—
„ „ j. sp. . . .	—	„ glazovaný . . .	206
„ „ . . .	—	Krupice cukrová . . .	—
Cukrové koláčky . . .	197	„ žlutá	—
Hubinky z hoř. mandlí .	—	„ růžová	—
Cukrové kroužky . . .	—	„ zelená	—
Mandlové piškoty . . .	—	„ hnědá	—
Obyčejné piškoty . . .	—	Jak se dělá sladoled	
Jiný způsob	198	(mražené)	207
Cukrový chleb	—	Jak se čistí cukr na	
Anyzové proužky k čaji .	—	sladoled	—
Mandlový chlebiček . . .	—	Sladoled bílý	—
Uherský chlebiček . . .	—	„ červený	—
Citronové hromádky . . .	199	„ zelený	208
Cukrované ořívky . . .	—	„ modrý	—
Trubičky	—	„ žlutý	—
„ s vínem	—	„ hnědý	—
Mandlové hříbky . . .	—	„ černý	—
Chléb s máslem	200	„ skořicový	—
Mandlové věnečky . . .	—	Malinový led	—
Preclíky z pistací . . .	—	Vodní led	—
Mandolety	—	Led čokoládový . . .	209
Cukroví jemné	201	Sladoled vanilkový . .	—
Mandle cukrované . . .	—	Malinový sladoled . .	—
Suchary jemné	—	Ryzízový „	—
Calíčky	—	Jahodový „	—
Zázvorky	—	Merunkový „	210
Cukrové rohlíčky	202	Melounový „	—
Tříštky z vanilie . . .	—	Cukrový „	—
Tartoletky	—	Kávový „	—
Cukrové topinky	—	Pomerančový neb ci-	
Tabuletky	203	tronový sladoled . . .	211
Desertové hubinky . . .	—	Jablkový „	—
Mandlové věnečky . . .	—	Ananasový „	—
Citronové lusky	—	Sorbet	—

	Str.
Cukrové polevy (glase)	212
Bílá poleva	—
Žlutá „	—
Růžová „	—
Hnědá „	—
Zelená „	—
Malinová poleva . . .	213
Ryvízová „	—
Poleva s puněm . . .	—

Omáčky k moučným jídlům (šodó).

Omáčka malinová . . .	213
„ s maraskynem . . .	214
„ ze sušených šv. . .	—
„ neb višní	—
„ vinná	—
„ „ j. spūs.	—
Anglická omáčka z rumu	215
Omáčka merunková . .	—
„ ságová	—
„ z jablek	216
„ pomerančová	—
„ z třešní n. viš. . .	—
„ smetanová s vanilkou . . .	217
„ čokoládová	—
Smetanová omáčka s čokoládou	—
Šodó (chaudean) . . .	—
„ ze smetany	218
„ vinní	—
„ jiné	—
„ s rumem	—

Krémy a rosoly.

Krém	218
„ vanilkový	219
„ vinný	—
„ čokoládový	—
„ „ jiný	220

	Str.
Krém studený z kávy	220
„ smetanový	—
„ z merunek	—
„ rybízový	—
„ jahodový	221
„ franconzský	—
„ citronový	—
„ malinový	—
Crème s glacem zelen.	—
Krém z páleného cukru	222
„ s kakao	—
„ s maraskynem . . .	—
„ s čajem	223
Pěna smetanová s jahodami	—
Pěna smetanová s maraskynem	—
Sladká rosolina s ryvím	224
Rosolina z rýnského vína	—
Rosol ze šampaňského vína	—
„ řeřichový	—
„ citronový	225
„ kyselý (aspik) . . .	—
„ červený	—
„ vinný	—
„ ananasový	226
„ vanilový	—
„ čokoládový	—
„ mandlový	—
„ merunkový	227
„ pomerančový	—
„ višňový	—
„ jahodový	228
„ malinový	—
„ kávový	—
„ z čokolády	—
„ punčový	229
„ prasečí	—

Naloženíny a zavaře- niny.

	Str.
Zelený brách naložený	229
Jiný způsob	—
Naložené artičoky	230
Naložená kukuřice	—
„ cibule	—
Naložený kopr	—
Rajská jablka naložená	231
„ „ v octě na- ložená	—
„ jablka v páře vy- vařená	—
„ jablka sušená	—
Višně v octě naložené	—
Jiný způsob	232
Ryvíz v octě naložený	—
Lanýže	—
Naložená brukev	233
Zavařený ryvíz	—
Zavařené brusky	—
Svařenina šípková	—
Hořčice zavařená	234
Zavařený ananas	—
Zavařené fíky	—
„ ořechy v cukru	235
„ „ s vinným líhem	—
„ merunky	236
Vyvařené „	—
Zavařené zelenky (ryn.)	—
„ broskve	237
„ višně	—
„ čerstvé švestky (povidla)	—
Povidla jemná	—
„ ze suchých švest. 238	
Zavařené šípky	—
Šípky v cukru	—
Zavařené vinné zrní	—

	Str.
Vyvařené vinné zrní	239
V páře vařené ovoce	—
Vlašská vyvařenina	240
Pomerančová šťáva	—
Jablková šťáva	241
Alkermesová šťáva	—
Šťáva z jahod	—
Svařená šťáva citronová	—
Malinová neb morněová šťáva	242
Višňová neb třešňová šťáva	—
Malinová šťáva	—

Nápoje.

Káva	242
Káva na turecký spús. 243	
Čokoláda	—
„ se žloutky	—
Čaj (thé)	—
„ na polský způsob 244	
Punc a pnnčovina	—
„ s vejcem	—
„ anglický	—
„ vinné	245
Kakao	—
Limonáda	—
„ teplá	—
„ pomerančová	246
„ malinová	—
„ s vínem	—
Mléko z mandlí	—
Jiný způsob	—
Mandlové mléko se sko- řicí	247
Májové víno	—
Jiný způsob	—
Teplé pivo	—
Voda z jablek	—
Grog	248
Jiný způsob	—

	Str.
Sorbet	248
Nápoj pro nemocné	—
Višně ve vinném líhu	—
Višňovka	249
Likér z pomerančů	—
„ z citronů	—
„ z meruněk	250
„ anisový	—
„ z ovoce	—

Nádivky do buchet a j.

Povidla	251
Tvaroh	—
Mák	—
Perník	—
Nádivka z mandlí	252
„ z lísk. ořechů	—
Hrozinková povidla	—
Cukrová jíška	—
Jíška k posypání koláčů	—
Sníh	—
Nádivka z vlašských ořechů	253

Máslo.

Máslo nasolené	253
„ přeponštěné	—
„ račí	—
„ žluté	254
„ zelené	—
„ s bylinkami	—
„ se žampiony	—
„ růžové	255
„ sardelové	—
„ s hořčicí	—

Ocety.

Ocet malinový	255
„ z estragonu	256
„ fialkový	—
„ citronový	—

	Str.
Ocet bylinkový	256
„ rybízový	—

Míšeninky.

Anglická kořená mí- šeninka	257
Míšeninka houbová	—
„ k paštíkám	—
„ majoránková	—
„ ze šalvěře	258
„ z dymianu	—

Některá pokynutí prak- tická.

Smažená zemlička	258
Vyřídí měchýř čistěný	—
Gelatin (želatýn)	259
Obdoba pro dorty (ze- lený mech)	—
Odvařka citron. (hřečka)	—
Pečení neb vaření v páře	—
Loupání ořechů	260
Přebírání brozinek	—
Sušení švestek	—
„ brušek a jablek	—
„ hub	—
N kládání masa	261
Připálenon smetanu na- praviti	—
Jak se zmrzlé vejce neb jabko napravi	262
Jak se mají vejce uklá- dat, aby se nepokazily	—
Bramborová mouka	263
Rajčová mouka	—
Vaření zelenin	—
„ masa	—
Pečení	264
Špikování	—
Jídla moučná	—
Usch. zelenin a vařiva	265

	Str.		Str.
Dodatek.		Krájení šunky . . .	280
O kuchyni a kuchyňském		" telecí kýty . . .	281
nádobí	266	" " pečeně . . .	—
Pražidlo na kávu . . .	267	" telecího hrudí . . .	—
Hrnec na mléko . . .	268	" telecí hlavy . . .	—
Vejcovar	—	" selete	282
Hrnec heilbronský . . .	269	" holubů	—
" papínský	—	" kuřete (slepice) . . .	—
Krajadlo na nudle . . .	—	" krocana (tetřeva) . . .	—
Mačkadlo na citrony . . .	—	" kapouna	283
Lis na citrony	270	" husy	—
Sekací stroj na maso . . .	—	" zajíce	—
Škrabadlo na zemčata . . .	271	" bažanta	—
Tlukačka na sníh	—	" sluk	284
Sekáček na cukr	—	" koroptví	—
Francouzský mlýnek na		" kvíčaly	—
kávu	272	" ryb	—
Kávostroj non plus ultra . . .	—	Potravy, jich záživnost	
" non pareil	—	neb škodlivost	—
Klepadle na maso	273	Henby	287
Stroj nadívací	—	Chléb	289
Vážky kuchyňské	—	Káva a čaj	290
Olupovadlo na jablka . . .	—	Mléko	291
Rozkrajovadlo na jablka . . .	—	Maso hovězí	292
Vylupovadlo pecek	—	" skopové	—
Struhadlo točité	—	" vepřové	293
Mlýnek na strouhání		" telecí	—
mandlí	274	Zvěřina	294
Struhadlo bubínkovité . . .	—	O hostinách a pořádku	
Vylupovadlo na lusky . . .	275	jidel (jídelní lístky) . . .	—
Řezací stroj na boby	—	O poměru jidel k osob. . .	298
Krajadlo na okurky	—	Volba pokrmů (láték) . . .	300
Cídění kuchyňsk. nádobí . . .	—	Pamlsky jak stavět na	
Úprava pokrmů a suro-		tabuli	303
vých látek	277	Cizí kuchyňské výrazy . . .	305
Rozkrajování masa	279	Stroje v hospodářství užit. .	306

Opravy: Str. 99, čís 386 místo : salami z bažantů, čti salmi z baž.
Na str. 253, čís. 964 místo máslo nesolené, čti máslo nasolené.

Nákladem kněhkupectví Mikuláše a Knappa v Praze,
v Karlíně vyšly a k dostání jsou v každém kněhkupectví:

DOMÁCÍ TAJEMNÍK.

Návod k dělání dopisů,
listin soukromých i úředních
nejvíce potřebných v životě občanském.

S dodatkem: o směnkách, výkazem poplatků kolkových,
nejdůležitějších názvů či titulů i vysvětlení nejobyčej-
nějších cizích slov.

Třetí, nově spracované a valně rozmnožené vydání.

Sestavil P. J. Šulc.

Cena 1 zl. 40 kr.

Přerozmanité poměry života společenského vyžadují od každého jednotlivce, že často musí rozmanité listiny a spisy všeho druhu, jak dopisy, tak právní a úřední i jiné listy zhotovovati. Jeden každý, ať si jest již živnostník neb jakéhokoli povolání, psáti musí začasť rozmanité listiny. Jest arci věcí velmi výhodnou, když sobě v takové případnosti ví rady, avšak přemnohé osoby do nemalých upadnou nesnází, majíce jednoduchý a obyčejný list (psaní) známému nebo příteli napsati, neřkuli teprv, když spis nějaký právní neb úřední zhotoviti mají. Lidem takovým zapotřebí jest pomůcek a ty naleznou ve spise, jehož titul uvedli jsme svrchu a kde pro všeliké jen možné případnosti naleznou rady; pravidla potřebná, jak se listy a spisy soukromé jakož i právní a úřední zhotovují, jakož pak i také hojných příkladů, tak že bude málo případností v obyčejném životě občanském, by pro tutéž nebylo zde patřičného vzorku k nalezení.

Mohli bychom říci, že o praktičnosti spisu svědčí ta okolnost, že druhé vydání těšilo se rychlému odbytu, ale daleko budiž samochvála od nás a dovolujeme si podotknouti pouze tu okolnost, že toto nové vydání opět rozmnoženo a sice jmenovitě důležitými odděleními, jako jsou na př. záležitosti poštovské, státní papíry a rekursy.

Doufáme, čím že vyhověno bude více potřebám obecnosti a učiní všestranně potřebným i prospěšným spis tento a že proto jej můžeme s dobrým svědomím každému co nejvšeleji doporučiti.

Všeobecný gratulant,

obsahující hojnou sbírku
přání k novému roku, jmeninám i narozeninám,
jakož i řeči a básně příležitostné,
slova do památníku, nápisy náhrobní atd.
Sebral a sepsal P. J. Šulc.

Cena 70 kr.

Zajisté každému naskytne se přecasto příležitost, že milé nějaké osobě přání projeviti chce. Nemá každý vždy času teprv dlouho přemýšleti a přání takové skládati, mnohý též ani schopnosti potřebné k tomu nemá; pro lidi takové vydány jsou spisy potřebám jejich vyhovující a takovým jest i spis tento: **Všeobecný gratulant**, ve kterém nalezne jeden každý v hojném množství na výběr všeho druhu přání jak veršem tak i prosou. Zvláště pak obracujeme pozornost na oddělení pro *dospělé* určené, ve kterém nalezne hojnou sbírku přání k novému roku, jež hodí se pro každého, jakož pak mnoho přání osobám představeným, dobrodincům a pod., pak jiných básní příležitostných, zvláště nápisů do knih památek v hojném výběru a pro všeliké možué případy se hodící.

Pro mládež upraveno vydání zvláštní, jež výtahem jest tohoto většího, obsahující především pro mládež příhodná přání; jakož i řeči při obvyklých slavnostech školských (zkouškách a j.).

Cena tohoto zvláštního vydání pro mládež jest 32 kr.

Tabulky úroků,

vypočítaných pro každou jistinu uloženou na jakýkoliv počet duň až do jednoho roku od $\frac{1}{2}$ až 10 procent.

Sestavil a vydal Miroslav Veverka.

Cena vázané v tuhých deskách 72 kr.

Upozorňujeme každého, zvláště ale peněžné ústavy, akciové a úvěrné spolky, ústavníky, obchodníky a průmyslníky na tyto praktické tabulky, kteréz jsou tak správné a obezřetně sestaveny, že jich se vši důvěrou užíti lze. Tisk jest zřetelný, formát přínodný, vazba pevná.

Nakladem kněhkupectví *Mikuláše a Knappa* v Karlině
vyšly a jsou k dostání v každém kněhkupectví:

Robinson Crusoe. Příběhy dobrodružného ji-
nocha na pustém ostrově.
Dle původního díla D. Defoeova zpracoval *G. A. Gräbner*.
Přeložil dr. *V. L. Moser*. Se 70 vyobraz. Cena 1 zl.
20 kr., skvostně váz. 1 zl. 80 kr.

Rozmanitosti. Sbírká čtení zábavného i užitečného
pro každého občana. Se 74 obrázky
vážného i žertovného obsahu. Cena 20 kr.

Říma zplozenci. Historický román od *Alfreda*
Meissnera. Čtyry knihy ve
dvou dílech. Cena 4 zl. 80 kr.

Tabulky úroků, vypočítaných pro každou jistinu,
uloženou na jakýkoliv počet dnů
až do jednoho roku od $\frac{1}{2}$ až do 10 procent. Sestavil a
vydal *Miroslav Veverka*. Cena váz. v tuhých deskách 72 kr.

Tajné nemoce zaviněné i nezaviněné a osobní
ochrana pro obě pohlaví. Prosto-
národní vysvětlení se zvláštním zřetelem na řádnou pomoc.
Podává *Em. Kapper*, praktický lékař a mistr porodnictví
atd. atd. Cena 80 kr.

Tajnosti lovu ryb udicí. Návod, jak se ryby
všelikými, zvlášť popsány
udicemi chytají, rozličnými obštrně popsány
vnadami a nástrahami, udicemi i jinými nástroji
rybářskými loví. Mimo udání jich tření,
rozmnožování a chování. S návodem o chy-
tání raků. Vydal *E. M.* Cena 60 kr.

Úvod do hospodářství. Dr. Filipa Stan. Kodyma
Hospodářská čí-
tanka, poctěná ce-
nou od zemského
výboru Moravského. Se 83 vyobr. Cena 2 zl. 40 kr.

Věnec z českých písní. Společenský zpěv-
ník. Sestavil *Jos.*
Mikuláš Boleslavský. Třetí vydání. Cena 24 kr. Obsa-
huje nejoblíbenější písně vlastenecké, písně lásky, písně spo-
lečenské, pijácké a národní.

Nákladem kněbkupectví *Mikuláše a Knappa* v Karlíně
vyšly a jsou k dostání v každém kněbkupectví:

Dívka v domácnosti.

Technologické a jiné
v ženském hospodářství potřebné vědomosti.
Sepsal

Tom. J. Ronek,

řídící učitel v Libni u Prahy.

Druhé, opravené a rozšířené vydání.

Se 44 dřevorytinami. Cena 40 kr.

Zlatá domácí kniha.

Nevyčerpatelná pokladnice,
domácí věrný rádce hospodářský
pro každého.

komuž domácnost jest milá.

Spořádal a vydal

zkusěný hospodář.

Díl I. a II.

Cena jednoho dílu 1 zl. 92 kr.

O zvířatech hospodářských.

Čítanka

pro hospodáře a dospělou mládež českoslovanskou.

Sepsal Jan L. Mašek.

Cena 28 kr.

Na 56 stránkách prstonárodní podává spis tento poučení o
pěstování dobytka. Spisu tomu jest přáti, by hojných našel čtenářů
a tím aby naklonil hospodáře a hospodyně naše ku zalíbení si
v chovu dobytka a zvířectva všeho druhu.

Všeobecný gratulant,

obsahující hojnou sbírku

prání k novému roku, jmeninám, narozeninám,

jakož i řeči a básně příležitostně,

slova do památníku, nápisy náhrobní atd.

Sebral a sepsal P. J. Šulc. — Cena 70 kr.

VESELÝ SPOLEČNÍK.

Užitečný a potřebný průvodce

ve společnosti a zábavách vůbec.

Sestavil P. Š. T-ý.

Čtvrté, rozmnožené vydání.

Cena 40 kr.